

LA MURCIA ANDALUSÍ
(711–1243)

SUOMALAISEN TIEDEAKATEMIAN TOIMITUKSIA
HUMANIORA 373
ANNALES ACADEMIÆ SCIENTIARUM FENNICÆ

MARÍA MARTÍNEZ

LA MURCIA ANDALUSÍ
(711–1243)

VIDA COTIDIANA

Annales Academiæ Scientiarum Fennicæ, Humaniora es parte de la cooperación editorial de la Academia de Ciencias y Letras de Finlandia y la Sociedad Finlandesa de Ciencias y Letras

La serie Humaniora es continuación de la antigua serie B

Editor:

Jaakko Hämeen-Anttila

Editor asociado:

Petteri Koskikallio

Dirección de contacto:

Dept. of World Cultures, P. O. Box 59, FI-00014 University of Helsinki, Finlandia

Correo electrónico:

jaakko.hameen-anttila@helsinki.fi / pkoskikallio@gmail.com

Es propiedad

© 2015 Academia Scientiarum Fennica

Diseño de cubierta:

Juha Markula

Imagen de portada:

Patio del Museo Santa Clara, Murcia; foto cedida por la institución

Imagen de contraportada:

Flautista, Museo Santa Clara, Murcia; foto cedida por la institución

Distribución:

Librairie Tiedekirja

Snellmanninkatu 13, 00170 Helsinki

Finlandia

Tel. +358-9-635 177

Fax + 358-9-635 017

Correo electrónico: tiedekirja@tsv.fi

Tienda en línea: www.tiedekirja.fi

ISSN 1239-6982

ISBN 978-951-41-1099-3

Impresión y encuadernación:

Vammalan Kirjapaino Oy

Sastamala 2015

A Juan Abellán, amigo, medievalista y murciano

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	9
1. VIVIR Y SER: LA IDENTIDAD ANDALUSÍ	13
1.1. Sociedad y vida cotidiana	14
1.1.1. La élite mursí	16
1.1.2. La gente corriente	20
1.1.3. Gentes de Murcia	30
1.2. Economía	43
1.2.1. Agricultura	43
1.2.2. Artesanía y comercio	48
2. EL AGUA QUE NO CESA: LA MEMORIA DEL AGUA	58
2.1. Paisaje y cultura del agua	58
2.2. La formación del sistema hidráulico	67
2.3. Tecnología hidráulica	72
2.4. El legado hidráulico de la Murcia andalusí	77
3. COMER Y SER: LA CULTURA ALIMENTARIA	89
3.1. La alimentación en al-Ándalus	89
3.1.1. Comer en la Murcia andalusí	95
3.2. Mesas benditas, benditas mesas:	
la comida de las tres culturas en la Murcia medieval	108
3.2.1. La alimentación de los cristianos	110
3.2.2. La alimentación de los mudéjares	115
3.2.3. La alimentación de los judíos	118

4. VESTIR Y SER: LA IMAGEN DE LOS ANDALUSÍES	126
4.1. El esplendor textil de al-Ándalus	127
4.2. Indumentaria andalusí	135
4.3. Indumentaria islámica en la Murcia medieval	142
4.3.1. Textiles	143
4.3.2. Pielés y cueros	149
4.3.3. Alhajas	152
4.3.4. Tocados, peinados y perfumes	156
4.3.5. Indumentaria militar	159
4.3.6. Minorías sociales discriminadas por la indumentaria	161
4.4. Influencias islámicas en la indumentaria cristiana	165
BIBLIOGRAFÍA	173
ÍNDICES	181

INTRODUCCIÓN

La renovación historiográfica que se daba en el medievalismo hispano a partir sobre todo de la inauguración de la España democrática en 1978 se plasmaba en particular en los nuevos tiempos de la Historia andalusí. El análisis y la evolución de esta parte tan significativa de nuestra historia lo ha realizado M^a Jesús Viguera y puede seguirse en el Repertorio de Bibliografía árabe e islámica, a los cuales remito. Centrándome en la producción historiográfica de la Murcia andalusí, los avances procedentes del campo de la historia, el arabismo y la arqueología han sido igualmente significativos. La extensa e intensa Historia andalusí de Murcia se inauguraba en el año 713 con el Pacto de Tudmir y finalizaba a nivel de dominio político con la conquista castellana del reino en 1243-1245. Sin embargo, a partir de mediados del siglo XIII la permanencia de la minoría musulmana (mudéjar y morisca) en el reino de Murcia obligaría a ampliar el marco cronológico hasta principios del siglo XVII.

La hasta ahora denominada Historia de la Murcia musulmana, cuya monografía y bien documentado estudio publicaba Mariano Gaspar Remiro con ese título en 1905, sentaba el principio de las investigaciones científicas. Esta obra, reeditada en 1980, hacía brotar un nuevo interés por el pasado andalusí en el espacio murciano, cuando en gran medida se habían superado las controversias originadas por el “ser hispánico” de Sánchez Albornoz y su enconada polémica con las tesis de feliz convivencia entre cristianos, judíos y musulmanes de Américo Castro.

Como bien expusiera Viguera (Viguera Molins 2001), la historiografía de al-Ándalus, posicionada en esas dos posturas tan controvertidas, tuvo como resultado una “naturaleza conflictiva”, porque idealizó o denigró el dominio andalusí por exceso (el mito en vez de las realidades histórico-culturales) o defecto (mirar el pasado desde el presente). Aquilatados estos prejuicios y mitos por los modernos historiadores andalusíes, nadie debería dudar que también al-Ándalus fue durante ocho siglos un pasado muy nuestro y que todo lo relacionado con esta cultura nos pertenece, pues fue un proceso enriquecedor para la Historia de España en

general y singular y fructífero para la cultura europea. Pero la debilidad andalusí o el mito de la tolerancia y la convivencia, ya revisados, ajustan los paradigmas culturales y civilizadores que en la Edad Media hispánica convergieron en la Península Ibérica desde el año 711 hasta 1492.

El resurgir científico por el pasado andalusí retomaba en la historiografía murciana temas clásicos: el pacto de Tudmir, la fundación de Mursiya, la evolución política de la cora y su delimitación, las personalidades descollantes, la edición de textos aún con carácter fragmentario, los estudios de toponimia árabe, etc. El ritmo no era propicio institucionalmente hablando, dada la ausencia de estudios propios o unas especialidades *ad hoc* en la Universidad de Murcia, si bien desde el entonces Departamento de Historia Medieval se impartía Historia del Islam y árabe en calidad de disciplinas optativas. Y las deficiencias de formación histórica se acrecentaban con el hecho de la inexistencia de Arqueología medieval en la entonces Facultad de Filosofía y Letras, volcada en el periodo clásico. Y en cualquier caso, los límites (o mejor barreras) entre la Historia, la Filología árabe y la Arqueología parecían además insalvables, por debilidad o carencia de formación especializada.

Este divorcio entre disciplinas transversales y necesariamente obligadas a amigarse se fue “agiornando” en el espacio universitario, siquiera de forma fragmentaria y a través de las publicaciones específicas que, desde cada uno de los ámbitos (histórico, filológico y arqueológico), comenzaban a aparecer de la mano de nombres hoy reconocidos en la historiografía regional y universitaria española. Sirvan de ejemplo los nombres de Torres Fontes, Joaquín Vallvé, Emilio Molina, José García Antón, María Arcas, Alfonso Carmona, Robert Pocklington, entre otros (Vid. Martínez Martínez 1982; Martínez Martínez & García del Toro 1993; Molina Molina & Caride Alonso 2011). Pero fueron sobre todo las intervenciones arqueológicas realizadas desde los años ochenta, junto al esfuerzo de los distintos medievalistas y arabistas, las que, impulsadas por Julio Navarro, rescataban del subsuelo murciano un pasado islámico que comenzaba a dejar de ser oscuro, silencioso y olvidado.

La publicación de Sonia Gutiérrez (Gutiérrez Lloret 1996) compendia, revisaba y combinaba perfectamente los conocimientos históricos y arqueológicos. La década de los ochenta y sobre todo de los noventa del siglo XX arrojaba pues nuevos textos, topónimos, reincidía en el origen y la localización de la ciudad de Murcia, rescataba estudios histórico-biográficos y bastante información histórico-arqueológica andalusí para otras poblaciones de la cora (Mula, Cieza, Lorca, Yecla, etc.). Una preparada nómina de arqueólogos –y apenas de arqueólogos-medievalistas– vinculada a la arqueología andalusí, al urbanismo y

al poblamiento rural y de frontera, editaban sus valiosas aportaciones en revistas especializadas y congresos científicos nacionales e internacionales, en publicaciones locales y canales diversos que iban ratificando el interés por los estudios andalusíes en Murcia, como puede comprobarse en: Alberca, Arqueología y territorio medieval, Castrum, Congreso de Arqueología Medieval española, Estudios de Patrimonio y Urbanismo, Memorias de Arqueología, Revista de Estudios históricos de Granada y su reino, Ruralia, Sharq al-Andalus, Tudmir, Verdolay, Yakka, etc., y también en la cultura material conservada en los bien dirigidos Museos Arqueológicos de la Región de Murcia.

No obstante, con ser mucho lo avanzado en materia de producción historiográfica, el diálogo historia, filología y arqueología no es lo fluido que debiera en nuestra Región, aunque sí mucho más reforzado y conseguido en el panorama general de la historiografía andalusí. Quizá lo más urgente sería la labor sintetizadora de los resultados histórico-arqueológico-filológicos desde parcelas temáticas o cronológicas integradoras. Loables hitos al respecto hubo, por ejemplo, en la *Historia de la Región de Murcia*, cuyos volumen III se dedicaba a la Murcia islámica (Chacón Jiménez 1980), en la *Murcia musulmana* (Flores Arroyuelo 1989) y en la *Guía islámica de la Región de Murcia* (García Cano 1990). Pero ha pasado el tiempo y han sido suficientes los logros investigadores alcanzados en la actualidad como para elaborar las síntesis de esos resultados.

Gracias a los mismos me propuse elaborar esta síntesis que compendia algunos de los aspectos inéditos o siquiera escasa o parcialmente investigados por la historiografía murciana referidos a nuestro pasado andalusí en el contexto de las investigaciones realizadas acerca de al-Ándalus. Se trata en esta monografía de contextualizar y encajar la información escrita, lamentablemente escasa, con algunos de los restos arqueológicos más significativos, si bien desde la perspectiva de una medievalista que no quiere dejar en las afueras la arqueología ni por supuesto el referente homogeneizador de al-Ándalus. En consecuencia, he pretendido con este trabajo plantear una visión aproximada de la vida cotidiana en la Murcia andalusí, hasta ahora inédita en su conjunto. Y con ello quisiera afirmar la importancia de la sociedad islámica en un territorio, el de Murcia, que formó parte de al-Ándalus durante más de cinco siglos y que contribuyó a la identidad de lo andalusí, y también el de unas gentes y unas identidades largo tiempo silenciadas.

En cuatro capítulos se analizan los paisajes y escenarios urbanos y rurales de la sociedad mursí, sus estilos de vida, tan condicionados por la organización del sistema hidráulico, los elementos definitorios de su cultura alimentaria, sus maneras de vestir y el contacto y coexistencia de los grupos sociales que los

habitaban, que traspasan los estrictos límites del Medievo mursí al quedar estas microsociedades de musulmanes, cristianos y judíos habitándolos siglos después del dominio islámico en la cora de Tudmir. La información de las fuentes escritas árabes, los estudios historiográficos histórico-arqueológicos y la rica documentación de archivo directamente extraída del periodo bajomedieval castellano ha resultado provechosa para integrar en parte las estructuras de lo cotidiano y la cultura material de la Murcia andalusí. Al margen han quedado otros temas relevantes que completarían y mejorarían sin duda este estudio, como la propia evolución política de la Murcia andalusí y la de su poblamiento urbano y rural, pero esto debe quedar en el quehacer científico de mis colegas universitarios y amigos Ángel Luis Molina (Molina Molina 2014) y Jorge A. Eiroa (Eiroa Rodríguez 2008; 2010).

Quisiera, por último, expresar mi agradecimiento al profesor arabista Jaakko Hämeen-Anttila por su inestimable ayuda en la transliteración de las palabras árabes del texto.

Las fotos que ilustran este libro han sido cedidas por los Museos Santa Clara (Murcia), Museo de la Ciudad (Murcia), Museo Arqueológico de Lorca (Murcia), Archivo Municipal (Murcia), Museo de la Real e Ilustre Cofradía de la Santísima y Vera Cruz, Caravaca (Murcia), a cuyos directores agradezco el apoyo que prestan a la difusión de la cultura de nuestra Región.

1. VIVIR Y SER: LA IDENTIDAD ANDALUSÍ

Al-Ándalus —es decir la Península ibérica donde se instaló el Islam desde el siglo VIII— tuvo una extensión variable a lo largo de la Edad Media (711–1492), y por tanto no fue un dominio inmutable ni en el espacio territorial ni en los elementos culturales. Además, la presencia del Islam en España se mantuvo hasta la Edad moderna con la minoría morisca. La islamización y arabización de al-Ándalus fue consecuencia de hechos militares, migratorios, colonizadores, sociales y comerciales, cuyas huellas han sido perdurables en el lenguaje, el arte, la cocina y la memoria histórica conservada en las fuentes escritas y arqueológicas.

Al-Ándalus no fue un paraíso más en la imaginación literaria, sino que se conformó como una conjunción de culturas reconocibles a pesar de los cambios generados en su historia interna. Hubo hechos diferenciales y particularismos, pero importa más subrayar las manifestaciones comunes que identifican lo andalusí integrado en el Islam, en nuestra historia y cultura.

La escritura de la memoria de la Murcia andalusí comprende un largo periodo que, iniciado en el 713 con el pacto de Tudmir, finalizaba con la conquista castellana del emirato hudí entre 1243–45. Hay que precisar que desde la conquista castellana a mediados del siglo XIII, la presencia andalusí se mantuvo en nuestra región por las microsociedades musulmanas (mudéjares y moriscas) que vivieron en ella hasta el siglo XVII. La falta de testimonios completos y continuos obliga a colmatar el silencio de las fuentes escritas con los restos de la cultura material rescatada del subsuelo murciano y con la aplicación de las condiciones generales existentes en al-Ándalus.

Escribir la historia o, mejor, aproximarnos al pasado de lo que pudo ser en líneas generales la Murcia andalusí no resulta tarea fácil por la discontinuidad y escasez de testimonios, pero sí necesaria siquiera para potenciar la salvaguarda de nuestro patrimonio histórico. La siguiente declaración sirve para comprender la importancia social que tiene conservar nuestro patrimonio, tanto material como inmaterial:

El patrimonio de un pueblo abarca conocimientos y actitudes como enfoque global de la existencia, incluyendo el medio ambiente, las ciencias, la tecnología y las artes, así como también el sistema inherente de ideas y valores que definen las visiones del mundo, las percepciones personales y conjuntas y los estilos de vida. Se puede entender como un proceso de creación y renovación que garantiza la continuidad entre materia, vida, espacio y tiempo. (UNESCO 1998)

Considérese, pues, la Murcia andalusí –la historia del Islam en nuestra región– como una herencia cultural viva, fruto de un pasado que también nos pertenece y que la historiografía y la arqueología siguen rescatando. Se va a apuntar cómo vivieron los murcianos andalusíes a través de algunas voces de la memoria y del silencio que nos trasladan a paisajes perdidos, a veces más emocionales que reales, y a escenarios pretéritos convertidos en restos arqueológicos. Una “memoria imaginada” que busca sus huellas en los registros arqueológicos y en los huecos de los textos literarios e historiográficos. Seamos conscientes de que la imaginación informada y la interpretación racional derivada de los testimonios a nuestro alcance han de suplir parcialmente el silencio y el olvido del tiempo, que ahora se reconstruye a través de un relato narrativo de naturaleza divulgativa. Concretados la evolución política, el territorio y poblamiento de la Murcia andalusí y las transformaciones que se operan a lo largo de los siglos VIII a XIII, la identidad islámica se decanta en los más de cinco siglos de dominio en Murcia. Formas de vida (Dufourcq 1994; Greus 2009) que, sin ser inmutables, se adhieren a los pilares religioso-culturales del Islam y prevalecen a los cambios políticos que se operan en al-Ándalus.

La combinación de fuentes escritas y arqueológicas permite recuperar parte de ese paraíso perdido, bastante mitificado, para ponderar la realidad de lo que fue la Murcia andalusí. Apenas si existe información para los siglos IX y X, cuando Murcia comenzaba su andadura dentro del Islam occidental, mientras que a partir del siglo XI, cuando se fortalece su posición en al-Ándalus, las fuentes posibilitan un mejor conocimiento de la historia mursí.

1.1. SOCIEDAD Y VIDA COTIDIANA

La sociedad andalusí se constituyó como una comunidad de creyentes (*umma*) cohesionada por la religión y la lengua árabe. Estructuralmente se distinguen tres grandes grupos:

La aristocracia o *jašša* que mantuvo relaciones de poder con los gobernantes (emires o califas) y la nobleza de linaje y administrativa (jefaturas palaciegas y militares); los notables (*a‘yān*) que formaban los letrados, ricos artesanos y comerciantes, terratenientes y funcionarios medios que fueron alcanzando a

partir del siglo XI la consideración de nobles; y la masa popular (*‘amma*) de pequeños artesanos y vendedores, servidores de los poderosos, pequeños colonos y jornaleros (Cruz Hernández 1992: 173–193).

La islamización y arabización cultural fue más rápida en el medio urbano, si bien se da por extendida y completa en el siglo X. Junto a la asimilación cultural que se produjo entre los andalusíes musulmanes (árabes, bereberes y muladíes o neomusulmanes) coexistieron unas minorías de esclavos (procedentes del comercio y el cautiverio) que se auparon socialmente al lado de los emires, califas y gobernantes de las taifas. Finalmente, otras minorías de judíos y mozárabes (cristianos arabizados) formaron grupos bien diferenciados dentro de al-Ándalus, si bien estas comunidades declinaron a partir de la llegada de los almorávides. Estas minorías socio-religiosas eran los *dhimmies* o gentes del Libro (cristianos y judíos, monoteístas que tenían también un libro sagrado) que fueron tolerados en al-Ándalus, aunque no en condiciones de igualdad. Contra ellas se establecieron medidas discriminatorias que se endurecieron a partir del siglo XII, cuando los almohades promovieron la expulsión de judíos y mozárabes. Pese a ello, en el repartimiento de las tierras de Murcia tras la conquista castellana se registran una decena de arromíes –o descendientes de antiguos mozárabes– que fueron asentados en la huerta junto a los mudéjares y los más desfavorecidos.

Y también a la inversa, cuando la comunidad islámica se redujo en Murcia tras el dominio castellano de la segunda mitad del siglo XIII, los mudéjares (posiblemente del árabe *mudayyan* o sometido; Hinojosa Montalvo 2002) murcianos –que permanecieron reducidos y concentrados en las morerías del reino sin perder su identidad– vieron mermadas sus posibilidades de vida y manifestaciones culturales, tal como prescribió Alfonso X:

Et decimos que deben vevir los moros entre los cristianos en aquella misma manera que diximos en el titulo ante deste que lo deben facer los judíos, guardando su ley et non denostando la nuestra. Pero en las villas de los cristianos non deben haber los moros mezquita, nin facer sacrificios publicamente ante los homes ... (Alfonso X 1555, Part. VII, Tit. I, Ley 25).

Tras la conquista castellana, a la minoría mudéjar asentada en los señoríos y ciudades del reino murciano se le exigieron una serie de servicios y nuevos tributos que no estaban contemplados en los pactos preestablecidos y, precavidos, los mudéjares emigraban hacia Granada (Veas Arteseros 1992); la expulsión de los judíos en 1492 remarcaría la presión fiscal sobre ellos.

Apenas si existe información de los judíos (Torres Fontes 1990: 249–259) que vivieron en la Murcia andalusí, que se adaptaron fácilmente a la cultura arábigo-islámica, pues, incluso, cuando fueron obligados por los almohades a

islamizarse o exiliarse siguió siendo fácil simular ser musulmán por fuera sin dejar de ser judío por dentro, tal como reconocía Maimónides. Bajo los hudíes (Ibn Hūd), hubo un retorno inmigratorio judío y las aljamas se mantuvieron en las ciudades mursíes, especialmente la de la capital. Los judíos de Murcia se asocian preferentemente con las funciones urbanas (artesanales, comerciales y fiscales), a diferencia del menor protagonismo que tuvieron los mudéjares recluidos en la morería de San Andrés.

Se ha calculado que antes de la conquista castellana de la Murcia hudí vivían en la ciudad unos 70.000 habitantes, cifra correlativa a la importancia obtenida por esta medina andalusí. El fracaso repoblador cristiano y el exilio musulmán redujeron drásticamente su población a lo largo de la Baja Edad Media castellana, cuando apenas si la capital pudo alcanzar los 11.000 habitantes, ya bien entrado el siglo XVI (1530) (Martínez Martínez 1998: 370).

1.1.1. La élite mursí

Las formas de vida en la Murcia andalusí estuvieron condicionadas por las jerarquías sociales establecidas. La élite política se concentraba y actuaba en la alcazaba murciana, que tenía una superficie amurallada de unos 9.000 m²: se trataba de una ciudad dentro de la medina, que comprendía aproximadamente unas 36,5 Ha. Recientes intervenciones arqueológicas han descubierto en el alcázar murciano un conjunto religioso-funerario formado por un oratorio privado y un panteón palatino (*rawḍa*) con nueve tumbas (tres de adultos y seis de infantes) del siglo XII, donde fueron enterrados algunos familiares del famoso régulo Ibn Mardanīsh. Actualmente estos restos pueden visitarse en la Iglesia-Museo de San Juan de Dios.

La alcazaba (Qaṣr al-Nasir o alcázar mayor) representaba el poder político, delegado, legitimado o detentado. El modo de vida de las aristocracias locales de Tudmir puede inferirse también de su presencia en otros lugares de residencia fuera del alcázar, en amplias zonas ajardinadas que, situadas en los espacios periféricos de las medinas, semejaban pequeños paraísos terrenales, remedo de los coránicos. Estas propiedades aristocráticas, que con frecuencia eran una segunda residencia fuera de los muros de las alcazabas y ciudadelas, se diferenciaban no sólo por su gran superficie sino por la existencia dentro de las mismas de palacios y dependencias. Se mencionan bajo el nombre de almunias y reales, como el denominado “real del arráez lorquino Almonaria”, que fue donado en 1257 al obispo de Cartagena, y otros muchos documentados en los repartimientos de tierras de Murcia y Lorca efectuados desde la segunda mitad del siglo XIII, tras la

conquista castellana. De hecho, la voz “real” puede derivar de *riyād*, que significa jardín.

Estos palacios y edificios se asocian a los gobernantes y personajes relacionados con el poder político. Construcciones que, como el palacio de Lorca excavado bajo la iglesia de Nuestra Señora de Las Huertas, emulaban la arquitectura califal cordobesa; además, se trata hasta ahora del único edificio palatino de esta época documentado en la Murcia andalusí.

De época posterior es el alcázar menor (Dār al-Ṣughrā, Qaṣr al-Ṣaghīr), correspondiente al final del dominio almorávide, cuando los príncipes descendientes de la dinastía de Yūsuf ben Tāshufīn (el primer emir almorávide) gobernaron en Murcia durante la primera mitad del siglo XII. Cuando Abū Muḥammad b. Badr b. Warqa fue nombrado gobernador del sureste, la construcción edilicia en Murcia estaba bien consolidada: se había ampliado la mezquita mayor y también construido el alcázar menor al norte de la ciudad, en un espacio que se integraba como una ciudadela independiente dentro de la medina. Un espacio áulico, ligado al poder político y con una función residencial, de recreo, en el arrabal de la Arrixaca, donde las acequias que lo atravesaban abastecían las albercas y servicios del palacio, de las almunias y huertos de esta zona periférica de la medina. Al-Qarṭāyannī describía en su poesía este palacio y su entorno:

... hacia el Camino Alto de la Huerta [Zuqat al-Yanna al-A'lā], que bordea el río del Paraíso [acequia mayor de Aljufía] desde Bāb al-Muna [Puerta de los Huertos o de las Almunias] hasta las blancas casas de la Arrixaca, cuya vista regocija al que las mira (Vallvé Bermejo 1986: 498).

Complejo palaciego reutilizado por reyes y nobles cristianos durante la segunda mitad del siglo XIII, pues obtuvieron propiedades y reales en esa zona para resguardarse de los calurosos estíos. El alcázar menor formaba parte de un populoso barrio extramuros en sí mismo amurallado que rodeaba por el norte y oeste la medina, parte del cual se ha excavado (conocido como yacimiento de San Esteban, ha generado una gran polémica político-social) en aras de su conservación y posible musealización.

Desde su construcción, los complejos áulicos, transformados y ampliados, fueron sedes o residencias estacionales de los gobernantes murcianos desde el siglo XII (Navarro Palazón & Jiménez Castillo 1995; 2009b). El último residente musulmán del alcázar menor fue el emir Ibn Hūd, quien tras la conquista castellana de la ciudad en 1243 desalojó el alcázar mayor, donde se instaló la milicia cristiana, y se trasladó con su familia y cortejo a este palacio residencial durante las siguientes dos décadas. Fue la última reforma edilicia musulmana, aunque las funciones político-residenciales del alcázar menor se mantuvieron en manos de

la Corona castellana hasta 1365, cuando Pedro I lo donó a las clarisas para fundar su monasterio, donde también en la actualidad está el Museo de Las Claras de la Fundación Cajamurcia.

Pero fue el gran Ibn Mardānīsh o “el rey Lobo” de las crónicas cristianas (1147–1172), quien durante el tercer cuarto del siglo XII –cuando convirtió a Murcia en la capital de *Sharq al-Andalus* ante la expansión del imperio almohade– dotó de esplendor este alcázar, y sobre todo hizo construir un conjunto palatino fortificado en una extensa almunia o “Real de Monteagudo”. Situado a unos 5 km al NE de la medina (entre las actuales poblaciones de Cabezo de Torres y Monteagudo), el conjunto de Monteagudo comprendía tres residencias palatinas integradas: Castillejo, Larache y Cabezo de Abajo. Majestuosos espacios residenciales que representan la arquitectura del poder en relación con la explotación económica de las grandes propiedades agrícolas donde se erigieron: en 1266–67 esta gran finca palatina, el *reyal* de Monteagudo (de 6,70 ha) fue donada por Alfonso X a su esposa la reina doña Violante.

Palacios rurales fortificados con funciones agropecuarias y de recreo. El renombrado Ibn Mardānīsh celebraba en su Castillejo de Monteagudo espléndidas fiestas y recepciones, que finalizaban con regalos a sus convidados, como los vasos de plata donde habían bebido o los ricos tapices que adornaban las salas del palacio. Lujosas residencias donde discurría placenteramente la vida, dotadas con infraestructura hidráulica para el riego de las tierras y el deleite sensorial que producía el agua de albercas y estanques en los patios y jardines hacia donde comunicaban las estancias, las alcobas y los pabellones. Una idea clara de los placeres de la vida de la aristocracia y dignatarios de la corte que evocaba al-Qarṭāyannī en su *Qaṣīda Maqṣūra*: momentos de alegría, placenteros paseos, regocijo y bienestar en un hermoso palacio que al poeta cartagenero le recordaba el de la blanca *al-Hīra* en Oriente.

Residencias que tenían reservadas salas de audiencias y de recepciones, con un salón del trono donde el soberano despachaba los asuntos de gobierno y entrevistaba a los visitantes y embajadores siguiendo el solemne protocolo áulico. Yaserías de ataurique, cúpulas de mocárabes, pavimentos vidriados, pinturas policromas al temple sobre estuco decoraban con exuberancia la arquitectura mardanisí, y jardines botánicos con aguas en movimiento y zoos dotaban de exotismo y belleza estos refugios palatinos alejados de la medina, donde se hacía alarde de la “prosperidad continuada”, “la eternidad” y “la gloria” que en nombre de Alá invocaban las inscripciones arquitectónicas islámicas. En Lorca, se documenta en plena huerta (actual convento franciscano Nuestra Señora la Real de las Huertas) los restos de un palacio andalusí que, como en otros lugares, fue reutilizado por



Fragmento de adaraja de mocárabes con decoración de figura humana tocando el miznar. (CE070179. Palacio islámico, tercer cuarto del siglo XII). Museo Santa Clara, Murcia.

los cristianos; la tradición dice que en él se instaló el príncipe don Alfonso en 1244 para conquistar la ciudad.

Las fiestas privadas en los palacios y almunias con jardines eran la otra cara de las festividades religiosas que celebraba toda la sociedad, como el Ramadán, que dejaba las calles vacías y en silencio. Cuando finalizaba el ayuno musulmán, se celebraba el *ʿid al-fiṭr* (Ruptura del Ayuno) y se iluminaban las mezquitas, palacios y viviendas. La otra gran fiesta religiosa era el *ʿid el kabīr* o Pascua del cordero (Cruz Hernández 1992: 347–350), cuando se comía esta carne, se cocinaban platos especiales, se regalaban vestidos a las esposas e hijos y, por la noche, las calles bullían de gente alegre, incluso ebria, se arrojaban flores, se echaban unos a otros agua perfumada y se danzaba al son de flautas y tambores, lo que desagradaba a los defensores de la ley.

Otros placeres y diversiones se asocian a la vida de la élite mursí: las tertulias poéticas y culturales, los juegos de ajedrez, las cetrerías y monterías, las carreras de caballos y torneos (el polo, juegos de cañas), las luchas entre animales (toros), el

disfrute erótico de la danza y la música de rabeles y laúdes (como la representada en una jofaina murciana del siglo XIII decorada con una tañedora de laúd), el baño, los masajes y la cosmética, los manjares, el vino, las bailarinas profesionales y las esclavas cantoras embriagadores, las relaciones sexuales relajadas, el amor sobre el que trataba Ibn Ḥazm en “El collar de la paloma” (Ibn Ḥazm de Córdoba 1983).

Una cultura del ocio caracterizadora de las formas de vida de la aristocracia, que se ha rastreado en las huellas arqueológicas, como algunas piezas de cerámica, caso del tablero y fichas para jugar al “alquerque” (similar al ajedrez) encontradas en Madīnat Siyāsa (Cieza).

Por otro lado, la cultura intelectual (Jiménez Castillo 1992) o la formación en estudios superiores eran de carácter privado y se impartía en las mezquitas, donde reputados maestros transmitían sus enseñanzas a los estudiantes. La memoria era la base del aprendizaje y las asignaturas estudiadas eran de tipo religioso, filológico, médico, geográfico, filosófico, histórico, etc. A partir del siglo X, la difusión del papel facilitó la puesta en circulación de libros y tratados y la creación de bibliotecas y copistas. No sería hasta el siglo XIV cuando en la Granada nazarí se creó un lugar específico, ya fuera de la mezquita, para obtener la enseñanza superior: la Madraza o Universidad fundada por Yūsuf I, que se encuentra actualmente enfrente de la Catedral.

La importancia de una sociedad puede medirse por el bajo grado de analfabetismo (la sociedad andalusí tuvo acceso a la enseñanza primaria en las escuelas coránicas) y por sus sabios (entre los que hubo mujeres reconocidas). Ibn al-Faraḍī en el siglo X contabilizaba en su repertorio biográfico veinticuatro sabios en la cora de Tudmir, de los que quince vivían en Lorca, mientras que el único cadí o juez en activo para la región en dicha centuria residía allí, en la que entonces era la primera población de la provincia. De algunos de los más significativos intelectuales y jueces se tienen datos biográficos que muestran el perfil de este colectivo, como se expondrá en el apartado “gentes de Murcia”.

1.1.2. La gente corriente

Más allá de las diferenciadas formas de vida entre los grupos sociales, la sociedad murciense estuvo marcada por las manifestaciones colectivas de religiosidad que forjaban un modo de vida común: la llamada a la oración (*adhān*) desde los alminares, sobre todo al alba y por la noche, y las dos grandes fiestas comentadas de la Ruptura del Ayuno y la Fiesta del Sacrificio (simbolizada con el sacrificio del cordero y la comida de su carne) que se celebraban multitudinariamente en

un oratorio al aire libre (*sari'a*) a las afueras de Murcia, en las proximidades de la elocuentemente denominada “Puerta de la Xaria”. Oraciones recitadas, letanías mezcladas con música y esparcimiento de hombres y mujeres que se reunían para estas celebraciones religiosas, cuyo aspecto lúdico fue objeto de crítica por los alfaquíes.

También durante las noches de ramadán, y en especial en la denominada “noche de la majestad” (*laylat al-qadr*), las gentes se congregaban en las mezquitas, que permanecían abiertas e iluminadas para que los mursíes recitaran el Corán hasta el amanecer. Las voces de los almuédanos y de quienes dirigían la oración (*ṣāhib al-ṣalāt*) están ligados a los sonidos de la vida en el Islam tanto como el lenguaje de las campanas al mundo cristiano; campanas infieles que formaron parte del botín de las razzias y que se usaron como lámparas colgantes en las mezquitas.

La oposición política dentro de al-Ándalus originó enfrentamientos y luchas entre taifas y resistencia al poder expansivo de almorávides y almohades. El gobernante Ibn Hūd –que reconocía el califato abbasí de Bagdad– rechazó el poder almohade en 1228; expulsados los almohades de la taifa murciana, el hudí hizo purificar las mezquitas, porque –como narra la “Estoria de España” alfonsí– daba “por suzias, ante los almohades, todas las sus mezquitas, fizolas alinpiar a los sus sacerdotes et lavarlas con agua” (Calvo Capilla 2009: 691).

En torno a las mezquitas (urbanas o rurales) se disponía parte de la vida de los mursíes, donde el alminar, la pileta de abluciones, la *qibla* o muro orientado a la Meca, la sala de oración y el *miḥrāb* (nicho de la oración reservado al gobernante) eran los elementos característicos. El derecho (*fiqh*) establecido en al-Ándalus recomendaba que los funerales no se realizaran en el interior de las mezquitas, sino en las puertas o zonas adyacentes a las mismas, por lo que los almorávides construyeron mezquitas especializadas para entierros y oraciones fúnebres: las denominadas “mezquitas de los muertos”. El mundo de la muerte tuvo sus propios rituales: el inhumado se colocaba de costado y las fosas se orientaron hacia el suroeste-nordeste.

En las mezquitas, la sociedad mursí participaba del sermón (*juṭba*) o mensaje religioso que se emitía los viernes y festividades, y –junto al comunicado doctrinal– también se daban proclamas, consignas políticas, arengas contra los “infieles” o llamadas a la revuelta civil. Los sermones se pronunciaban en nombre del califa o emir y muestran la adhesión y obediencia de los participantes a la autoridad establecida, como fue el caso de la lealtad que en 1264 declararon los mudéjares murcianos al sultán nazarí Ibn al-Aḥmar tras haberse rebelado contra el poder castellano establecido en Murcia.



Pileta de abluciones y jarritas de cerámica esgrafiada con motivos geométricos y epigráficos (CE070089-92, siglo XIII). Museo Santa Clara, Murcia.

Las mezquitas fueron también la sede de los tribunales de justicia: un lugar sagrado donde se aplicaba una ley sagrada. La justicia islámica se impartía en la mezquita mayor, en su interior o en la puerta, en un espacio sagrado que aplicaba una justicia basada en la ley religiosa o *Shari'a* (Corán y Sunna o Tradición) y el derecho aplicado por cada escuela en el territorio islámico: en al-Ándalus el malekí. En las grandes poblaciones de la cora de Tudmir, como Murcia y Lorca, existía la figura del cadí o juez, un personaje muy respetado por su función y cualidades, tal como se confirma en las biografías de los cadíes murcianos. Incluso, los almorávides crearon otras magistraturas para salvaguardar y aplicar el retorno a los pilares primitivos del Islam, como la de juez de los jueces de Levante que recayó en los cadíes de Murcia.

La población mursí quedaba protegida por las murallas con torreones que se disponían tanto en la medina como en los arrabales. Nuestra ciudad ha dejado visibles tramos del recinto fortificado en muchos lugares públicos (Museo de La Muralla en Santa Eulalia, Museo de Verónicas) y privados (Galería Romea 3, Edificio de Santa Eulalia promovido por Guerao-López Arquitectos, Cafetería La Muralla del Rincón de Pepe) que merecen visitarse también por este valor añadido. Antiguos nombres resultan evocadores del paisaje andalusí: como la denominada puerta de Almunia o gran jardín, o el pequeño zoco del Nogal. Pero los lugares más bellos, afamados y dignos de ser visitados para solaz y disfrute de propios y ajenos fueron los que recomendaba Ibn Sa'īd:

ar-Rishāqa (La Arrixaca) az-Zanaqāt (barrio de San Juan), las Callejuelas y el monte Ayl (La Fuensanta). En este monte hay lugar propio para el esparcimiento: en su falda hay huertos y un llano por donde fluyen las fuentes. (Torres-Fontes Suárez 1996: 357)

No obstante, fue la vivienda andalusí el reducto donde la vida familiar privatizaba su cotidianidad. El Corán equipara la vivienda con un santuario, y para preservar esta inviolabilidad se adaptaban bien las normas de construcción. La organización del espacio doméstico (desde el interior hacia afuera, es decir desde el patio hacia la calle) mantiene este principio de privacidad sacralizada. La gente corriente vivía una vida hacia adentro, en casas de reducidas dimensiones, con pocas y pequeñas ventanas, puertas acodadas y fachadas anodinas como muestra de intimidad e igualitarismo.

El patio era el centro de la sociabilidad familiar, donde se molía trigo, se tejía ropa, conversaba la familia, se recibían visitas, etc. La mujer fue la protagonista del espacio doméstico-familiar: cocinaba en el hogar en hornillos, guardaba en alhacenas conservas y salazones, conservaba el agua y el aceite en tinajas y orzas o las hierbas aromáticas y los frutos secos en pequeñas vasijas, iluminaba con candiles la vivienda, recibía a otras mujeres de la familia o a las que iban a ofrecerle sus servicios, como las vendedoras ambulantes, curanderas, plañideras, etc., o conectaba con el exterior desde azoteas, algorfás (planta superior) y celosías que la velaban de las miradas públicas.

Las casas de época almohade de Madīnat Siyāsa (Navarro Palazón & Jiménez Castillo 2007) tuvieron un tamaño medio próximo a los 50 m², y por pequeño que fuera el patio (4 o 5 m²) comunicaba, iluminaba y ventilaba el conjunto del espacio doméstico. También, una interesante vivienda de época califal, sita en la calle Jabonerías y excavada por Mario Ruiz y Francisco J. San Vicente¹, con patio-jardín y salón principal estucado en rojo sobre blanco y decoración geométrica (incluida una estrella de seis puntas), ha dejado al descubierto un tesorillo en una alacena, donde se ocultó en una pequeña orza de cerámica un conjunto de monedas de mediados del siglo XI.

Se trataba de una vida cotidiana regulada y protegida, comunitaria y común para los mursíes, quienes iban los viernes a la mezquita mayor y a las menores de sus barrios o de la huerta, a la *muṣallā* o los oratorios al aire libre existentes en las cercanías de la medina, donde rezaban para que lloviera, visitaban los cementerios extramuros, cultivaban la tierra y se reconocían por sus oficios, formas de vida, bienes de consumo y sencilla indumentaria.

¹ A quienes agradezco la información.

Las estrictas observaciones que debía cumplir la sociedad musulmana, como por ejemplo el ayuno durante el ramadán, muestran la cara austera y silenciosa de la vida cotidiana. Una vida recogida e intimista prescrita por la ley religiosa que dejaba resquicios para el paseo por los alrededores de la ciudad, la conversación, los juegos de azar (por ejemplo, los dados), las charlas en los baños, los paseos fluviales en barcas, la expectación de los desfiles militares, etc., y alguna relajación más personal. Los festejos (la ruptura del Ayuno o la fiesta del Sacrificio) y otras diversiones o fiestas populares (como la Navidad o el Año nuevo que por influencia cristiana celebraban los musulmanes, o la fiesta de la entrada de la primavera o Noruz y el verano o Mahrayan) devolvían el tono vital a las gentes y rompían la monotonía diaria. Mezquitas, palacios y viviendas se iluminaban, se hacían regalos, dispendios en comidas especiales, vino y dulces (en forma de ciudades), se estrenaban vestidos, las gentes bailaban por la noche en las calles animadas por la música, las flores y el agua perfumada completaban el ambiente festivo y alegre de la medina, tan distinto al monótono discurrir de una existencia rutinaria. Diversiones recriminadas por los alfaquíes o doctores de la ley, que criticaban el exceso, cuando no la embriaguez, de las gentes que aprovechaban este tipo de celebraciones para relajar las costumbres.

Como se ha apuntado, la mezquita, la madraza, el alcázar, los barrios, las zonas de recreo (*muṣallā*), los zocos y cementerios eran los escenarios visibles y públicos de la vida urbana. La vida cotidiana bullía en el zoco donde los mursíes realizaban sus compras-ventas diarias. El almotacén o “señor del zoco” (*al muḥtasib* o *ṣāhib al-sūq*) controlaba el mercado y la vida pública regulada con normativas morales y económicas, de seguridad y salubridad colectivas, de control del fraude y defensa de consumidores, de estipulación de tarifas y precisiones múltiples que con ellos se recopilaban en los tratados o manuales del buen gobierno del zoco (*ḥisba*).

Durante el día, en las principales calles mursíes (en torno a los 3 mts. de anchura que desembocaban en las puertas mayores de la medina) se desarrollaba la actividad económica de locales y foráneos, en la alhóndiga o depósito de mercancías y alojamiento y en los pequeños zocos y tiendas que se disponían a ambos lados de los ejes viarios más importantes de la medina. En todos ellos se concentraba la actividad artesano-comercial, mientras que a extramuros se desarrollaban las labores industriales contaminantes de alfares, curtidurías, lavado y tintado de fibras textiles (Jiménez Castillo & Navarro Palazón 2000).

En la Murcia andalusí (Navarro Palazón & Jiménez Castillo 2009c), los espacios económicos se concentraban desde la Puerta de Vidrieros a la de Orihuela y desde la actual calle de San Nicolás hasta la Puerta de Molina, mientras que otras calles menores, adarves y azucaques completaban el abigarrado, jerarquizado

y aparentemente desordenado callejero por donde se dispersaba la población al finalizar el tiempo de trabajo:

La gente corría ya de un lado para otro hacia sus casas portando algunas compras realizadas en el zoco, y la voz del muecín se iba apagando mientras caía la noche en las calles de Murcia, que iba quedando en silencio (Parra Pujante 2000: 33).

Los minaretes, las calles, plazas y zocos, las fuertes murallas y la gran mezquita se eclipsaban mientras la ciudad dormía. Lugares públicos, zocos, cementerios, mequitas, calles, callejas y acequias, encerraban la vida de la población, que se recluía a la noche en sus pequeñas viviendas, que privatizaba al máximo su intimidad, en contraste con los palacios, jardines y almunias donde la aristocracia habitaba y se solazaba.

La gente corriente vivía en pequeñas viviendas, con frecuencia de dos plantas, que reproducían a pequeña escala la disposición interior de la arquitectura islámica, diseñada en torno al patio central. En ella se expone la visión intimista, privada y funcional de la vida recogida del muslim, en contraste con el ajetreo de la vida pública del zoco, las tiendas y talleres urbanos. La vivienda, sin apenas ventanas ni fachada a la calle, se abría al patio interior donde se centraba la vida familiar; patio que iluminaba y aireaba el resto de las dependencias domésticas. Al contrario que en las mansiones de la aristocracia –adornadas con tapices y alfombras y acomodadas con almohadones de cuero, ajuares, vajilla, baúles y cofres, mesas, sillas y camas, lámparas de bronce, candelabros y braseros de metal–, la gente corriente cubría los suelos de sus casas con esteras, se alumbraba con velas y candiles, se calentaba con braseros de barro y disponía de pocos muebles y enseres, entre los que se incluían ruecas y telares domésticos para confeccionar sus propios vestidos.

Una microarquitectura doméstica adaptada a las condiciones climáticas de las zonas cálidas –donde arraigó el Islam– y a la concepción interiorizada y familiar de la vida, más acusada para las mujeres, quienes ocultas tras celosías y recluidas en las moradas se las preservaba de las miradas ajenas. Viviendas inviolables y protegidas (*haram*) que representan el cerrado cosmos de la vida familiar; en ellas se guardaron secretos prohibidos: bebidas, libros y personas, deseos y frustraciones.

La vida doméstica de las gentes mursíes puede reconstruirse a través de los ajuares y restos de la cultura material: candiles de cazoleta y de pie alto, jarritas con decoración esgrafiada o decoradas mediante “cuerda seca”, botellas y vasos de vidrio soplado, marmitas u ollas, ataifores o fuentes, jofainas, alcadafes o lebrillos, escudillas, tazas, almiércoles, alfabias o tinajas, redomas, jarras, jarros y jarritos, cazuelas, anafes, pebeteros, juguetes o pequeñas piezas de barro, útiles empleados

en los diversos oficios e instrumentos musicales variados (rabel y guitarra morisca, chirimía, tamboril y atambor) como el *miznar* o instrumento de viento que toca la figura femenina pintada en el siglo XII en el antiguo alcázar menor (Museo Santa Clara).

La vida familiar se instauraba en el contrato matrimonial. De naturaleza patriarcal, la poligamia sólo era posible para quienes podían permitirse mantener más de una esposa, hasta cuatro según la tradición coránica. La familia andalusí era amplia: los hijos varones quedaban en el hogar paterno tras el matrimonio y los ancianos eran atendidos en el mismo. La mujer aportaba el ajuar (vestidos y ropa de casa) y el varón el pago de la dote acordada. Tras el matrimonio, la libertad de la esposa quedaba limitada a la visita de amigas, una tarde a la semana al baño público, los viernes a la mezquita y, a veces, al cementerio. Sin embargo, la historiografía sigue desvelando el papel social y cultural de las mujeres andalusíes.

Las creencias, las prácticas religiosas, las conductas sociales de los creyentes estuvieron bien detalladas por la ortodoxia sunní, sus defensores y vigilantes. Porque el Islam es más que una religión monoteísta: es un modo de vida identitario.

Especial significado tuvo en el Islam el *ḥammām* (baño), cuya función religiosa constituye un ritual ineludible para los creyentes, obligados a limpiar el cuerpo para purificar el alma antes de los rezos. Este simbólico rito o ablución mayor de la cultura islámica, devolvía al muslim la pureza perdida (sobre todo por las relaciones sexuales) y lo preparaba para la oración. Pero también el baño mantuvo una función social significativa, de carácter higiénico-terapéutico, al convertirse en un espacio de sociabilidad fundamental de la medina, donde los mursíes dialogaban y negociaban, además de gozar del placer del cuerpo. Aunque en estancias separadas y en horarios distintos, hombres y mujeres de la Murcia andalusí frecuentaban los baños públicos de la ciudad. En ellos los jóvenes invitaban a sus amigos antes de celebrar el matrimonio, la novia desvelaba su cuerpo saludable a su futura familia, las mujeres mostraban sus ropas y ajuares, las madres educaban a los pequeños en la higiene, se preparaban para el parto o se purificaban tras la cuarentena, se recibían masajes y cuidados estéticos, etc.

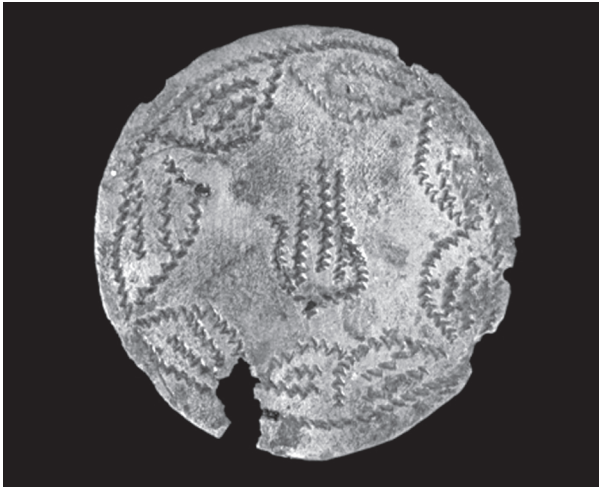
Herederos de la tradición grecorromana, los musulmanes adoptan los baños con un prevalente sentido religioso, popularizan su uso y tienden a eliminar los baños fríos. Baños de vapor calientes y templados junto a estancias de reposo se integran en plantas rectangulares cubiertas con cúpulas que sobresalieron en el paisaje urbano junto a las chimeneas humeantes y los cercanos alminares de las mezquitas que lo identificaban. Situados en las principales calles para facilitar su uso a propios y visitantes, están documentados más de una decena en Murcia: como los que hubo en la calle Madre de Dios (derribados lamentablemente a

mediados de los años cincuenta del siglo XX para abrir la Gran Vía), los de la Arrixaca o “baños de la reina” (en referencia a doña María de Molina), los de San Nicolás, del Trinquete, San Lorenzo (con restos en la planta baja del Restaurante Reloj del Cuco) y San Antonio.

Baños públicos y privados (integrados en las residencias palatinas) se adaptaron a las concepciones arquitectónicas islámicas y apenas si mantuvieron su función higiénica bajo el poder castellano. En Murcia, hasta finales del siglo XIV estuvieron en uso los “baños de la reina” en el antiguo alcázar de la Arrixaca (cuyo lujo aún recordaba el pavimento de mármol, la gran caldera y sus dependencias) antes de ser donados a las clarisas. Aunque Alfonso X permitió el uso del *ḥammām* (separado por sexo y religión), perdió rentabilidad y muchos baños se rehabilitaron como hornos de pan o viviendas. El recelo de la cultura cristiana hacia ellos fue claro porque sospechaban que los moriscos utilizaban la intimidad del *ḥammām* para continuar con sus ritos religiosos, pues no en vano el baño es una de las señas de identidad más reconocibles de la cultura islámica.

La esencia teológica del Islam convive con una religiosidad popular (Navarro Palazón & Jiménez Castillo 2002) que, aún admitida por la ortodoxia sunní seguida en al-Ándalus, está repleta de creencias mágicas. Así lo demuestra la abundancia de amuletos y talismanes que protegían al individuo –o al lugar donde habitaba la familia– de la fascinación o mal de ojo, de genios o espíritus malignos. Estas tradiciones mágicas, comunes en otras culturas, las recondujo el Islam convirtiéndolas en símbolos de la palabra de Alá. Es el caso de algunas aleyas de suras coránicas que invocaban a Alá para preservar a la gente de algunos males y que guardaban en lipsanotecas o “relicarios”, como las halladas en Murcia. La “palabra de dios” se convertía así en una invocación ritual que se expresaba en todo tipo de objetos (cerámica, yeserías, textiles, epigrafía funerarias, etc.).

Difundidos estuvieron los amuletos y talismanes protectores, como los que han desenterrado los arqueólogos murcianos, entre los que se encuentran talismanes de yeso policromo en el palacio de la Fuensanta, amuletos antropomórficos procedentes de viviendas murcianas y de Siyāsa (Cieza). En las sociedades islámicas es conocido el carácter benéfico de “la mano de Fátima” (hija del Profeta), que simboliza la mano divina para ahuyentar el mal de ojo, y se reproduce en amuletos, joyas, puertas, objetos y lugares diversos. Como ejemplo, el colgante de plata con una mano de Fátima encontrado en la alquería del Centeno en Lorca, o los dos de bronce con similar motivo hallados en el Cerro del Castillo en Yecla. Al igual que con la mano de Fátima (la mano de Miriam para los judíos), también las culturas judía e islámica adoptaron con carácter mágico el sello de Salomón que representa el poder de dicho rey sobre los genios y demonios. Se trata de un



Amuleto de latón repujado con mano de Fátima y octógono (CE070165. Segundo cuarto del siglo XIII). Museo Santa Clara, Murcia.

hexagrama –que deriva en octogramas y estrellas de ocho y dieciséis puntas– expuesto en los accesos de muchas viviendas de Siyāsa y en la fachada oriental del Castillejo de Monteagudo. Asimismo, talismanes zoomorfos se empleaban contra las enfermedades del ganado, las plagas de langosta o los escorpiones. Al-‘Udhri refiere que en Lorca las plagas de langosta desaparecieron porque se enterró un talismán de oro con la forma de este insecto depredador de mieses y cultivos. Con ese carácter benéfico se halló un talismán de plomo representando a un animal ovicáprido en la alquería de Los Villares (Baños y Mendigo, Murcia), que protegía al ganado de enfermedades.

Otra práctica enraizada que perduró entre los moriscos (aunque perseguida por la Inquisición), fue la ceremonia que se realizaba a los recién nacidos (concretamente a los siete días) para hacerlos buenos creyentes, tal como se documenta en textos aljamiados, donde se formulan una amplia serie de conjuros y rituales mágicos.

También, la ley religiosa que obligaba a una vida recogida y pautada disponía acerca de la forma de morir. La sociedad andalusí daba culto a la muerte y como los judíos y cristianos tenían sus propios cementerios, enterraban a sus muertos, pues estaba prohibida la cremación. La presencia de la muerte se simbolizaba en *maqbaras* o cementerios que se emplazaban en las afueras de los muros de la medina, aunque hubo enterramientos intramuros de carácter privado (*rawdās*), como los

que tenían los alcázares para inhumar a los miembros de la familia gobernante, a personajes ilustres o de la aristocracia; ejemplo, los panteones regios aparecidos en San Juan, ligados al alcázar mayor, y de Santa Eulalia. Recientemente, en la actual plaza de Santa Eulalia, han aparecido otros panteones de carácter privado o familiar (*qubba*), que por su proximidad al museo de “La Muralla” se proyecta enlazar ambos espacios a fin de poder contemplar los restos conjuntamente y recorrer a lo largo de cien metros el interior del antiguo recinto amurallado.

Los repertorios bio-bibliográficos y las excavaciones muestran la existencia de cementerios de barrio y de tumbas ilustres. Al respecto algunos documentos citan la *maqbara* de Bāb b. Ahmah o el enterramiento de Ibn Burtuluh a comienzos del siglo XIII. Algunos cementerios excavados intramuros –en las calles San Antonio, Polo de Medina y San Nicolás–, se relacionan en algún caso con fundaciones pías realizadas sobre propiedades particulares. Los textos cristianos bajomedievales mencionan la reutilización de mezquitas con sus osarios o la permanencia de algunos, como el antiguo cementerio islámico en el barrio de San Antolín, donde a un exaltado tejedor murciano, según decía, se le había aparecido el santo y proclamaba que la peste que asolaba a la ciudad en 1395–96 era causada por la cercanía de la iglesia al cementerio mudéjar. Por lo tanto, había que arrasarlo, tal como le había indicado al visionario tejedor San Antolín.

Las inhumaciones islámicas fueron sencillas, ajustadas al ritual: el cadáver, bien lavado y amortajado con una sencilla tela blanca, se colocaba de costado con el rostro hacia La Meca y sin ajuares funerarios, a excepción de un sudario bordado en oro hallado en un enterramiento de la calle San Antonio. El respeto a la muerte hacía que la gente se levantara cuando se trasladaba un cadáver (tapado con una tela) a la sepultura. Los viernes y festivos era usual visitar al fallecido después del rezo de mediodía, aunque al parecer no era conveniente que las mujeres de la familia y las plañideras asistieran porque se pintaban la cara con hollín, gritaban y lloraban tanto que, según se creía, perturbaban con ello la paz del difunto. A partir del siglo XI el color negro u oscuro sustituyó al blanco como señal de luto.

El mantenimiento de los cementerios públicos se efectuaba con los bienes habices (*hubus*, dotados al tesoro privado de las mezquitas, también denominados bienes de manos muertas). En la ciudad y en el ámbito rural existieron también tumbas de ascetas y santones que eran venerados por la gente que acudía a visitar sus restos.

Una forma de vida que fue modificada por la conquista castellana, que obligó a muchos a convertirse, a otros a exiliarse en diversas oleadas y a una minoría a quedar segregados en la aljama de la Arrixaca, a trabajar la tierra de otros, a subsistir con sus oficios artesanales y a reconocer el dominio cristiano con el

pago del “pecho de los moros” (pecho de cabeza o cabezaje), un tributo personal al que se añadía el “almagran”, “alfatra” o impuesto territorial y otros derivados del comercio (“alquilate”), la ganadería (“assequi”), los diezmos (sobre el lino, las colmenas, las parras, etc.), los derechos sobre las herencias y el uso de hornos, carnicerías o molinos, que endurecieron las condiciones de vida de los mudéjares murcianos, quienes secundaron en 1264 la revuelta general iniciada en Andalucía.

1.1.3. Gentes de Murcia

Los textos conservados informan acerca de la vida personalizada de muchos ilustres varones murcises relacionados con la cultura y la política, destacados en las ciencias de la religión, el derecho y las letras. Los sabios o *ulemas* fueron una reconocida elite de la sociedad andalusí, formada por personalidades diferenciadas desde la posición social, la condición étnica o el nivel económico, cuya función religiosa e intelectual se consideró muy relevante a nivel político-administrativo. Mientras que por el contrario, las gentes del común aparecen reflejadas fragmentariamente en las fuentes conservadas o anónimamente en la cultura material que refleja sus modos de vida y que sirven para reconstruir una memoria colectiva custodiada que complete la historia social andalusí.

En la recuperación de la historia de la Murcia andalusí hay que contar con quienes no pueden visibilizarse sino a través del imaginario, los restos materiales o el anonimato de la historia del silencio, lo que no significa que se olviden, pues fueron la mayoría social. Gente corriente que produjo y consumió bienes, apegada a unas formas de vida similares, que mantuvo la economía rural y urbana con sus muchas actividades en escenarios vitales y bajo paradigmas culturales hoy conocidos gracias al desarrollo de la historiografía andalusí. La documentación escrita y arqueológica existente para la Murcia andalusí se completa con los textos historiográficos que dan cuenta de una historia extrapolable, de unas microhistorias sostenidas por el fondo sociocultural islámico.

Como es sabido, la formación cultural de la sociedad andalusí –mucho más alfabetizada en su conjunto que la cristiana– abarcaba el aprendizaje de la lengua y escritura árabe a través del estudio del Corán. Los estudios superiores (coránicos y de otras materias) los impartían los maestros en la mezquita o en la madrasa (universidad), donde los alumnos los escuchaban y tomaban apuntes. La elite intelectual andalusí tuvo un gran prestigio social. Los intelectuales murcianos que se muestran como ejemplo de sabios, mantuvieron lugares comunes –referidos tanto a intereses culturales como políticos y económicos– a través de los itinerarios vitales y geográficos que convergen en ellos. Patrocinados por el

mecenazgo estatal o privado, algunos fueron de origen murciano, otros vivieron o/y murieron en esta tierra, bastantes se fueron a ciudades de acogida escapando a través del exilio de las circunstancias políticas de su época o en busca de una formación que aplacara sus inquietudes. La crisis dinástica almohade fue la espita que expandió la fragmentación política y social andalusí. Muḥammad b. Hūd, con apoyo popular, se erigió, durante diez años, en el estandarte anti-almohade, hasta que tras su muerte, en 1238, Zayyān b. Mardanīsh (descendiente del afa-mado “rey Lobo”) fue reconocido en Murcia; pero dos años después, un hijo de Muḥammad b. Hūd lo expulsaría y comenzaría las negociaciones con Castilla para la entrega de la ciudad.

Jefaturas políticas locales que resultan bien conocidas dentro del panorama de los epígonos de al-Ándalus. Entre ellas cabe señalar la importancia de algunos, como Ibn Ahlā que gobernó hasta 1247 la ciudad de Lorca y que representa el ambiente místico existente en la región, especialmente en el valle de Ricote y en Orihuela. Fue en esta ciudad donde el gobernador Abū Ya‘far b. ‘Iṣām instauró una especie de consejo de sabios, visirato o república de las letras, presidido por él y denominado *wizāra ‘Iṣāmiyya*, que reunió a prestigiosos hombres de la cultura (Molina López 1980).

Razones culturales explican la menor presencia de mujeres sabias en los diccionarios biográficos conservados. En general, nos ha quedado una imagen este-reotipada de la situación de las mujeres andalusíes –que por otra parte responde en gran medida a la realidad sociocultural– pero hubo bastantes casos de mujeres excepcionales, independientes, transgresoras y cultas que traspasaron los rincones cotidianos del olvido, donde otras quedaron relegadas y en el anonimato (Marín 2006). Cultas e instruidas, intelectuales, poetisas, copistas, calígrafas, músicas y cantantes, mujeres que por sus biografías excepcionales fueron registradas en las fuentes; y entre ellas, por tratarse de una mursí, se destaca a la sabia Laylā, cuya biografía se sitúa a finales del siglo XI y principios del XII. Esta mujer culta fue una esclava que, manumitida por su propietario, gozó de gran reputación por sus dotes intelectuales y su enciclopédica formación. Pretendida por muchos, optó por casarse con un juez granadino “que la hizo suya y la amó apasionadamente”. Sirva nuestra antepasada como botón de muestra de las mujeres que tuvieron “nombre propio” junto al elenco de varones que se seleccionarán.

Sin embargo, para finales de la Murcia andalusí se ha podido rescatar del anonimato del tiempo a un conjunto de mujeres mursíes expropiadas de sus tierras para tomar la vía del exilio, pero poco más que sus nombres o sus propiedades se conocen. Presumiblemente, y quizás más de lo que permite el cliché conservador del Islam, las andalusíes compartieron espacios económicos y socioculturales,

aunque su papel oculto en el centro de la vida familiar fuese preponderante y estratégico en las relaciones políticas, socioeconómicas y afectivas. La sumisión al marido era exigida como modelo de buena esposa y musulmana, y su principal objetivo darle hijos. La reclusión, sancionada por la ley, tuvo resquicios para las mujeres trabajadoras que fuera del hogar recibían ingresos por su trabajo.

Es el caso de las criadas, nodrizas, bordadoras, cocineras y esclavas (también cristianas y negras) que trabajaban para las señoras de la casa, y las viudas o amas de casa que hilaban y tejían en ruecas y husos domésticos y vendían en el zoco la obra de sus manos, campesinas que gestionaban sus tierras (amén de trabajar en las tareas agropecuarias para contribuir a la economía doméstica dirigida por el varón cabeza de familia), herederas y propietarias en consonancia con la jerarquía social que les correspondía, mercaderas y corredoras ambulantes o artesanas y tenderas instaladas en los zocos, matronas y sanadoras de mujeres y niños, bailarinas y cantantes mal consideradas socialmente. Todas creadoras de la vida y de la historia. Menos afortunadas, otras, esclavas y pobres, acababan en la *dār al-jarāy* (la casa de la exclusión), elocuente nombre para el prostíbulo, de donde sacó el caprichoso ‘Abd al-Raḥmān III a la cordobesa Rasis. En la mayoría de los casos la baja condición socioeconómica femenina se compensaba con una mayor libertad de movimientos, más difícil para las esposas acomodadas en el gineceo.

Mujeres ocultas a las miradas, semiveladas con el *ḥiṣāb* que les tapaba el cabello o el *litham* que les cubría el rostro: la legislación emitida por los Reyes Católicos prohibió su uso a las moriscas con el fin de integrarlas en las costumbres de la España vencedora. El Corán (4.7; Cortés 1995: 149) incluye en el reparto de la herencia a varones y mujeres, pues a ambos les corresponde la legítima legada por sus padres y parientes, aunque el texto sagrado especifica bien que la legítima del hijo varón fuese la correspondiente a la de dos hijas (Corán 4.11; Cortés 1995: 140–141). La disponibilidad de poseer, administrar y beneficiarse del patrimonio familiar otorgaba a las mujeres una cierta independencia económica que, sin embargo, era limitada y constreñida por la subordinación y relegación que la ley islámica les imponía.

El hecho de que las andalusíes mantuviesen a su nombre cualquier tipo de bienes demuestra, siquiera, su presencia social fuera del espacio doméstico-privado, capacidad económica propia y personalidad jurídica, todas convergentes en el establecimiento de las estrategias matrimoniales que se daban en los sistemas de parentesco tribales, clánicos y familiares o al servicio de las alianzas políticas exogámicas o interculturales. En este último sentido de solidaridad (*asabiyya*) exogámica de naturaleza política o de pacto intercultural, destacan los matrimonios mixtos que establecían un parentesco artificial y conveniente por distintas

razones. Conocidos son el de la princesa vascona Subh, madre del califa cordobés Hixam II, y las uniones entre conversas y cristianos durante la fase repobladora murciana entre 1266–72. *Las Partidas* permitían desposar con mujer que no fuese de “la ley de los cristianos” siempre que se tornase cristiana antes de celebrar el matrimonio (Martínez Martínez 2000a: 68).

Sin ningún impedimento legal, pues, se consumaba el matrimonio entre la innominada hija de Lorenzo Ibn Hūd (perteneciente al linaje gobernante de la dinastía que dio nombre al emirato hudí en Murcia) con el escribano de Alfonso X, Juan Pérez; una alianza matrimonial que permitía conservar el *status quo* de la desposada. Los matrimonios interculturales que se establecían entre los grupos dirigentes de ambas sociedades convertían a las hijas de la aristocracia, en este caso la hudí, en el centro de las conveniencias familiares, pues al casarlas fuera del grupo sociocultural, en este ejemplo con un personaje de la nobleza de servicio, se salvaguardaba su posición ante un incierto y aventurado exilio.

Esta red de solidaridades en el mundo islámico fue frecuentemente endogámica con el fin de cohesionar a los grupos familiares, que se fundamentaban sobre el parentesco sanguíneo a través de la filiación patrilineal, pues era el padre o el varón el depositario de la autoridad familiar y la salvaguarda del honor, el poder, el prestigio y el patrimonio dentro de la familia, el linaje o el grupo. En el seno de la comunidad familiar agnaticia islámica, la función de la mujer será primordialmente de carácter biológico-ideológico, con el objetivo de asegurar la descendencia (sobre todo como madre de varones) y conservar las tradiciones culturales islámicas.

De la relación de nombres registrados en el Repartimiento murciano se contabilizan unas setenta musulmanas, denominadas, salvo excepciones, por sus nombres personales (*ism*) seguidos de la filiación (*nasab*), siempre en línea paterna o masculina (*bint* en caso de la mujer, aunque en el texto del Repartimiento en algún caso no siempre se diferencia). Por el contrario, los nombres de varones con quienes se las vincula son más explícitos en su denominación, pues además de la filiación masculina (*nasab*) la identidad del varón se completa con la pertenencia tribal o procedencia (*nisba*), e incluso un sobrenombre (*laqab*). Murcianas que en ocasiones estuvieron ligadas a familias del gobierno y la administración y a las comunidades rurales de la desintegrada sociedad andalusí. En su mayoría se trataba de pequeñas propietarias que formaban parte de las familias campesinas establecidas en el minifundio de la huerta y su periferia. Musulmanas que dejaron atrás, y para siempre, la tierra que las vio crecer: un paraíso perdido inexorablemente.

Minifundistas como “Axa Abnahmet”, a quien le fue expropiado “un pedazo de viña”, o poderosas terratenientes pertenecientes a los linajes político-militares como “Mariem, hija de Amir Almuzlemin” y hermana del arráez “Abubacre”, pero todas con vidas propias que se desconocen y que se suman a las comunes biografías de muchas de sus coetáneas. Entre la minoría de grandes propietarias se registran estas siete: Atica, hija de Bubacar; Aixa Haquen; Fátima, hija de Odzmen Addehabia; Fátima, hija de Abn Çaad Axalarqui; Muhya, hija de Aben Mayçara; Zohara Alfandadi; La mujer de Ahmet Almexadad.

Es poco frecuente que las mujeres se identifiquen con un *nasab* completo (salvo que se trate de mujeres de linajes distinguidos), pues normalmente la identidad femenina musulmana sólo lleva el *ism*, cuando no se las nombra con denominativos colectivos. Sin embargo, es posible encontrar en la onomástica femenina musulmana referencias a la *kunya* o *nisba* que, en ausencia del *nasab*, se unen al nombre propio para concretar su procedencia tribal, social, geográfica o religiosa; por el contrario es poco frecuente encontrar *laqab* en las identidades de mujeres musulmanas. En la relación que se adjunta, lo que prima es la identificación con el nombre personal (no hay nombres compuestos) y la filiación parental del cabeza de familia, generalmente hija y mujer o en algún caso hermana. También aparecen sin más algunos *ism*, como Aixa, Fátima o Mariem, que refieren a algunas de las mujeres ya identificadas a través de la filiación masculina, por lo que no se reitera de nuevo el parentesco al repartir las tierras.

Entre las musulmanas rescatadas destaca la distinguida “Çulema de Catorce”, tía de “Açetrin”, que, en caso de no ser un error de transcripción del nombre, se trataría de la esposa o hermana de Çuleman Catorce, almojarife de don Gil García. Sulayma (“Çulema”) tuvo importantes propiedades compartidas con su sobrino en algunos pagos de la huerta (Aljucer y Caravija). Otra distinguida personalidad fue “Atica, hija de Bubacar Aben Alhage”, que tenía en la actual Arboleja, “cerca de la puerta de Jarada”, un importante patrimonio territorial. La importancia de su posición la confirma además el hecho de que fue el propio mayordomo de Atika quien –“con carta morisca”– vendió las tierras de esta aristócrata exiliada.

A parte de algunos nombres de dudosa interpretación, variantes o posibles diminutivos (“Axara”, “Subnna”, “Hayrona”, “Roffayma”) que contiene el Libro del Repartimiento, se observa como rasgo fundamental en la onomástica registrada la pervivencia de los nombres vinculados con la familia del Profeta: caso del nombre de la esposa (A’ysa) e hija (Hatima) de Mahoma. También tienen gran presencia los nombres de Zohra (al-Zahrā) y Mariem entre las musulmanas murcianas, al igual que en otros casos resulta posible identificar la procedencia

originaria de la familia a la que pertenecen (el de Molina, el de Mallorca, el de Orihuela, el de Abanilla, el de Almoradí, etc.).

A los musulmanes que optaron por quedarse en Murcia tras su conversión se les benefició en 1272 con pequeñas propiedades en el regadío para su subsistencia, concretamente en Almunia y Arboleja, donde

los partidores començaron de dar heredamiento a las arromias et a los christianos nouos et a los que auian de auer de una alhaba hasta iii ... (Torres Fontes 1960a: 161).

Se trataba de concentrar en el mismo sector del regadío a un grupo de arabizados, bien arromíes (esclavas/os cristianos convertidos al Islam o mozárabes islamizados) y recientes conversos.

Entre las arromíes se registraron a ocho mujeres: María Pérez, Johana Madroia, doña Dominga, Elvira, María Salvador, Romia y su nieta Romieta y Juana, al igual que también se contabilizan a ocho “cristianas nuevas o bautizadas”, como por ejemplo Sancha, mujer de Aben Durri; Constanza y dos bautizadas sin identificar, otra innominada bautizada, la mujer del converso Domingo Pérez, María y Aldonza, quien vivía alquilada en la céntrica parroquia de Santa María. Individualidades femeninas que se completan con las siguientes musulmanas y conversas bautizadas:

- “Aben Dauez, fija de Ali de Fadal Axarqui”
- “una bateada, que dize Aldonça”
- “Atica, fija de Bubacar Aben Alhage”
- “Axa Abat Mozmar”
- “Haxa Abent Algiziri”
- “Axa Abent Almayorqui”
- “Axa Aben Amira”
- “Axa Aben Hadannor”
- “Axa Aben Haquem Unqueneni”
- “Axa Ybnet Haquem Aluntznemi”
- “Axa Aben Haçar”
- “Axa Ybnat Alhaçar”
- “Axa Aben Zaad Alorioly”
- “Axa Abent Azayfarani”
- “Axa Aben Tauade”
- “Axa Ybnat Aben Celt”
- “Axa Ybnat Vbacar Alponti”
- “Axa Aben Uadich”

- “Axa Abnahmet”
- “Axa, fja de Alpati”
- “Axa Carmona”
- “Axa Ybnat Caçim Alpahteti”
- “Azisa Aben Axabigerly”
- “Aziça Aben Dayel”
- “Costança y dos otras baptizadas”
- “Fatima, fja de Odzmen Addehabia”
- “Fija de Muça Azino”
- “Fija de Hamet Alfaybonely”
- “Fija de Muça Almorauit”
- “Fija de Mahomat Annaddir”
- “Hatima Abant Almolini”
- “Hatima Aben Ali Alhauanelli”
- “Hatima Ybnat Mahomad Almugehyt”
- “Hatima Aben Çaad Axalarqui”
- “Hatima Aben Çayd”
- “Fija de Çaayd Aben Çayd”
- “Hatzma Aben Çelt”
- “Hatima Admugehit”
- “una bateada, Maria”
- “María Perez, tendera, christiana nueua”
- “Mariem fja de Farach”
- “Mariem, fja de Amir Almuzlemin” y hermana “del arraz Abubacre”
- “Mariem Aben Alpahetiti”
- “Mariem Aben Carauch”
- “Mariem Abort Alazraque”
- “Mariem Anbibex”
-  em Ybent Catim (*sic*) Addannor”
- “Maxdona Abent Alaçet”
- “Muhya, fja de Ahmed Alquilay”
- “Muhya, hija de Aben Mayçara”
- “Muhya Abent Alhamemi”
- “Mujer de Ahmet Almexadac”
- “Mujer de Domingo Perez, christiano nuevo”
- “Nuzha Abant Almolini”
- “Sancha, christiana nueua, mujer de Aben Durri”
- “Çohara Abant Abdulgani”

- “Çofra Abebilax”
- “Çohara, fja de Abduçamen”
- “Zeyna, fja de Abolhaçam Alachal”
- “Zohra, fja del Murty”
- “Zofra, fja de Moçor Alimen”
- “Zohra Aben Abuz Hac Abn Alhatib”
- “Zohra Abent Albateb”
- “Zohra Aben Azihui”
- “Zohara Aben Haca Cayt”
- “Zohara Alfandadi”
- “Zulema de Catorce”

Una representativa presencia femenina en la propiedad de la tierra con identidades propias (Martínez Martínez 2012), que contrasta con la mayor información existente para las biografías de algunos de los más reconocidos murcianos, como los que se relacionan a continuación:

Ibn Sīdah de Murcia (Murcia 1007/08 – Denia 1066)

Apodado “el ciego de Murcia”, por su condición de invidente, perteneció a una gran familia de *ulemas* y destacó como lexicógrafo en el siglo XI (Serrano Niza 2007). El ambiente cultural favoreció su presencia en la taifa que comprendía Valencia, Murcia, Almería y Denia. Ibn Sīdah fue un hombre de letras muy respetado por su magisterio y memoria prodigiosa. Entre sus discípulos se encuentra el murciano Abū Bakr Muḥammad b. Alī b. Jalaf al-Naḥwī b. Tirismil (Murcia 1024 – Murcia o Valencia 1080), quien ejerció la docencia en Murcia.

El sufismo dio en Murcia frutos a través de una serie de maestros cuyas enseñanzas los convirtieron en admirados santones. Reconocida universalmente es la figura del místico sufi, Ibn ‘Arabī, nacido en Murcia, cerca del zoco de los libreros, en 1165.

Ibn ‘Arabī (1165–1240)

El Maestro Máximo, como era denominado por los musulmanes el místico murciano (García Albadalejo 1980b; Bennani 2007), enseñaba el camino de la perfección o el proceso de purificación del alma a través de la confianza en Dios, la fe, la paciencia, la firmeza y la sinceridad. Amigo de Ibn Rushd (Averroes), anduvo en busca del saber por al-Ándalus y el Magreb (Tremecén, Bujía, Túnez, etc.) y elaboró una vasta obra espiritualista y creadora. “El intérprete de los deseos” es el título de un bello poemario que Ibn ‘Arabī dedicaba a Nizām, una

bellísima joven, símbolo del amor perfecto, del amor humano-divino fundidos, de la mística del amor:

Mi corazón acoge todas las creencias,
pues es prado de las gacelas y refugio para el monje,
templo para ídolos y Kaaba del peregrino.
Es tablas de la Torá y libro del Corán.
Sigo la religión del amor solamente,
Adonde sus camellos se encaminan,
pues es amor mi sola fe
y mi única creencia
(Parra Pujante 2000: 55)

Abū Muḥammad Quṭb al-Dīn al-Sabʿīn

Nacido en Murcia entre 1216 y 1218, se encuentra entre los seguidores del sufismo, como Abū al-ʿAbbās al-Mursī, cuya filosofía mística se conoce por uno de sus discípulos. Ibn Sabʿīn (= hijo de los setenta, posible seudónimo mágico o vinculado con la jerarquía social almohade) fue una personalidad del sufismo contestada (Akasoy 2007): para sus fervientes enemigos era arrogante, débil, ignorante, incrédulo, imitador de al-Gazālī, mientras que otros le siguieron devotamente porque era “educado, excelente, famoso, sabio, agudo y brillante”. Tuvo un maestro sufi también murciano, Ibn Dahhāq (Ibn al-Marʿa), pero Ibn Sabʿīn resulta una personalidad extraña en la historia de la filosofía islámica y el sufismo. En cualquier caso, un pensador original, conflictivo y célebre, que contestó a las cuestiones filosóficas acerca de la Lógica de Aristóteles, la ciencia divina, la inmortalidad del alma o la génesis y la eternidad del mundo planteadas por Federico II (y por ello conocidas como “cuestiones sicilianas”) al sultán almohade al-Kāmil. “El viaje para el deseo del saber”, como educación práctica al camino sufi, lo sitúa en varias ciudades islámicas (Granada, Ceuta, Bujía, Egipto y La Meca) en compañía de sus discípulos (los sabiníes o partidarios de la doctrina de la unidad de la existencia) y de gente humilde (“pobres”). Seguidores o detractores, sus textos esotéricos y enigmáticos resultan una tarea difícil para los estudiosos.

El legendario **Ibn Mardanīsh** o “Rey Lobo” (como era conocido por los hispanocristianos) convirtió la cora de Tudmir (Murcia) en la más importante de al-Ándalus, pues se había extendido por todo el Levante ibérico. Una leyenda refleja la personalidad de este emir antialmohade. Se cuenta que un día, cuando Ibn Mardanīsh cabalgaba, un súbdito lo llamó a gritos para que atendiera su reclamación; el gobernante hizo oídos sordos, ante lo que el hombre exclamó: “Háblame, pues también Dios habló a Moisés.” Soberbio, Ibn Mardanīsh le con-

testó: “Ni que tú fueses Moisés”, y el anónimo murciano, arrogante pero certero, le dijo: “Ni que tú fueses Dios.” (Parra Pujante 2000: 50)

Vinculados con el régimen del poderoso régulo Ibn Mardanīsh figuran cuarenta hombres sabios, de los que siquiera destáquense sus nombres o sobrenombres. Preeminentes personajes que nacieron, residieron o vivieron en la taifa mardanís, que ejercieron de cadíes, consejeros judiciales, alfaquíes y *ulemas*, dotados de sabiduría y con conocimiento de las ciencias teológico-jurídicas: Ibn al-Hallāl, Ibn al-Sammād, Ibn al-Ṣayqal, Shaddād al-Ma‘āfirī, Abū al-Qāsim, Amīr al-Balawī, al-Qaṣṭallī, Abū Umayya, Nasr b. Idrīs al-Tuyībī, Ibn Zaganu, Mālīk b. Ḥimyar, Abū ‘Abd Allāh, Aḥmad b. Thābit Abū Ya‘far, Abū al-‘Abbās, Ibn Burtuluh, al-Salawī, Ibn al-Asfar, al-Murādī, Sa‘āda, al-Gāfiqī, al-Anṣārī, al-Ḥakamī, Ibn al-Faras, al-Yudāmī, al-Miknāsī, Wayh Nāfi‘, al-Aslamī, Abū ‘Umar b. ‘Ayyād, Mas‘ūd al-Mukattib, Ibn Ḥubaysh, al-Mūlī, al-Amawī, al-Tuyībī, Ibn al-Barrāq, Ibn Abī Yamra, Ṭuhayya, a quienes se suman otros ilustres mursíes rescatados por Gaspar Remiro y Carmona (Gaspar Remiro 1980: 85 y ss., 155 y ss., 255 y ss., 303 y ss.; Carmona González 2000).

Personas sabias y cultas, exégetas, literatos y poetas o mecenas que convirtieron la Murcia andalusí en uno de los centros culturales más reputados. La nostalgia por la tierra, la extrañeza del exilio, el recuerdo de la ausencia, las evocaciones de la vida pasada son cantos líricos de espíritus sensibles que reavivan en sus letras y poemas y desde la lejanía del paraíso perdido la Murcia que vivieron. Tierra generosa, de exquisitos frutos, vergel de al-Ándalus, ríos de aguas desbordadas como el Nilo, aromas y sabores, placeres intelectuales y amorosos de la patria mursí añorada por el poeta **al-Qarṭāyannī** o “el de Cartagena”, quien nació en esta ciudad en 1211 y estuvo protegido en la corte tunecí:

Es un paraíso donde corren ríos de agua, vino,
leche y miel.

Donde todos los placeres se dan cita;
el ver y oír cosas agradables,
las comidas, bebidas y
las veladas de placer,
el departir en las madrasas
y en las tertulias literarias,
el amor ...

El tiempo es como una fiesta continua;
las noches como noches de bodas;
la vida, un ensueño permanente.

(García Albadalejo 1980a: 62)

El citado poeta, gramático y filósofo Hāzim al-Qarṭāyannī (Cartagena 1211 - Túnez 1269), compuso la *Qaṣīda Maqṣūra* que consta de 1.006 versos y está dedicada al soberano de Túnez, en cuya corte se había instalado; “fue

el portaestandarte de los emigrados venidos de España”, en palabras de uno de sus discípulos. Indiscutible autoridad intelectual en Túnez, transmite en su bella poesía el placer de la juventud perdida, transcurrida en Murcia y Cartagena, y el lamento por la pérdida de al-Ándalus ante Castilla: “Tudmir está arruinada.” (García Albadalejo 2007)

Emociones líricas de una Murcia que se fue rebosan de hondura en los versos de **Ibn Saʿīd**, otro poeta murciano del siglo XIII:

Y también Murcia mía, con tu recuerdo lloro,
¡Oh entre fértiles huertas, deleitosa mansión!
(Torres Fontes 1993: 7)

Otros muchos nombres de sabios o *ulemas* murcianos comprenden la nómina de personalidades de las ciencias y las artes durante los siglos XII y XIII, cuando Madinat Mursiya se erigió de facto en la capital de *Sharq al-Andalus*, gobernada por los emires Ibn Mardanīsh e Ibn Hūd al-Mutawakkil, quienes mantuvieron sus taifas independientes de los bereberes norteafricanos y de los hispanocristianos (Durá Rodríguez 1980: 29–44).

El escritor **Ibn Razīn al-Tuyībī** (nacido en Murcia entre 1227 y 1229, emigró tras la conquista castellana de la ciudad y murió en Túnez en 1293), fue un sabio respetado y un hombre refinado que escribió un amplio recetario de cocina titulado “Relieves de las mesas, acerca de las delicias de las comidas y los diferentes platos”. La educación de Ibn Razīn fue iniciada por su primo Aḥmad b. Nabil (un notable juez de Murcia), pues según cuenta el primero:

fue el que se ocupó de mí después de la muerte de mi padre cuando yo era pequeño.
Se tomó por mí un interés filial que iba más allá del deber que le correspondía (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 13).

La conquista castellana del reino obligaría a ambos primos a abandonar la ciudad en torno a 1248, y proseguir Ibn Razīn su formación itinerante en Ceuta, Bujía y Túnez, donde moriría. Fue un sabio polifacético y maestro versado en diversas disciplinas, que pese a su magisterio y obra no obtuvo una posición social acomodada, según relata Ibn Rushayd:

no había conseguido establecerse como merecía y deseaba, ni subvenir adecuadamente a las necesidades de su mujer y sus hijos. Entré en su casa un día a visitarlo y no vi en ella nada de valor ni nada cuyo aspecto alegrase la vista de quien lo miraba ... a pesar de ello, era paciente y mostraba entereza (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 17).

De su producción escrita sólo se conocen algunos títulos que citan su biógrafo, entre la que hubo obras poéticas y literarias, historiográficas, epístolas, pero la única que se ha conservado es el recetario de gastronomía destinado a una

minoría selecta, comentada en el apartado dedicado a la alimentación: La citada *Fuḍālat al-jiwān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-l-awān* (Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos) (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007).

Muḥammad b. Muḥammad (Aḥmad) b. Hudhayl (1252), un mudéjar que construyó en la Murcia del protectorado castellano una azafea o astrolabio. El médico **Ibn Andras** que emigró a Bujía en 1260; el médico, lingüista y matemático Muḥammad Ibn Aḥmad, más conocido por **al-Riqūṭī** (el de Ricote), director de la madraza o “universidad” que fundó en Murcia Alfonso X, quien emigró en 1273 al sultanato nazarí y fue considerado “guía de la enseñanza y la sabiduría” (Díaz Fajardo 2007a). El astrónomo y matemático **Ibn al-Raqqām**, contemporáneo de al Riqūṭī, obtuvo una pequeña propiedad en la huerta de Murcia, pero se trasladó a Granada, donde se le catalogó de “maestro polifacético” (Díaz Fajardo 2007b). **Bernardo “el arábigo”**, converso al cristianismo, traductor en la escuela alfonsí y beneficiario de tierras en el regadío murciano (Torres Fontes 1960b).

Mursíes cultos y viajeros que por distintos avatares y circunstancias emigraron a la Granada de los nazaríes y a las cortes magrebíes para ejercer su magisterio en las medinas islámicas donde se formaron o transmitieron sus conocimientos. Algunos sabios murcianos se instalaron en Bujía, como Ibn ʿArabī, el filósofo y sufi Ibn Sabʿīn o el célebre médico de los príncipes de Bujía de ascendencia murciana Ibn Andras instalado en la corte en 1261.

El historiador y poeta **Ibn Rashīq**, cuyo nacimiento se encuadra en la primera mitad del siglo XIII, fue miembro de un destacado linaje muladí con familiares en el campo de la política, las ciencias y las letras (Velázquez Basanta 1987; 2007). “Doctísimo en historia y versado en bellas letras, fue un sobresaliente poeta, un admirable inventor, hábil para la creación y la composición” (Velázquez Basanta 2007: 132) Se sabe que inventó un tablero de ajedrez de forma circular, de sus dotes literarias en prosa y en verso y de su labor historiográfica (*Gran libro de Historia*). Cualidades bien ponderadas en las obras conservadas que no concordaban con su aspecto: “De hosco semblante y atabiliaria figura, ceñíase la indumentaria sin ninguna compostura” (Velázquez Basanta 2007: 132).

De Ibn Rashīq, es conocida su célebre polémica teológica con un fraile cristiano (Raimundo Martí o Domingo Marroquí) en la Murcia de Alfonso X; controversia religiosa que se centró en torno a la doctrina de la inimitabilidad del Corán. Tras la represión mudéjar de 1266, Ibn Rashīq y su familia emigraron a Ceuta, donde obtuvo la *iḡāza* o licencia docente, y también se le localiza en Almería y Granada, donde compuso un panegírico al sultán Muḥammad I.

Finalmente, entre las gentes cultas de Murcia se encuentra el cartógrafo de origen murciano **Ibrāhīm al-Ṭabīb al-Mursī**, que elaboró en 1461 una carta

náutica mediterránea que se conserva en el Museo Naval de Estambul (Comes Maymó 2007).

La reflexión del gran filósofo Ibn Jaldūn (siglo XIV), que integra los hechos políticos y culturales, se aplica ahora al final de la Murcia andalusí tras la represión de la “rebelión del alcázar de Murcia” llevada a cabo por el descontento de los musulmanes en 1264–66:

... Cuando la prosperidad de la ciudad comienza a declinar y su población a disminuir, una marcada mengua se deja manifestar en el ejercicio de las artes; el esmero en la construcción desaparece, así como el uso de los ornamentos respectivos. Las actividades disminuyen en igual proporción que la población; las piedras, el mármol y los demás materiales de construcción ya no llegan a la ciudad sino apenas en pequeña cantidad y al cabo de algún tiempo faltarán por completo.

Entonces, cuando se quiera levantar una casa o un edificio, se tomarán los materiales de las construcciones ya existentes, se quitarán de una obra para formar otra. (Esto será fácil) porque la mayor parte de las casas y los palacios ya no estarán habitados y quedan vacíos, puesto que la población de la ciudad estará bien inferior a como había estado antes. Se continúa en trasladar así esos materiales de un palacio a otro, de una casa a otra casa, hasta acabar con su mayoría. De tal modo se retoma el uso de construir a la manera rudimentaria; se emplea el adobe en lugar de la piedra, y se abandona enteramente el uso de las decoraciones. Las casas de la ciudad se vuelven como las de las aldeas y los villorios y muestran por todas partes los signos de la civilización primitiva ... (Ibn Jaldūn 1977: 619)

En dos cartas, redactadas por **Ibn Jaṭṭāb al-Mursī**, se informaba al sultán granadino del triunfo inicial –la toma de la alcazaba murciana por los mudéjares murcianos– y después la necesidad de la ayuda nazarí para mantenerla (Molina López 1978). La irreversible conquista de Murcia por las tropas cristianas, obligaría a Abū Bakr al-Wāthiq b. Hūd (restringida su soberanía dentro de la morería: “rey de los moros de la Arrixaca”) y a su familia a abandonar hacia 1293 el palacio del arrabal (el alcázar menor) y a salir de la ciudad para instalarse en una alquería alejada del nuevo ámbito político, donde al último emir murciano se le reconocía como “rey de Yéchar”. La “rebelión del alcázar de Murcia” llevada a cabo por el descontento de los mudéjares en 1264–66 fue relatada por Ibn Jaṭṭāb al-Mursī al sultán granadino, a quien pedía ayuda. Pero eso es otra historia.

Ilustres personajes con historia propia destacaron entre la mayoría social mursí, de la gente común apenas rescatada por las huellas materiales (excepción de la magnífica judería lorquina) y los textos fragmentarios, historias colectivas que coexistieron con las de las minorías sociales diferenciadas por la religión: la mozárabe y judía, que han quedado prendidas en los resquicios arrasadores del tiempo.

1.2. ECONOMÍA

El ambiente cotidiano de la sociedad mursí estuvo creado por los numerosos oficios que dieron el tono a la vida urbana. Las actividades económicas tuvieron su reflejo en los espacios urbanos y en el entorno periférico de las medinas. Pero fue el ámbito rural de la Murcia andalusí donde se desarrolló la vida de las comunidades campesinas en las alquerías que rodeaban la medina en el regadío y el campo de Murcia. La ciudad se alimentaba de la producción agraria y la artesanía y el comercio urbanos dinamizaban la economía mursí, caracterizada como el conjunto de al-Ándalus por una economía agrícola, urbana, comercial y monetaria, más tempranamente desarrollada que la cristiana.

La Murcia mardanisí se presenta, quizá exageradamente, como el cénit de la historia islámica, cuando el célebre y mitificado Ibn Mardanīsh, el rey Lobo de las crónicas castellanas, mantuvo la taifa independiente del poder almohade y extendió su poder en Murcia, Valencia y parte de las actuales provincias de Cuenca, Teruel y Almería. La fuerte economía del periodo mardanisí estaba sustentada sobre acuñaciones de monedas de oro (“morabetinos lupinos”), que fueron en el siglo XII la divisa más fuerte del mercado.

1.2.1. Agricultura

La escatología islámica incide en la importancia y significado del agua para la vida:

Gracias a ella, hace crecer para vosotros los cereales, los olivos, las palmeras, las vides y toda clase de frutos (Corán 16.11; Cortés 1995: 325).

Esta cita coránica, entre otras, manifiesta la fertilidad agraria ligada al uso de agua y la creación de paisajes con que se identifica la *Dār al-Islām* (Casa del Islam o espacio político por donde se expandió desde el siglo VII). El desarrollo agrícola andalusí fue posible por el perfeccionamiento de los sistemas de regadío, los conocimientos aplicados de los antiguos tratados teóricos sobre agricultura que tradujeron y la aclimatación de nuevas especies vegetales y plantas procedentes de Extremo y Medio Oriente, como la palmera datilera, el plátano, la berenjena, la caña de azúcar, algunas frutas como el membrillo, la naranja amarga, el limón y el albaricoque, o especias como la canela, el azafrán, el comino, el anís, la alcaravea, el cilantro, etc.

El dominio del agua fue la clave que explica la expansión de la agricultura, pilar de la economía andalusí. Perfeccionadas las técnicas hidráulicas desde las tradiciones romano-bizantinas, la “revolución de la agricultura del agua” permi-

tió exportar excedentes a los mercados urbanos. Cultivos tradicionales y nuevos cultivos adaptados por la agricultura de regadío generaron mayores rendimientos y excedentes agrarios comercializables tanto en los zocos rurales como en los urbanos. La producción agrícola mursí mantuvo la trilogía mediterránea (cereal, vid y olivo) que se vio favorecida por la irrigación y la intensificación del policultivo hortofrutícola.

Trigo y cebada fueron los cereales más cultivados, cuya productividad se implementó con el riego. Algunos autores árabes (al-'Udhri y al-Ḥimyari) relatan que en la cora de Tudmir se podía conservar el grano bajo tierra durante cincuenta años sin que se alterara, precisión que el segundo autor reduce a veinte años para el cereal lorquino. En silos se almacenaba la alabada producción de grano de algunas zonas de Tudmir, como la de la fértil llanura aluvial lorquina denominada *al-Fundun*. Estos silos o almacenes subterráneos para el cereal se situaban por lo general en el espacio de transición entre la urbe y la huerta; por ejemplo, en la glorieta de San Vicente de Lorca se han encontrado almacenes para grano que posteriormente se utilizarían como vertederos.

Pequeños propietarios y aparceros mantenían en producción el regadío y parte del secano, donde también pastores trashumantes, criadores de palomas y colmeneros subsistían de la explotación de la tierra y el ganado.

Asociados al cultivo del cereal en regadío se encuentran los molinos hidráulicos mursíes (Martínez Carrillo & Martínez Martínez 1993: 28–32). Emplazados sobre el río Segura, las acequias de Aljufía (los molinos de al-Mustad, Tarquín o de Ibn Hamete) y Alquibla (asociados al poblamiento rural, como los de al-Macçen y de Aben Huadach) y ramblas (como la del Rahal Axarqui), con ellos se daba servicio a la medina y a las alquerías rurales de su entorno (Martínez Martínez 2014: 17–30). El molino hidráulico (*raḥā*) mantuvo un proceso expansivo que continuaría en la etapa bajomedieval. La harina molida en estas piedras de agua eran de mejor calidad que la producida en las tahonas movidas por animales. Elementos de hierro de la tecnología hidráulica molinar (lavijas, sonajas, etc.) se han descubierto en el yacimiento de Liétor (Albacete). La molinería mursí más significativa correspondió a los molinos del alcázar mayor, cuya noria o rueda vertical elevaba el agua para el abastecimiento de la ciudadela. Con fines públicos se usaron los molinos flotantes o de barcas que menciona al-Idrīsī, que podían trasladarse de lugar para preservarlos de las crecidas fluviales. Molinos de rueda vertical y horizontal (rodeznos) accionados por el agua dieron rápida salida a la molturación de grano que alimentaba las bocas de nuestros antepasados. Este importante desarrollo de tecnología hidráulica (que se aplicaba también a la molturación de olivas, alheña o el batanado de paños) no eliminó en la economía

doméstica de autoconsumo los molinos de mano o molinillos utilizados por las mujeres de la familia. Al paisaje de la Murcia andalusí se suman como un elemento característico los muchos molinos de agua que ponían en movimiento las aguas segureñas en el cauce fluvial o en las acequias.

La viticultura también estuvo muy extendida en al-Ándalus, pese a la prohibición coránica de beber vino que condenaba a latigazos al borracho, aunque se hacía la vista gorda porque los gobernantes y la nobleza lo consumían y los poetas dedicaban versos al vino y sus efectos (De Castro Martínez 1996). Bodegas y tabernas semiclandestinas se encontraban en cualquier ciudad andalusí; conocido es que el piadoso al-Hakam II pretendió arrasar las viñas cordobesas, pero ni el común ni los nobles lo permitieron.

Reconocidos fueron los viñedos de Lorca y el consumo de pasas en la alimentación andalusí. Agricultura de regadío dedicada a la hortofruticultura (cebolla, acelga, ajo, berenjena, calabaza, cohombro, coliflor, espárrago, espinaca, lechuga, mastuerzo, nabo, rábano, zanahoria, verdolaga, etc.) y al cultivo de cereales y leguminosas, (trigo, cebada, arroz, alubias, etc.), plantas textiles (lino y algodón) y tintóreas (algodón, rubia, alazor o cártamo, alheña, etc.), plantas aromáticas y medicinales, especias (azafrán, cilantro, pimienta, jengibre, comino, canela, cardamomo, nuez moscada, etc.), plantas ornamentales y especies arbóreas (con gran variedad de frutales, morera, granado, olivo, sandía, melón, membrillo, albaricoquero, etc.) y algunos cultivos exóticos (arroz, naranjo, berenjena, espárrago, espinacas, caña de azúcar, palmera, platanero, algodón, etc.) que los árabes aclimataron en España y recogieron en sus tratados de botánica y agricultura. (Bolens 1974; García Sánchez 2011)

La producción agraria en el regadío (*saqy*) murciano se intensificaba con cultivos que, como las gramíneas, la vid y el olivo, eran tradicionalmente de secano (Eiroa Rodríguez 2010). Sin embargo, todo parece apuntar a que, pese a los elevados rendimientos que el riego producía, el cultivo de cereales no fue predominante, salvo que se encuentren bajo el inespecífico término *tierra*, potencialmente tierras para grano. También la granada y la palmera, introducidas en al-Ándalus desde Siria, se aclimataron en las tierras murcianas donde se cultivaron junto a los membrillos, peras e higos que fueron otros frutales muy extendidos en Murcia.

Agua y tierra se aprovecharon en Murcia para desarrollar una agricultura intensiva que ha sobrevivido hasta tiempos muy recientes. Sabiduría y laboriosidad aquilatadas convirtieron el regadío mursí en un afamado vergel de al-Ándalus.

La ponderada huerta musulmana sufrió la contracción propia de los efectos de la conquista castellana a mediados del siglo XIII. Con la estructura de la red

de riego conservada y la política proteccionista desplegada por Alfonso X, la agricultura pudo muy lentamente salir de la fase de recesión y estancamiento. Durante la etapa castellana los cereales (con el trigo y la cebada a la cabeza) fueron el principal cultivo, aunque su producción fue deficitaria. Legumbres en abundancia (habas y garbanzos) y plantas forrajeras (“herbejas” o arvejas y alfalfa), plantas textiles (lino) y hortalizas (berenjenas, calabacines, calabazas, pepinos, etc.) más un arbolado diverso (higueras, olivos, naranjos, almendros y moreras), caracterizadores de la agricultura de tradición andalusí, se mantuvieron como cultivos intensivos en la etapa bajomedieval. Entre el utillaje agrícola de hierro rescatado por los arqueólogos se encuentra una sierra de mano, un legón y una reja de arado, conservados en el Museo Santa Clara, que ha sido datados hacia la segunda mitad del siglo XII y primera del XIII (Eiroa Rodríguez 2011). Instrumental asociado al cultivo de tierras y a labores campesinas que se suma a otros similares encontrados en Yecla, Liétor y Alhama.

Importante fue la producción olivarera andalusí, especialmente la sevillana. Los tratados de agricultura y los geógrafos árabes detallan la producción y prácticas agrarias en al-Ándalus. El olivo, otro de los pilares de la tradición mediterránea, se cultivó en la Murcia andalusí en el regadío, pero en régimen de monocultivo se ha localizado en las tierras de Tiñosa –en la periferia del regadío a unos cinco kilómetros de la ciudad–, y en el secano de Maurillos (a dos kilómetros al norte del actual Palmar) donde se registra “el campo del aceitunar” (Martínez Martínez 2005c: 591).

También el arroz predominó para aprovechar las zonas pantanosas del regadío mursí, aunque con el poder castellano en la centuria del cuatrocientos se restringió su cultivo para favorecer el de grano por la demanda de agua que aquel exigía. Y es muy posible que se cultivara caña de azúcar en la Murcia andalusí, como ocurría en Vélez Málaga, Almería o Sevilla, pero no ha quedado documentada hasta mediados del siglo XV, cuando el concejo castellano vio posibilidades para comercializar el azúcar de ella obtenida (Martínez Martínez 1994: 154).

Asimismo, predominaron los cultivos ligados a las artesanías locales que eran objeto de exportación, como el lino, el cáñamo y la morera. La importancia de la producción de lino en la etapa andalusí queda confirmada en la toponimia: la acequia de Alcatel (*al-Kattān*), derivada de la acequia mayor de Alquibla, significa la acequia del lino y regaba un sector de la huerta de Alcantarilla, donde los mudéjares de la Iglesia seguían cultivándolo. Su cultivo está documentado en otros sectores del regadío murciano en la Baja Edad Media. Asociada su recolección a la de los cereales, la producción de lino en la etapa mursí fue importante: no en vano, el topónimo “La Torre de las Lavanderas” (Torres Fontes 1960a:

242) rememoraba el espacio donde las musulmanas solían *curar* sus lienzos. Se construían balsas para cocer y amerar lino en el río y en las acequias, creando problemas de contaminación (Martínez Martínez 2011). La inspección de las balsas se sometía a la autoridad técnica de acequeros y sobreacequeros.

Se dispuso, sin resultado, derribar los nuevos embalses para el lino, que correspondían a los edificadas con posterioridad al último reparto de tierras efectuado en 1272, y los ubicados en las zonas cercanas a la ciudad, tanto en las proximidades de acequias o junto al río en los sectores noroeste, oeste y suroeste, por donde el agua entraba para el aprovisionamiento de la población. Las prohibiciones fueron matizándose ante el intento de derribar muchas de las balsas indebidamente construidas o que supusiesen perjuicio: en primer lugar, las que se encontrasen dentro de la ciudad, en el arrabal de la Arrixaca, en los valles (cárvavas o fosos de la muralla), en el río y en aquellos embalses que desaguaran en el Segura y en sus acequias. Las balsas del noroeste de la huerta que hubiesen sido edificadas en los últimos treinta años, “aquende las açequias primeras que atrauiesan la huerta faza la çibdad”, debían destruirse por ser claramente perjudiciales, mientras que las edificadas con anterioridad al plazo determinado se evaluaban por si “viene ende pudor o daño a la çibdad”. También los extensos campos espartarios murcianos mantuvieron su producción para abastecer la artesanía del esparto, una actividad ligada a los mudéjares tras la conquista del emirato hudí y que aún perdura.

La ganadería andalusí se caracterizó por la cabaña de ovino –cuya lana se utilizaba para tejidos y alfombras– y la cría doméstica de aves (pollos, palomas y pichones), ganado vacuno y la ausencia de porcino, cuyo consumo estaba prohibido y fue respetado religiosamente. Animales de carga y transporte (mulas, asnos y camellos), de monta (caballos para la guerra), de tiro (bueyes para la agricultura) y para el consumo (incluido el búfalo con cuya leche se elaboraban quesos muy apreciados) formaban parte de la economía ganadera. Campesinos y criadores de ganado y animales domésticos vendían en los zocos las frutas y hortalizas, la carne, el queso, la miel de las colmenas, las palomas mensajeras, etc.

La cultura material hallada en las intervenciones arqueológicas muestra la economía agropecuaria de la población campesina mursí. Es el caso del hallazgo en el yacimiento de “Los Infernos” (Liétor, Albacete; Navarro Palazón & Robles Fernández 1996) de una reja de arado, un par de hoces, legones, balanzas para medir el grano y otros útiles domésticos y laborales: hacha, cincel, agujas, tijeras, peines de telar, aparejos de pesca y elementos molinares, vajilla de mesa de madera, candiles de bronce, perfumadores de vidrio, cajitas y un atalaje de hierro con un bocado de caballo, espuelas, arnés, una punta de lanza, una espada y un escudo de madera, que responden al estatus más acomodado de la sociedad rural.

La explotación de la pesca, sal marina y extracción de minerales completaban las actividades de los mursíes, aunque la escasez de información al respecto es desalentadora.

La vida doméstica de las gentes mursíes puede reconstruirse a través de los ajuares y restos de la cultura material: candiles de cazoleta y de pie alto, jarritas con decoración esgrafiada o decoradas mediante “cuerda seca”, botellas y vasos de vidrio soplado, marmitas u ollas, ataífores o fuentes, jofainas, alcadafes, escudillas, tazas, almireces, alfabias o tinajas, redomas, jarras, jarros y jarritos, cazuelas, anafes, pebeteros, juguetes o pequeñas piezas de barro, útiles empleados en los diversos oficios e instrumentos musicales variados (rabel y guitarra morisca, chirimía, tamboril y atambor), como el *miznar* o instrumento de viento que toca el exquisito rostro pintado en el siglo XII en el antiguo alcázar menor (Museo Santa Clara) (Jiménez Castillo 2003; Robles Fernández & Pozo Martínez 2008; Martínez Rodríguez, Ponce García & Eiroa Rodríguez 2009).

1.2.2. Artesanía y comercio

Las medinas andalusíes se caracterizaron por la visibilidad de los espacios artesano-comerciales, que tenían unos emplazamientos fijos en zocos y calles o en explanadas a las afueras de las ciudades donde se celebraban ferias y mercados que concentraban a las gentes del entorno rural. La compra-venta al por menor la suministraban artesanos y vendedores locales, bien organizados en función de sus oficios y controlados por el *muhtasib* (señor del zoco, de donde deriva almotacén) o su delegado (*amīn*), mientras que el comercio de lujo (sedas y brocados, por ejemplo) se concentraba en los bazares de la alcaicería (*al-qayṣariyya*), cercana a la mezquita mayor y considerada un “zoco cerrado” o edificio con patio central y varios pisos de tiendas. Otras mercancías importadas por comerciantes internacionales para su venta “al por mayor” se depositaban en la alhóndiga (*al-funduq*), un edificio de dos pisos donde se guardaban los productos en almacenes y se hospedaban los mercaderes.

El zoco fue el centro neurálgico y populoso de la medina, donde concurrían humildes tenderos, artesanos de todo tipo, especieros, perfumistas, cambistas, vendedores de alimentos naturales o preparados, barberos, dentistas, herbolarios, aguadores, escribientes, adivinadores, astrólogos, hechiceros, pregoneros, cuentistas y poetas populares, reos, mujeres que dejaban por unas horas el gineceo doméstico para hacer la compra diaria, manifestantes que protestaban, pobres y marginales que deambulaban, etc. (Chalmeta Gendrón 2010). Gentes y oficios múltiples que sostenían junto a la explotación de la tierra la prosperidad de



Ataufor de loza dorada decorado con ataurique y pseudo-epigraña. Murcia (CE070075. C/ Serrano Alcázar, finales del siglo XII). Museo Santa Clara, Murcia.

la Murcia andalusí. Una mezcla de olores procedente de la muchedumbre, los alimentos, las especias y la comida preparada impregnaba las calles y callejas de los zocos. Aromas característicos que diferenciaban la vida civil de la religiosa, inconfundible en las mezquitas por los efluvios del incienso, la mirra y el aceite perfumado de las lamparillas

En la Murcia andalusí, la artesanía y el comercio se concentraban en el eje viario del sur y del oeste en las tiendas y talleres agrupados por oficios (alfareros, curtidores, esparteros, vidrieros, etc.) en los barrios periféricos, mientras que en otros más populosos y cercanos a la mezquita mayor se localizaban las actividades no contaminantes. El zoco y las calles principales daban el pulso económico de la población, tal como hoy puede comprobarse en cualquiera de las medinas islámicas. También había calles o zocos especializados en la producción y venta de un mismo producto, como el zoco de los libreros en cuya cercanía nació Ibn ‘Arabī.

Las más antiguas ordenanzas de zoco (siglo IX) sintetizan en el preámbulo la importancia del comercio local y cotidiano:

Este es el libro de las ordenanzas de zoco, en que se resume lo que debe hacer el valí en el zoco de su grey, por lo tocante a medidas, balanzas, cahices, arrelde y onzas. También hay en él ordenanzas sobre los precios; sobre la venta de fruta antes de sazón; sobre los panaderos; sobre los carniceros; sobre la venta de peonzas y figuras; sobre

fraudes y dolos; sobre instrumentos músicos y calderos destinados al vino; sobre el dueño de los baños; sobre las mujeres que plañen a los muertos y visitan los cementerios; sobre las mujeres que andan con chinelas chirriantes; sobre los que riegan la delantera de sus tiendas; sobre qué se ha de hacer cuando hay mucho lodo en el zoco; sobre quien cava una zanja alrededor de su tierra o de su casa, o abre una puerta nueva en su casa; sobre los judíos y cristianos que quieren hacerse pasar por musulmanes; sobre la venta de líquidos por enfermos contagiosos; sobre la medida menguada; sobre si a favor de un comerciante se ha de echar del zoco a los demás; y sobre el acaparador ... (García Gómez 1957: 269–270)

Con este tipo de legislación se trataba de proteger al consumidor de fraudes y engaños y mantener la calidad de los productos cotidianos que se ponían a la venta, tales como no mezclar la leche ni el vinagre con agua, comprobar que los huevos no estaban podridos introduciéndolos en una vasija con agua, controlar el peso, la cocción y la miga del pan, la elaboración de salchichas y albóndigas con carne fresca y no con la de animales enfermos o muertos sin degollar, la fabricación de fieltros con una cantidad de lana suficiente para obtener más “cuerpo”, la obligación de los vendedores de ropas de vestir (*marqatan, mercadal*) a colgarlas del techo de sus tiendas y no a la entrada de las mismas “donde se mete en los ojos de la gente”.

El comercio de alimentos y comida, de tejidos, de especias, de ropa y utensilios cotidianos de barro, vidrio, hierro, latón y esparto atendía las necesidades de la población, junto a otro especializado (perfumes, joyas, telas de lujo, libros, esclavos, etc.) o de lujo que se concentraba en calles exclusivas o en la alcaicería, aunque no estaba al alcance de la mayoría social. Y resulta plausible pensar en la existencia de un mercado de esclavos en Mursiya, siquiera en los siglos de mayor esplendor.

Las tiendas y talleres de artesanos y comerciantes eran pequeñas, pero abiertas a la calle. Algunos oficios por sus condiciones particulares eran relegados a la periferia de las ciudades, caso de los curtidores, almazareros, alfareros, tejeros, tintoreros y jaboneros. En las citadas ordenanzas del zoco se obligaba a que los zurradores de cuero y los tintoreros de seda realizasen sus actividades extramuros.

De algunos de estos oficios se conoce su emplazamiento: por ejemplo, en Lorca, el barrio de los alfareros de finales del siglo X se localiza al pie de la ladera sur de la ciudad, donde se han encontrado hornos y testares. La producción alfarera de la Murcia andalusí está documentada en el siglo X (alfar de San Nicolás), según el estilo de cerámicas califales de Madinat al-Zahrā' decoradas con la tipología “verde y manganeso” (Cano Piedra 1996). A mediados del siglo XII se fabricaron también lozas doradas que se exportaban a Italia para ornamentar las fachadas de iglesias románicas. También los Museos Arqueológicos de la región de Murcia exponen algunas de las bellas tinajas almohades con decoración



Tinaja almohade. Museo Arqueológico Municipal de Lorca.

epigráfica y estampillada que demuestran la maestría adquirida en el trabajo del barro.

Alquimistas y ceramistas mezclaban cobre y plata con sulfuro para obtener óxidos con que decorar la loza vidriada con refinados reflejos. El hallazgo cerámico más valioso corresponde al conjunto llamado “pozo de San Nicolás”, correspondiente al estadio final de la Murcia andalusí: unas quinientas piezas de calidad, entre las que destacan vasijas de cocina con interior vidriado, candiles de cazoleta simple y pie alto y decoración esgrafiada, kes-kes o recipientes perforados en la base para cocinar el kus-kus. Las alfarerías o alfares se instalaban en las

zonas periurbanas –por los efectos medioambientales del humo de los hornos, la disponibilidad de mayor espacio y la necesidad de agua– como recomendaban los manuales de zoco o tratados de *ḥisba*.

En Murcia los alfares (centro de producción) y testares (lugar donde se desechan las piezas de mala calidad) se concentraron en el arrabal de la Arrixaca (calle Cadenas y San Antolín actuales), y en el texto del Repartimiento de Murcia se registran en plural a “moros olleros” (Torres Fontes 1960a: 225). Sin embargo, el reconocido arte de la cerámica islámica (de tipo califal “verde y manganeso” y de loza dorada; Navarro Palazón 1986; 1991; Navarro Palazón & Jiménez Castillo 2009a) se redujo tras la incorporación de Murcia a Castilla a una producción local de consumo general (ollas y piezas de uso cotidiano) y de materiales de construcción (tejas y ladrillos), pues las vajillas de lujo tendrían que ser importadas para la elite cristiana de Valencia, Almería o Málaga. Recuerdo de esta tradición mursí es la actual calle de los alfareros, en el antiguo barrio mudéjar.

Asimismo, la artesanía metalúrgica y del vidrio, los velos bordados, los textiles de lujo y las alfombras mursíes aún los alababa en el siglo XVII al-Maqqarī:

Murcia era así mismo renombrada por la fabricación de vidrio y cerámica: de ambos materiales hacen grandes vasos de las formas más elegantes y exquisitas; manufacturan así mismo, cerámica vidriada, y de otro tipo, la cual está bañada en oro (Jiménez Castillo, Navarro Palazón & Thiriot 1998: 437).

La fabricación de vidrio fue una de las conquistas islámicas; en la Murcia andalusí destacó su producción junto a la reputada de Málaga y Almería, tal como mencionaba el polígrafo Ibn Saʿīd al-Maghribī (1213–1286). Al respecto, en el trazado de la Murcia andalusí, el nombre de una puerta se denominaba de Vidrieros (al suroeste donde se concentraba esta actividad) y otra del Zoco (o Mercado al noroeste). Las ordenanzas del zoco referidas prohibían a los vidrieros y alfareros la fabricación de copas para vino, mientras que obligaban a utilizar medidas para la leche de barro vidriado o de madera, nunca de cobre, porque este metal era perjudicial por “criar” cardenillo.

De época califal data la producción de vidrio lorquina, cuyos restos se han documentado en la calle Corredera, donde también se encontraron piedras de molinos y almazaras. Los arqueólogos han encontrado talleres de vidrio en dos instalaciones excavadas próximas a la mezquita-aljama o mezquita mayor, junto a la actual calle Frenería en Murcia. El hallazgo más interesante ha sido el de piezas de vidrio plano de diversos colores que formaban parte de vidrieras.

El desarrollo especializado de la artesanía textil en la Murcia andalusí está tempranamente atestiguado desde el siglo IX: en la zona alicantina se labraban muchas buenas telas y paños, y en conjunto en la cora había excelentes talleres de



Botella de vidrio. Murcia (CE070138, C/ Platería, siglos I–XII). Museo Santa Clara, Murcia.

ricos bordados (*tiraz*) e industrias exóticas de alfombras y tapices. La producción artesanal mursí era muy relevante por su diversidad y calidad, un gran bazar de lujo también al decir de Ibn Saʿīd en el siglo XIII:

Destaca Murcia por la excelencia de los mantos y brocados de todas clases que se fabrican en ella. Es una gran metrópolis, de rango ilustre y de mucho poderío. Dice al-Ḥaḍramī: Del mismo modo que Tremecén surte al jinete de todo cuanto necesita, Murcia provee de todo su ajuar a la novia. (Torres-Fontes Suárez 1996: 357)

Por su parte, la manufactura del hierro se ha localizado en la bifurcación de la calle San Nicolás con respecto a la de San Pedro, donde los hallazgos de hornos de forja, desechos metálicos y cuernos para astas de cuchillo, prueban la concentración de instalaciones para la producción metalúrgica.

Pieles, esclavos y esclavas fueron objetos de tráfico internacional demandados por las elites andalusíes, mientras que al-Ándalus exportaba a Occidente y Oriente sus productos de lujo más afamados: sedas, cueros, tejidos de lino, estaño y cobre. En Murcia, las actividades suntuarias de tradición islámica, como la sedera y la orfebrería, declinaron tras la conquista castellana del reino, aunque el arte de la seda se reactivaría a partir de la segunda mitad del siglo XV, mientras que la

orfebrería y platería tuvieron una producción que, aunque limitada, mantuvo cierta continuidad en manos de judíos o judeoconversos.

Una docena de orfebres y plateros musulmanes obtuvieron tierras en Murcia, tal como registra el libro del Repartimiento (Martínez Martínez 2010b: 504–506). Algunos de estos especialistas estuvieron relacionados con la ceca murciana establecida por Alfonso X para reafirmar su poder y continuar la economía monetaria con la acuñación de maravedíes de oro, la moneda legal que debía aceptarse en los intercambios comerciales del reino. El cambio y el crédito monetarios (en manos de judíos en al-Ándalus) lo situaba el monarca en una de las tres céntricas calles –Platería, Trapería, y Pellejería– que llevaban a la nueva plaza del Mercado (actual Santo Domingo), mientras que la afamada orfebrería musulmana, caracterizada por el repujado de metales y pedrería, exponente de los objetos de lujo, sería una actividad residual desde el último tercio del siglo XIII por el exilio granadino y norteafricano, si bien atestiguada por los hermanos Abraham, Hamet y Mahomat, “moros orebzes” del rey, a quienes les concedió en 1272 tres reales que “estan vagados porque aquellos de cuyos moros fueron son idos de la tierra” (Torres Fontes 1960a: 231). Se trataba de propiedades de riego que habían quedado en la zona musulmana del arrabal de la Arrixaca (en la alquería “que dizen Hudaxar”). Del siglo XIII, de época tardo almohade, se



Tijeras de hierro, peine de hueso y llave de hierro (siglos XIII–XIII).
Museo de la Ciudad, Murcia.

conserva en el Museo Arqueológico de Lorca un molde de fundición compuesto por dos valvas con el que se fabricaban adornos para los arneses de los caballos.

Las artesanías textiles de lino, algodón y seda tuvieron en la Murcia andalusí un notable desarrollo, y en ellas la mano de obra femenina fue destacada, especialmente en la cría de los gusanos de seda y en el lavado del lino. También los artesanos de la lana dieron fama a las alfombras y tapices fabricados en la Murcia andalusí, así como a las lujosas telas de seda. Artesanía de lujo que, como en otras poblaciones andalusíes, se comercializaba en los mercados internos o en zocos especializados e, incluso, se exportaba al Norte de África y Oriente. Una desarrollada economía urbana que ocupaba al sector mayoritario de la población en conexión con la economía rural.

La economía “de mercado” en al-Ándalus se hizo visible tempranamente a través de la acuñación de moneda (dinares de oro, dirhems de plata o feluses de cobre). La soberanía del emir o califa se materializaba en el derecho exclusivo de acuñar moneda, cuyos objetivos fueron el pago del ejército, el desarrollo de los intercambios, el sostén de la administración y el control fiscal.

En la Murcia andalusí se acuñaron monedas en las cecas de Murcia y Lorca en distintos periodos (Fontela Ballesta 1994). De época califal se han encontrado en la ciudad de Murcia dinares y tercios de dinares y acuñaciones taifales a nombre de al-Mu‘tamid, el régulo sevillano. Pero será con los almorávides cuando la circulación de moneda se difunda socialmente y se utilice en las pequeñas transacciones, y el dinar (de unos 4 gr. de peso) sea imitado por los reyes cristianos, como Alfonso VIII, quien lo haría acuñando el morabetín o maravedí. Hasta 1118, la ceca almorávide murciana pondrá en circulación monedas de oro, plata y cobre, así como diferentes gobernadores locales hacia mediados del siglo XII acuñaron moneda a su nombre, caso del reputado Ibn Mardanīsh y su codiciados “morabetinos lupinos”, cuyo nombre deriva de Lobo o Lope como era denominado en las fuentes cristianas el mardanīsī (Molina López 2008). La reforma del sistema monetario almohade dejó su huella en la ceca murciana, donde se acuñaron dinares de más peso (4,5 gr.), que emularon los reyes cristianos (doblas), y los caracterizadores dinares de plata de forma cuadrada, inéditos hasta entonces, que también siguieron acuñando los sultanes nazaríes.

Monedas que en algunos casos fueron ocultadas por motivos de inestabilidad político-social y que han sido rescatadas en parte de los tesoros encontrados, como los de las Cabezuelas de Totana –compuesto por 13 dirhams de plata–, el de Cehegín –formado por un conjunto de piezas de plata de época almohade–, el correspondiente a las monedas acuñadas por el emir antialmohade Ibn Hūd

–ocultadas entre el primer y segundo cuarto del siglo XIII– o el tesorillo de Finca de La Pita en Alhama, con piezas de oro y plata de los siglos XII y XIII.

Una economía monetarizada que regulaba la vida económica de una sociedad urbana controlada por las instituciones del Estado andalusí a través de jueces y policías de mercado, quienes vigilaban la legalidad de las monedas, los pesos y las medidas empleados en las transacciones y en las contribuciones fiscales (Chalmeta Gendrón 1999).

Monedas mursíes que se conservan en los Museos Arqueológico Nacional de Madrid (dirham almohade, dinar hudí), Casa de La Moneda de Madrid (dinares mardanisíes) y Santa Clara de Murcia (dirhams de plata almohades y hudíes) (Martínez Salvador 2008).

El comercio local y exterior tuvo sus espacios fijos en zocos y alhóndigas (*al-funduq*). Consta, al menos para finales de la Murcia andalusí, la existencia de tres alhóndigas, una la “alffondega de la sal” en el barrio de San Pedro, otra en el barrio de la Arrixaca y el denominado “Alfondico del Aliatzem”, que se registran en documentación cristiana inmediata a la conquista. En ellas mercaderes andalusíes, orientales e italianos hicieron acto de presencia, incluso algunos tuvieron viviendas propias, como las “moradas extranjeras” que genoveses, pisanos y sicilianos poseían cerca del zoco, en el arrabal de la Arrixaca, como recordaba al-Qarṭāyannī para finales de la Murcia musulmana.

Las antiguas tiendas mursíes mantuvieron, readaptadas, su ubicación durante la etapa bajomedieval; concentradas en Santa María y San Pedro continuaron con su función de vivienda-taller o casa-tienda, cuyos productos se vendían *in situ* o se trasladaban al zoco del barrio, aunque las transformaciones urbanísticas del bajomedievo trastocaron parte de los emplazamientos mursíes, desplazándose a la nueva plaza del Mercado y a las calles que convergían hacia ella.

El comercio más especializado se concentraba en la alcaicería (*al-qayṣariyya* o mercado de artículos de lujo) donde los comerciantes judíos se singularizaron, aunque no se puede precisar la localización de la misma en la Murcia andalusí. El comercio de lujo mursí quedó plasmado por al-Saqundī en el siglo XII:

Es la ciudad en la cual la novia que escoja su ajuar puede equiparse de todo sin necesidad de recurrir para cosa alguna a otra parte (Torres-Fontes Suárez 1996: 349).

Las tiendas y obradores se establecieron en las principales calles y eran de planta rectangular, con un espacio estrecho y profundo que daba a la vía pública a través de un gran vano que hacía las funciones de puerta y mostrador. Han sido localizadas muchas de ellas en los barrios más céntricos (San Pedro, Santa Catalina y Santa María).

Y así era, incluso para algunas cristianas de Toledo que todavía en el siglo XIV demandaban para engalanarse los preciosos velos de seda mursí (Martínez Carrillo & Martínez Martínez 1990: 49).

Alfonso X pretendió, sin resultados inmediatos, mantener e impulsar las actividades artesanas y comerciales propias de la economía mercantil y dineraria del mundo andalusí. A tal efecto, en la documentación alfonsí se citan los locales rehabilitados para vender productos de esparto, cerámica y vidrio, tiendas de paños franceses y telas teñidas, pieles y cambio de moneda, así como la regulación de la feria anual de septiembre y el mercado semanal de los jueves, tradiciones aún vigentes.

Parte de la tierra quedó en manos del patrimonio regio, denominado almacén del rey, otra donada a familiares, nobles, eclesiásticos y órdenes militares y la restante fue repartida según la condición socio-militar (caballeros y peones) entre los repobladores, con lo que la comunidad musulmana, expropiada, quedaba a merced de la mera subsistencia y sometida a la dependencia de los nuevos señores. Aunque hubo excepciones, como Lorenzo Ibn Hūd, hijo del rey musulmán, que colaboró en el reparto de las tierras y fue beneficiado junto a su familia con extensos lotes de regadío.

Sin embargo, las condiciones estructurales del adelantamiento murciano, convertido en una marca fronteriza de la corona de Castilla junto a la Granada nazarí, constriñeron el desarrollo de la economía murciana y relativizaron el impulso de las actividades manufactureras y mercantiles hasta la centuria del cuatrocientos (Martínez Martínez 2000b).

2. EL AGUA QUE NO CESA: LA MEMORIA DEL AGUA

El punto primero de la Carta Europea del Agua expresa una obviedad necesaria en cualquier cultura y tiempo: “sin agua no hay vida posible. Es un bien preciado, indispensable a toda actividad humana”. Es “la sangre de la naturaleza”, según la calificó Leonardo da Vinci (Vera Nicolás 2005: 11), y todas las religiones han hecho del agua un símbolo purificador (Val Valdivieso & Villanueva Zubizarreta 2008). Como recurso limitado o bien finito, el agua, antes y ahora, ha sido en Murcia fuente de vida y de conflictos. El Islam hizo de la necesidad virtud y convirtió el agua en una de las claves de su identidad cultural.

En la Murcia andalusí, durante los más de cuatrocientos de su historia (825–1243), se fue desarrollando un paisaje y una cultura del agua, cuya memoria y tradiciones han permanecido, *mutatis mutandi*, en nuestra sensibilidad y actuaciones. La memoria del agua en la Murcia andalusí se vincula al rito religioso, al abastecimiento doméstico, a la higiene y al placer, a la irrigación y a las actividades artesano-industriales, a unas formas de vida muy lejanas que han perdurado en las palabras, los paisajes, las técnicas, las tradiciones y las instituciones. Una “memoria del agua” que no cesa y que, en continuo proceso de recuperación, construye la identidad colectiva de la sociedad murciana.

2.1. PAISAJE Y CULTURA DEL AGUA

A partir de la conquista islámica a principios del siglo VIII, la cultura andalusí fundió los principios orientales con los caracteres existentes en la Península Ibérica. La cuna del Islam fue Arabia, un medio árido con escasos recursos hídricos. El Corán redimía esa naturaleza hostil con el Paraíso (*al-Yanna*, El Jardín), idealizado con paisajes fértiles, abundantes en agua y vegetación (palmeras, vides, olivos y granados), y con imágenes de riqueza y placer:

Imagen del Jardín prometido a quienes temen a Dios habrá en él arroyos de agua incorruptible, arroyos de leche de gusto inalterable, arroyos de vino, delicia de los bebedores, arroyos de depurada miel. Tendrán en él toda clase de frutas y perdón de su Señor. (Corán 47.15; Cortés 1995: 584)

Otra aleya coránica situaba el trono de Alá sobre el agua:

Él es quien ha hecho bajar para vosotros agua del cielo. De ella bebéis y de ella viven las matas (los árboles) con que apacentáis (Corán 16.10; Cortés 1995: 325)

El agua, pues, fue concebida como uno de los dones de la divinidad en el Corán:

Gracias a ella, hace creced para vosotros los cereales, los olivos, las palmeras, las vides y toda clase de frutos (Corán 16.11; Cortés 1995: 325).

La expansión de la *Dār al-Islām* (la Casa del Islam) consiguió crear un espacio cultural homogeneizado por los códigos religiosos, entre los que se encontraba el agua como elemento purificador para el creyente y de prosperidad mediante la creación de zonas irrigadas. “La poética del agua en el Islam” se recrea en la literatura y el arte con palabras e imágenes desde los orígenes de esta civilización (Puerta Vilchez 2011).

Al-Ándalus construyó su propia “identidad” dentro de la cultura mediterránea y consolidó la tradición de crear vergeles-jardines terrenales. La España musulmana fue considerada una tierra mítica, verde, fértil, paradisíaca, que el poeta Ibn Jafāya de Alcira expresaba así el siglo XII:

¡Oh habitantes de al-Ándalus! qué felicidad la vuestra al tener aguas, sombras, ríos y árboles. El Jardín de la Felicidad Eterna no está fuera, sino en vuestro territorio; si me fuera dado a elegir, es este lugar el que escogería ... (Bejarano Escanilla 2004: 121; Vidal Castro 2004: 148)

El Jardín-paraíso terrenal lo situaba una leyenda musulmana en al-Ándalus, donde estaba una de las Puertas de Paraíso. El agua, considerada un don divino, creaba un paisaje que era metáfora de vida y felicidad: un jardín o escenario humano ideal para el musulmán. Las gentes de al-Ándalus desarrollaron sistemas hidráulicos para regar jardines y huertas, concebidos como pequeños oasis (Trillo San José 2009). El agua como elemento paisajístico y cultural aparece en los repertorios poéticos andalusíes o *dīwānes*, en textos escritos en prosa y en fuentes jurídicas y geográficas. Son coincidentes los paisajes del agua desarrollados en al-Ándalus, y La Alhambra se convertirá en el paradigma paisajístico andalusí. En nuestro caso, al-Dimashqī, denomina a Murcia como *al-Bustān* (El Jardín = La Huerta), mientras que otros autores árabes refieren parajes y topónimos muy elocuentes de la cora de Tudmir: “Valle de las Frutas”, “Los Castillos del Agua”, “El Estanque”, “La Azacaya” (canal elevado de aguas) o el “Río del Paraíso” en

relación al nombre de una acequia; pero la exaltación paisajística la expresaba Ibn Sa'īd al considerar la huerta de Orihuela como un trozo del Paraíso eterno.

Merece la pena reproducir algunos extractos de los testimonios del paisaje del agua en la Murcia andalusí. Las descripciones de al-'Uḍrī (siglo XI) y al-Dimashqī (finales del siglo XIII – principios del XIV) comparaban a Murcia con los poblamientos de Egipto de donde procedían algunos grupos asentados en la cora de Tudmir desde el siglo VIII.

El territorio de Tudmir es famoso por la fecundidad de sus tierras y la exquisitez de sus frutos. Se estableció en ella el yund de Egipto. Su tierra está regada por un río con iguales propiedades que el Nilo de Egipto ...

Es esta una de las tierras de cultivo andalusíes más generosas, y se cuenta entre las que tienen mejor fruta, pues en ella encontramos variedades frutales que en ninguna otra parte se hallan tan buenas ni tan abundantes, especialmente peras, granadas y membrillos (Torres-Fontes Suárez 1996: 331–332).

Esta ciudad es llamada Misr por su gran parecido con Misr (de Egipto), pues su tierra es recorrida por un río que, en un momento determinado del año, se desborda, y es entonces cuando siembran allí, del mismo modo que lo hacen los egipcios en las riberas del Nilo. Entre sus dependencias están la Murcia de 'Abd al-Rahmān b. al-Ḥakam, a la que se le da el nombre de al-Bustān (El Jardín); tiene esta ciudad río que corre por su parte meridional ... (Carmona González & Pocklington 2008: 45)

El río Segura (Nahr Tadiru o Wādī al-abyaḍ) fue la clave morfológica que condicionó la fundación y evolución espacial de la ciudad musulmana (Madinat Mursiya). La otra clave sería la muralla, cuya construcción se sitúa imprecisamente en el siglo XI. Dos elementos heredados del pasado andalusí que se reproducirían en el sello del concejo de la Murcia castellana: la muralla y el alcázar junto al río que lo abastecía de agua mediante una noria. Muralla y río asociados para delimitar el espacio interior y actuar como defensa de su población, pues la cerca servía de muro de contención frente a las avenidas fluviales.

Al-Zuhri (siglo XII) comenta la irrigación que facilitaba el río Segura:

De sus dos orillas se extrae agua para riego a lo largo de un recorrido de siete días, hasta su misma desembocadura en el mar (Carmona González & Pocklington 2008: 34, 52).

Mursiya, pues, se asentó sobre una llanura de fértiles tierras aluviales, a orillas del río Blanco, como se denominaba entonces al río Segura. Siglos después, el filósofo Ibn Jaldūn (siglo XIV) proponía en su teoría urbana la importancia del agua en el emplazamiento de ciudades:

... pues para facilitar a los ciudadanos el goce de las comodidades de la vida, se hace necesario atender a varias cuestiones, y, en primer lugar, el agua. Pues la ciudad debe estar ubicada sobre la ribera de un río o en las proximidades de varios manantiales puros y abundantes. El agua es una cosa de primera necesidad y en su cercanía ahorra muchas fatigas a los habitantes para abastecerse de ella. (Roldán Castro 2004: 44)

Muchos han sido los autores musulmanes medievales que incluyeron en sus obras geográficas, históricas y tratados el río Segura y el paisaje fluvial por él configurado. El agua fue esencial en la cultura islámica como forma de alentar el proceso civilizador.

Al-Rāzī en el siglo X manifestaba las bondades de Tudmir:

Un preciado lugar e de muy buenos árboles e toda su tierra riegan del río, así como fazen en tierras de Promisión (Egipto). E a buena propiedad de tierra natural ... (Torres-Fontes Suárez 1996: 237)

La conocida descripción de al-Idrisī en el siglo XII nos presenta la imagen de la Murcia almorávide, convertida en una de las más importantes capitales andalusíes:

Murcia, capital del país de Tudmir, está situada en una llanura sobre una de las orillas del río Blanco. De ella depende un arrabal floreciente y bien poblado que, así como la medina, está rodeado de murallas y de fortificaciones muy sólidas. Este arrabal está atravesado por dos corrientes de agua. En cuanto a la medina, está edificada sobre una de las orillas del río, llegándose a ellas por medio de un puente de barcas. Hay molinos contruidos sobre navíos, como los molinos de Zaragoza, que pueden transportarse de lugar, y muchos jardines, huertos, tierras de labor y viñas mezcladas de higueras. (Torres-Fontes Suárez 1996: 341–342; Carmona González & Pocklington 2008: 57)

El río, con su puente de barcas, sus aceñas, norias y molinos flotantes, se erigió en la arteria económica de Murcia, pues abastecía una red de canales para el riego de las tierras o huerta que rodeaba el perímetro urbano. Un paisaje comunicado a través de caminos de tierra y agua y puentes por donde transitaban hombres, ganados y mercancías. Medina y huerta formaban un todo bien organizado por recintos amurallados y delimitado por las vías de agua que fueron sus acequias.

Yāqūt (siglo XIII):

Es una ciudad de al-Ándalus, dependiente de Tudmir. La mandó construir ‘Abd al-Raḥmān b. al-Ḥakam b. Hishām b. ‘Abd al-Mālīk b. Marwān. La llamó Tudmir con referencia a la palmera (tadmur) de Siria (al-Sam). Así la designa la gente. Murcia posee muchos jardines y árboles. (Torres-Fontes Suárez 1996: 346)

Al-Shaqundī (siglo XIII):

Murcia es la capital del Oriente de al-Ándalus. Sus habitantes son tan valerosos e independientes como es sabido y notorio. Su río es un brazo del río de Sevilla, pues entrambos nacen en Segura, y a su lado hay tantos jardines de ramas ondulantes, tantas norias que cantan notas musicales, tantos pájaros gorjeadores y flores alineadas, como habrás oído. Es una de las tierras más ricas en frutales y plantas aromáticas. Sus habitantes son las gentes más alegres y divertidas que existen, a causa de que los alrededores de la ciudad ayudan a ello por la belleza de su paisaje ... (Torres-Fontes Suárez 1996: 349)

Ibn Saʿīd al-Magribī (siglo XIII):

Murcia es la hermana de Sevilla. Una es el vergel del Levante andalusí, la otra es el vergel de al-Ándalus occidental. Repartió Dios entre las dos un río de los más grandes, concediéndole a ésta el brazo oriental y a aquélla su brazo occidental. Pero Murcia le saca ventaja por el abundante riego que extrae de su río, a diferencia de lo que sucede en Sevilla, ya que el río de Murcia cabalga sobre su tierra, mientras es Sevilla quien cabalga sobre su río ... (Torres-Fontes Suárez 1996: 359)

Hāzīm al-Qarṭāyannī (siglo XIII)

El poeta de Cartagena, expresaba sus idílicas vivencias murcianas en evocadores paisajes identificados por la toponimia:

Con tanto amor, amigo mío, amé el jardín que era mi tierra, que, lejos de ella,
muere mi corazón.
Esa tierra, remanso donde los ríos vienen a descansar, es la tierra de Murcia, lugar de
mi esparcimiento y morada de mis alegrías.
¡Cuán agradable me era fondear en tus orillas!
¡Cuánto regocijo hallaba, y cuánta paz, en medio de tus arrayanes!
¡Cómo recuerdo la corriente de tu río, cuando la contemplaba desde aquella ribera
sobre la que se alza el puente de Waddāh!
Toda hermosura tenía sitio junto a tus aguas, entre Tabayra y Sabbāh.
Allí, caminando de un lado para otro, setenta millas recorríamos, entre puentes y
bajo frondosísimos árboles.
Es un paraíso donde corren ríos de agua, vino, leche y miel;
donde todos los placeres se dan cita;
el ver y oír cosas agradables,
las comidas, bebidas y perfumes,
las veladas de placer, el departir en las madrazas y en las tertulias literarias,
el amor ...
El tiempo es como una fiesta continua;
las noches, como noches de bodas;
la vida un ensueño permanente
...
El tiempo se repartía según las estaciones,
trasladándose de un lugar a otro,
como las estrellas errantes en el cielo.
El invierno se pasaba en Cartagena,
resguardada de los vientos por los altos montes, junto al mar.
El verano en la fértil vega de Murcia,
a la sombra de los árboles cuajados de frutos,
entre alcázares y puentes.
La primavera en los campos, prados y colinas regados por las primeras lluvias.
El otoño en los baños termales, de los que tanto goza el Levante español
...
Vemos las dos colinas que bordean el río Segura,
como dos amigos que queriendo abrazarse
y no pudiendo hacerlo, lloran de tristeza
formando con sus lágrimas la corriente
...

Donde las innumerables norias giran como adargas movidas en la batalla
por los guerreros enlorigados que son las acequias rizadas por el viento ...
Y ahora nuestras miradas contemplan jardines rodeados de acequias y estanques.
Va desapareciendo el sol del atardecer, hasta que no se ve más que el borde de su
corona.

Pero entonces alumbrá nuestros ojos el resplandor de Qubbas (la fuente de Cubas),
cuya luz nos indica el camino

...

¡Oh, Murcia, cuánta gente dulce y dichosa hay entre tus arrayanes!

¡Y cuánto sosiego!

¡Cómo recuerdo la corriente de tu río alejándose de ti;

o el puente de Waddāh, que contemplaba desde la orilla elevada, aguas arriba!

(García Albadalejo 1980a; Carmona González & Pocklington 2008: 63–68).

Una vida refinada por el agua y añorada por al-Qarṭāyannī que recordaba
el ambiente cultural de los palacios mardanisíes, rodeados de jardines, huertas,
estanques y albercas, como fueron el Ḥiṣn al-Faray (el Castillo de la Alegría), Qaṣr
b. Sa'd (alcázar de Ibn Mardānīsh), al-Munīr (el Luminoso), al-Mary (el Prado), y
el complejo de Monteagudo, cuyos jardines destruyeron los almohades.

Sigue evocando el poeta de Cartagena desde su exilio tunecino la idílica vida
murciana:

En Murcia se reflejan los árboles en las aguas cristalinas del río y pasábamos el tiempo
comprendido entre el almuerzo y la cena descubriendo los deseos de nuestras almas,
mientras las aves nos maravillan con sus trinos, o dejando rodar palabras bellas, como
piedras preciosas, en noches de luna llena, embriagándonos con el aroma de los árbo-
les y flores, mientras el alba despertaba (García Albadalejo 1980a: 63).

Abulfeda (siglos XIII–XIV):

Es de las capitales al oriente de al-Ándalus y se parece a Sevilla en cuanto a sus
numerosos sitios de recreo y huertos, hallándose por el brazo oriental externo del
nacimiento del río de Sevilla. De sus lugares de recreo son la Arrijaca, Ezzatkāt
[Az-Zatāca, San Juan] y el Monte Ayl [La Fuensanta] debajo de este hay huertos y
extensión confortable donde circular libremente y esparcir la vista a todas direcciones
(Torres-Fontes Suárez 1996: 361).

Ibn al-Jatīb (siglo XIV) poetizaba las aguas fluviales:

¡Hermoso río, con sus altas márgenes cubiertas de ondulante vegetación, con frutos
en los vergeles al alcance de la mano! Corre entre verde preciado y delicioso líquido,
sierpe que reptá, espada envainada en los matorrales ribereños. (Roldán Castro 2004:
55)

Al-Ḥimyarī (siglo XIV):

Murcia se encuentra sobre un gran río que riega su territorio, como el Nilo de Egipto ... En su territorio abundan las higueras, las viñas y toda clase de árboles frutales ... Murcia se encuentra en una llanura. Tiene un arrabal muy poblado. Está, igual que la ciudad propiamente dicha, rodeado de sólidas murallas provistas de parapetos. El agua corre a través del arrabal, y la ciudad misma está sobre la orilla del río; se llega a ella atravesando un puente de barcas. Se ven también molinos contruidos sobre chalanas que se pueden desplazar de una parte a otra del río. Su territorio posee muchas higueras ... Del río de Murcia sale un canal cerca del puente llamado Kantara Askabo, y sigue un conducto abierto por los antiguos a través de la roca de la montaña, que han perforado a lo largo de una milla. Este canal riega el terreno al norte de Murcia. Ambos canales subterráneos están provistos de pozos de aireación, que comunican con la cresta de la montaña, y compuertas abiertas en dirección del río; abriéndolas, se pueden limitar los canales y arrastrar con las aguas el lodo que se haya podido amontonar. Fuera de estos dos canales no se riega con el agua del río de Murcia, si no es por medio de ruedas elevatorias llamadas dawlab y saniya. Entre el punto en que nacen estos dos canales y Murcia hay seis millas. (Torres-Fontes Suárez 1996: 372–373; Carmona González & Pocklington 2008: 38)

Anónimo (siglo XV):

Es antigua, de origen remoto, maravillosamente situada, de bello aspecto. Su clima, agua, fruta, trigo y cebada son excelentes. Es de una gran fertilidad. La mayor parte de cultivo de su tierra tiene riego. Hace fructificar su tierra un sistema de regadío, cuyas acequias corren por las arboledas y los huertos de toda la comarca en un radio de doce millas. Camina quien se dirige a esta ciudad bajo las sombras de los árboles, oyendo el trinar de los pájaros y el correr de sus aguas hasta el momento que penetra por su puerta. Está en la orilla de un río que es una bendición, que rodea sus murallas como la pulsera rodea la muñeca y en cuya ribera hay numerosos molinos ... (Carmona González & Pocklington 2008: 38–39).

* * *

El cauce del río Segura envolvía por el sur y el este gran parte de la ciudad islámica mediante un doble meandro que fue ensalzado y comparado por este anónimo árabe como “una bendición que rodea sus murallas como la pulsera rodea la muñeca”.

Estos y otros testimonios de autores árabes coinciden en la importancia de la Murcia andalusí: el huerto del oriente de al-Ándalus. Situada sobre una tierra llana y fértil que regaba el agua del río Segura se caracterizó por exuberantes jardines y arboledas, frutos y frutas de gran variedad y bajo precio (olivas, higos, uvas, granadas, manzanos peras, etc.), zocos, afamadas alfombras, plata y dos puertos (Cartagena y Alicante) que daban salida a su producción.

El excepcional Libro del Repartimiento y otros documentos del último tercio del siglo XIII nos remiten al paisaje irrigado legado por la Murcia andalusí. Sin-

gulares descripciones que concretan hasta el número de frutales y arbolado de las tierras de riego, donde destacaban las parras e higueras en los reales periurbanos, propiedades privadas de los gobernantes mursíes. Las almunias o propiedades “reales”, ligadas a la dinastía gobernante, tenían un buen suministro hidráulico para mejorar el rendimiento de estas tierras que embellecían el área periurbana de las ciudades andalusíes. También, en los valiosos huertos –“ortos”– del minifundio, el agua permitía un policultivo intenso. Frutales, palmeras, plantas exóticas, árboles decorativos y odoríferos y con gran sombraje para aliviar las altas temperaturas de los estiajes veraniegos fueron testigos de la vida cotidiana de los mursíes. Mursiya fue una tierra nutrida por el agua y parcelada por acequias, cuya disposición supuso, según señalaba el cronista catalán Muntaner, una dificultad añadida para su conquista. Ciudad islámica dotada de un buen sistema hidráulico, patente en el regadío y en algunos restos materiales obtenidos de las intervenciones arqueológicas realizadas.

El simbolismo del agua en la escatología islámica se representa en el baño o *ḥammām*, elemento purificador del cuerpo y el alma del creyente. En el baño se concentraba lo higiénico y placentero, la convivencia y el diálogo, los beneficios terapéuticos de cuerpo y espíritu. En las medinas murcianas, como Murcia, Lorca, Archena, Fortuna, Mula o Alhama (de *al-ḥammām*, el baño), existieron baños públicos, algunos desenterrados y conservados por los arqueólogos, varios reconvertidos en centros turísticos y otros desaparecidos por el desarrollismo urbano.

La pureza exigida a los creyentes para orar (cinco veces al día), condicionaba la situación de los baños públicos cerca de las mezquitas, mientras que los de carácter privado se integraban dentro de conjuntos palaciegos. Ibn al-Jaʿīb en el siglo XIV recordaba el placer del baño:

Sostienen otros que el baño proporciona al cuerpo los mismos efectos que el vino, es decir, alegría y goce, de ahí que observes cómo gran número de personas cantan cuando se bañan (Abderrahman Jah 2011: 94).

Las excavaciones arqueológicas han descubierto para Murcia en torno a una decena de baños ubicados en los distintos barrios de la antigua medina: por ejemplo, en las calles de San Nicolás, San Antonio, Trinquete, Madre de Dios, San Lorenzo, Pinares, Polo de Medina, más los suntuosos “baños de la reina” del arrabal de la Arrixaca. Estos se denominaron así porque fueron cedidos a la reina María de Molina y, todavía en 1391, mantenían el remedo de suntuosidad de su origen andalusí: suelos de mármol, gran caldera para el baño caliente y una casa anexa bien acondicionada.

El suministro de agua en la ciudad era imprescindible para el abastecimiento de las mezquitas, viviendas y actividades económicas (alfareros, curtidores, tintoreros, carniceros, etc.). Las mezquitas urbanas se aprovisionaban de agua de ríos, acequias, fuentes y pozos que se almacenaba en aljibes. El agua en la vivienda andalusí era un elemento significativo, que se adaptaba al concepto urbanístico de privacidad de la arquitectura civil en casas y palacios. El patio central o jardín interior era el núcleo de la vida doméstica, donde existían cisternas, albercas y fuentes ornamentales y de riego que atemperaban el calor, y donde se disponían aguamaniles y piletas para la práctica religiosa de las abluciones, como la piletta con forma de vivienda hallada en la calle Pinares de Murcia (primera mitad del siglo XIII).

Las casas murcianas tenían pozos con agua para el consumo doméstico, puesto que el nivel freático era poco profundo y resultaba fácil extraerla, mientras que los palacios contaban con espacios hidráulicos que la canalizaban para el riego de las propiedades donde se erigían estas fortificaciones residenciales de recreo. Las aguas residuales de las viviendas murcianas se evacuaban a través de una red de alcantarillado o albornos, mientras que en poblaciones rurales (Siyāsa en Cieza o Villa Vieja en Calasparra) hubo pozos negros. También en las ciudades andalusíes los aguadores transitaban por las calles transportando el agua que previamente habían tomado de los lugares más limpios de los ríos, en aras de su calidad y potabilidad.

Jerónimo Münzer en su visita a Granada a finales del siglo XV confirmaba la sabiduría de los musulmanes para la gestión del abastecimiento y evacuación (alcantarillado) del agua en las ciudades: “los sarracenos entienden de esto a la perfección”, anotaba el viajero alemán. Y describía cómo:

Las casas de los sarracenos tienen conducciones de agua y cisternas. Las cañerías y acueductos suelen ser dos: uno para el agua potable, otro para sacar las suciedades, estiércoles, etcétera ... Hay abiertas en todas las calles canales para las aguas sucias, de manera que cada casa que no tiene cañerías por las dificultades del lugar, puede arrojar durante la noche sus inmundicias en aquellos canales. No abundan las cloacas y, sin embargo, los hombres son limpios. (Münzer 1991: 109)

Los testimonios conservados para la Murcia andalusí permiten imaginarnos los escenarios donde habitaron nuestros antepasados. La clave en todos ellos es el agua, pues Madinat Mursiya fue fundada a orillas del río Segura, creador de una ciudad y un paisaje ensoñado por la lírica murciana pero con grandes visos de realidad en textos más prosaicos. Aunque la cultura del agua no es exclusiva de una sola civilización, su desarrollo en la Murcia andalusí le otorga una identidad propia.

2.2. LA FORMACIÓN DEL SISTEMA HIDRÁULICO

El valle medio del río Segura se convirtió en el eje central del poblamiento, tanto por las posibilidades económicas que ofrecía la red fluvial como por constituir la vía natural de comunicación con la Meseta castellana. No considero relevante abundar en el decimonónico debate del origen romano o musulmán del sistema hidráulico, pues lo que resulta claro es la desarrollada organización que dispuso la sociedad mursí tras el largo paréntesis de la época visigoda.

Recordaba al-Maqqarī que, después de Tudmir, la ciudad pasó a denominarse *Mursiya*, calificada como *al-Bustān* (el Jardín, la Huerta) por sus numerosos huertos cercados y por el río que fluía en su parte meridional. El río Segura fue el condicionante fundamental en el nacimiento de Murcia. A lo largo de su recorrido por tierras murcianas, fue creando las huertas en torno a las poblaciones de Calasparra, Cieza, Valle del Ricote, Archena, Lorquí, Molina, Alcantarilla, Murcia y Orihuela. Se organizó un sistema hídrico que aprovechaba y encauzaba las aguas del río y de la lluvia y se adaptaba a las condiciones físicas de la llanura aluvial murciana, con el objetivo de intensificar la producción agrícola mediante la irrigación.

En el año 825, el emir cordobés ‘Abd al-Raḥmān II fundaba la ciudad de Murcia como capital de la cora de Tudmir, favorecida por el fácil abastecimiento de agua y las posibilidades de colonización que ofrecía el valle del río Segura. Tras su fundación comenzaba el desarrollo de su huerta –independientemente de la existencia de villas agrarias preislámicas– mediante la organización del sistema hidráulico. Los gobernantes omeyas superpondrían su poder sobre la estructura clánico-tribal existente que se había polarizado en torno a los *husun* de Montea-gudo y Verdolay, de los que dependían los respectivos asentamientos agrarios en ambos sectores del valle fluvial.

Desde el establecimiento de una especie de campamento militar (*miṣr* / pl. *amṣār*), *Mursiya* evolucionó hacia una medina erigida en capital de la cora de Tudmir, aunque no se consolidó hasta principios del siglo XI. En principio, su recinto amurallado no superaba los aproximadamente 10.000 m² que ocupaba la alcazaba omeya y la población urbana de la capital se ha calculado en unos 70.000 habitantes hacia finales de la historia mursí, o sea antes de mediado el siglo XIII. Cifra en consonancia con el desarrollo político y cultural del emirato murciano a partir del siglo XII, a la que debe sumarse la indeterminada, pero significativa, población rural que vivía en las alquerías que rodeaban la ciudad en el regadío y el campo.

El cauce del río Segura, convertido en el factor del desarrollo urbano, formaba por el sur de la ciudad de Murcia un foso de defensa natural de la población, que era necesario flanquear para enlazar con las alquerías y el poblamiento de la huerta, con el secano del campo de Cartagena y con algunas poblaciones del reino.

La historiografía ha fijado la tesis de que el regadío murciano se originaba en el siglo XI, basándose en el texto de al-‘Udhri, quien registraba la “construcción” de la acequia mayor de Aljufía en el siglo XI, pero ello, considero, no excluye la posibilidad de adelantar su cronología aun a falta de textos escritos y registros arqueológicos que lo confirmaran. Creo que existió, por lógica histórica, un paralelismo cronológico y estructuralmente convergente entre el origen de la morfología urbana de la nueva capital de Tudmir (alcazaba, mezquita y murallas) y la génesis del sistema hidráulico complejo, cuya disponibilidad de agua abasteciese a la nuevos pobladores de la ciudadela y la medina y a las comunidades campesinas que colonizaban la huerta.

La ciudad, fundada por razones de estrategia militar y para controlar y colonizar el valle medio del río Segura donde se emplazaba, no puede desvincularse cronológicamente de la creación del espacio irrigado, ni jurisdiccionalmente ambas de las estructuras de poder emiral y califal de los siglos IX y X. El crecimiento poblacional sostenido desde el siglo XI y el desarrollo político mardanisí, redundaron simultáneamente en la extensión de la superficie urbana (ampliación del recinto amurallado, construcción de palacios y el crecimiento de arrabales periféricos) y del área de riego en la zona sur, o margen derecha del río, cuando se construiría la acequia de Alquibla. En consecuencia, según esta hipótesis, tanto el origen de Mursiya como su huerta se establecen en las fases iniciales de la edad andalusí², y la intervención en ambas del poder cordobés tuvo que ser una realidad aunque no sea posible precisarla por la inexistencia de datos.

Según valoro, la intervención pública omeya en la organización del espacio urbano coadyuva en la del espacio rural a través de una red de alquerías que dependen de la construcción o diseño del sistema hidráulico (que parte del azud mayor y la acequia de Aljufía). El poder público –que organiza ambos espacios complementarios– combina su intervención con la de las comunidades campesinas que poblaban las alquerías de la huerta, obligadas a mantener el sistema hidráulico, bien a través de impuestos o de contribuciones particulares gestio-

² Tema polémico y recurrente en la historiografía. Un análisis comparativo entre las huertas de Murcia y Lorca mostraría las diferencias existentes en la creación de ambos sistemas hidráulicos: la primera de base islámica y la segunda preislámica, lo que se confirmaría tanto por la cronología como por el hecho de que en el regadío murciano agua y tierra permanecen asociados y en el lorquino separados.

nadas por la comunidades asentadas en la red de poblamiento del regadío. Un sistema mixto de gestión que tuvo su refrendo en la administración y justicia del agua entre la población regante y el poder urbano. Los campesinos, cohesionados inicialmente por las estructuras clánico-tribales, quedaron jurisdiccional, fiscal y económicamente vinculados al poder central delegado y radicado en la ciudad, lo que, aún así, no implicaba la completa desaparición de la gestión y autonomía interna de las comunidades rurales en la organización del sistema hidráulico.

Si bien no se pueden precisar las fases de colonización y organización social del regadío, algunas consideraciones resultan plausibles ligadas a la formación del sistema hidráulico, que comenzaba durante los siglos IX-X en la mitad septentrional, entre el Azud mayor (Qanṭarat Askabo o Puente de la Barca, donde se cruzaba el Segura en la ruta Elche-Lorca) y la ciudad. Al-Hakan II promovió la construcción de canales de riego en Granada, Valencia y Murcia. La captación del agua se hacía con técnicas muy parecidas a las utilizadas en la minería: se perforaba el terreno para llegar al acuífero y el agua se conducía a través de una galería o *qanāt*; cuando se trataba de aguas superficiales se construía en el acuífero una presa transversal o azud que derivaba el agua hacia los canales o acequias. Ambas técnicas se utilizaron en el origen del sistema hidráulico de Murcia, según se interpretan los testimonios escritos.

Con el crecimiento poblacional del siglo XI y la mayor intervención del poder político se desarrollaron a partir de la presa o Azud Mayor —a unos siete kms. aguas arriba del Segura— las dos grandes acequias que articularon el regadío murciano. Según el testimonio de al-ʿUdhri, en el siglo XI sólo existía la acequia de Aljufía (*al-Yawiyya*) o del norte, que recorría la margen izquierda del Segura, abastecía el arrabal de la Arrixaca y regaba sus huertas y almunias palatinas (como el tramo de acequia encontrado en el actual monasterio de Santa Clara de 1.35 m de anchura y 1 m. de profundidad), mientras que hasta el siglo siguiente, según al-Ḥimyarī, no se construiría la acequia de Alquibla (*al-Qiblat*) o del sur en la margen derecha del río (Martínez Martínez 2011: 29).

Según lo indicado, la ausencia de fuentes y testimonios arqueológicos impiden precisar la cronología del sistema hidráulico, pero sería plausible adelantarlo a los siglos IX y X.

Con la prolongación de la acequia mayor de Aljufía y la construcción de la acequia mayor de Alquibla en el siglo XII, el regadío fue extendiéndose hasta los límites con Orihuela. Dos grandes acequias árabes que significan la del Norte y la del Sur, respectivamente, porque riegan las correspondientes tierras al norte y sur del cauce del río Segura. Se establecía con ello la segunda fase colonizadora del regadío que absorbía las comunidades campesinas en la organización estatal

y urbana. Al-‘Udrī, en su descripción hidrogeográfica de la cora de Tudmir, precisaba la extensión del regadío murciano y la hidráulica a él asociada:

El río de Tudmir posee norias que riegan las huertas de este territorio. El comienzo de la acequia que parte del río está en Qantara Askabo [“El puente de la Barca” en Alcantarilla] y alcanza las propiedades de los habitantes de la ciudad de Mursiya hasta el límite de la alquería de Taws [topónimo identificado por Cox por Vallvé; Carmona González & Pocklington], que es una de las alquerías de la ciudad de Orihuela (Carmona González & Pocklington 2008: 49).

Durante los siglos XI y XII la Murcia andalusí –en consonancia con la expansión urbana y cultural de todo *Sharq al-Andalus*– había alcanzado su esplendor político con los almorávides y el gobierno independiente de Ibn Mardanīsh. Yāqūt, en el siglo XIII, resaltaba este periodo:

Allí tuvo su residencia Ibn Mardanīsh, en cuyo tiempo la ciudad alcanzó gran prosperidad e incluso llegó a ser la capital de al-Andalus (Torres-Fontes Suárez 1996: 346).

El sistema hidráulico estaba bien establecido desde el Azud mayor, a partir del cual el río desviaba sus aguas hacia dos acequias mayores: la Aljufía, que atravesaba el sector norte de la ciudad, y la Alquibla, que recorría la zona sur de la huerta con el fin de mantener el poblamiento agrícola y las demandas de una población urbana en crecimiento.

La toponimia huertana registra los nombres árabes de antiguas acequias (*al-Wustā*, actual acequia de Alguazas; *al-Bark* o Albarque,) o de clanes familiares que transmitieron su nombre a estos canales de irrigación (Banū Sa’d, nombre de la familia de donde deriva la acequia de Benizá, o Banū Burtuy, linaje que identifica a la de Benipotrox). Otros gentilicios andalusíes de acequias murcianas son: Bendamé, Benetúcer, Benialé, Beniaján y Beniscornia; al igual que actuales poblaciones de la Región de Murcia deben su nombre al agua: La Alberca (El estanque), Albudeite (el agua escasa), Alcantarilla (pequeño puente), Alhama (la fuente de agua termal), La Ñora (la noria).

El reparto justo y equitativo y el derecho individual de acceso al agua en la sociedad islámica es objeto de una extensa normativa jurídica de tradición malekí. El derecho de aguas de esta escuela jurídica establecida en al-Ándalus, combinaba principios generales con costumbres locales. En cuanto el derecho a regar (*shirb*) de cauces fluviales con escaso caudal, como el del río Segura, se mantenía el derecho de antigüedad de los regantes que estaba en relación con la ocupación de las tierras más próximas al origen de agua.

La interacción de las comunidades campesinas clánico-tribales en la creación del espacio irrigado y el impulso dado por el poder político coadyuvieron en el

mantenimiento y el desarrollo del sistema de irrigación destinado no sólo a la agricultura sino a las necesidades urbanas (aprovechamiento público y actividades artesanales) de la Murcia andalusí.

Espacios hídricos, agrarios, artesanos y de recreo se desarrollaban en las medinas, cuyas murallas se abrían hacia la periferia con huertos, almunias (*al-munyat*) y mansiones residenciales que embellecían los arrabales donde se dispersaban las viviendas como consecuencia de la expansión urbana. En suma, se delimitaba el espacio urbano y se desarrollaba el espacio hidráulico que completaba la medina. El vocabulario hidráulico ha perdurado en el habla huertana y en la toponimia de tierras, acequias, canales, azarbes, puentes, aljibes, caminos, acueductos, ruedas, molinos, desagües y alcantarillado, baños y jardines a los que el agua daba sus nombres.

Mientras que el paisaje hidráulico sí permaneció en gran parte inalterado tras la conquista, no ocurrió así con las estructuras del poblamiento andalusí que lo explicaban. La fragmentación del poblamiento rural fue la consecuencia inmediata y directa de los repartos de tierras realizados para llevar a cabo el cambio social con el asentamiento –a través de la propiedad– de los repobladores cristianos. Las fuentes de la segunda mitad del siglo XIII mencionan alrededor de setenta y dos acequias y más de setenta alquerías donde estuvieron asentadas las comunidades campesinas mursíes.

El agua y la tierra estuvieron vinculados en Murcia, porque se implantó el modelo sirio, al igual que en los regadíos de Damasco, Castellón y Valencia. El derecho del agua malekí (de aprovechamiento público) debía ser compatible con las normas y costumbres locales de las comunidades campesinas que las adaptaron a las condiciones del medio físico. Los repartos de tierras que los castellanos efectuaron a partir de 1266 apuntan la debilidad del primitivo sistema comunal establecido en las comunidades campesinas de tipo gentilicio (*Banū*) o tribal (Zeneta en la huerta de Murcia) y la emergencia de una jerarquía tierra-agua ejemplificada en el alguacil Abū ‘Abd Allāh b. Waḍḍāḥ, el mayor propietario de la alquería a la que daba nombre (Benihuadah). Las pequeñas y medianas propiedades que conformaron el regadío mursí se trasvasaron a los nuevos repobladores bajo otra forma de organización que mantuvo el nombre de los antiguos topónimos y gentilicios árabes. Las tierras repartidas se valoraban según la superficie (tahúlla) y el valor económico (alfaba), que equivalía a las posibilidades de riego y producción que tenían.

2.3. TECNOLOGÍA HIDRÁULICA

El sincretismo tecnológico realizado por el mundo islámico (romano y oriental) permitió optimizar los recursos hídricos para la agricultura, el abastecimiento urbano, las actividades artesano-industriales y otras aplicaciones hidráulicas (relojes de agua o clepsidras, autómatas que servían bebidas en los jardines privados, etc.). En los territorios que formaron parte de la *Dār al-Islām* se desarrolló una próspera agricultura con excelentes rendimientos, deudora de las depuradas técnicas hidráulicas utilizadas. Técnicas que conocidas en la Antigüedad o/y desarrolladas y transmitidas por los árabes tras las conquistas de Mesopotamia –de donde eran originarias– y el Norte de África –donde las introdujeron los romanos– fueron mejoradas en eficacia y superadas para el aprovechamiento del agua en el mundo islámico. Más que innovaciones, los árabes desarrollaron un variado conjunto de técnicas hidráulicas desde el sincretismo cultural que efectuaron y que pervive en muchos arabismos: acequia (*al-sāqiya*), alberca (*al-birka*), acueducto, aljibe (*al-yibb*), azud (*al-sudḍ*), noria (*nāʿūra*), cisterna, *minās* o *qanāts*, galerías perforadas (complejo procedimiento de origen oriental que obtenía agua a partir de una capa acuífera subterránea), balancines o *chaduf*, pozos artesianos y canales. Con todos ellos se favoreció el desarrollo de la agricultura, el servicio de abastecimiento y alcantarillado urbanos y la estética de las ciudades (Abderrahman Jah 2011).

Aunque hasta el siglo XI Mursiya parece que no tuvo un desarrollo significativo –pues fue en ese siglo cuando las fuentes conservadas escritas registran la construcción de *qanāts* o acequias madres que organizaron el regadío y los espacios hidráulicos donde se asentó la población rural– algunos datos arqueológicos y cierta lógica histórica permiten dar mayor consideración a la fase primigenia de la Murcia andalusí, poco estudiada y eclipsada por los testimonios posteriores.

Caminos de agua o acequias, canales de avenamiento o azarbes, artes e ingenios hidráulicos hicieron posible la extensión de un espacio irrigado que recibía las aguas fluviales o las de fuentes naturales. En las tierras altas con dificultades de riego o donde no era posible la irrigación por gravedad, se usaban ingenios arcaicos: algaidones, cigüeñales, alhataras, arcaduces y norias de sangre o de tracción animal, como los registrados en Beniscornia, La Arboleja, La Albatalía, el “arcaduz de la Puerta de la Noguera” o en algunos huertos de la Arrixaca, que mantuvieron esta tecnología tradicional durante la época cristiana bajomedieval. Por el contrario, las ruedas hidráulicas verticales (norias, aceñas y molinos) se localizan en las vías de agua regulares y de mayor volumen, en coexistencia con las más difundidas horizontales.



Sello concejil. Archivo Municipal de Murcia.

Un hallazgo reciente en el yacimiento de Senda de Granada (Murcia) ha rescatado un conjunto de las primeras aceñas de la huerta –vinculadas a la acequia mayor de Aljufía (siglos IX–X)– y arcaduces cerámicos adjuntos a este tradicional sistema de riego, que se ha mantenido hasta el primer cuarto del siglo XX (García Blánquez & Cerdá Mondéjar 2007). Además hay que recordar de nuevo las referencias dadas por los autores árabes acerca de las ruedas elevadoras (norias) y molinos existentes sobre el río Segura.

En la Murcia andalusí fue decisivo el sistema de elevación de agua para riego, lo que permitió cultivar zonas con escasez de aguas superficiales o por encima de los cauces de agua. Al-Saḡundī, recuérdese, cantaba la musicalidad que producía el murmullo del agua al rodar en las norias. Al-Idrīsī mencionaba los molinos flotantes o de barcas que hubo en Zaragoza y Murcia, cuya ventaja era su movilidad, pues en caso de asedio la población podía seguir abastecida de pan. Además de los señalados (molinos de barcas, aceñas o molinos de rueda vertical), los ingenios de ruedas horizontales (rodeznos) se adaptaron mejor a los caudales de agua murcianos, tanto en el pasado andalusí como castellano.

Madinat Mursiya, la ciudad fundada por ‘Abd al-Raḥmān II en el año 825 y convertida en la capital de la provincia o cora de Tudmir (nombre arabizado del antiguo señor visigodo Teodomiro), los molinos de agua fueron instalándose dentro y fuera de las murallas de la ciudad, en el espacio urbano y rural, aprovechando el cauce del río Segura, las acequias, arroyos, ramblas o cursos naturales. Molinería que se integraba dentro del conjunto del sistema de irrigación de la tierra que facilitaba el río Segura desde el Azud Mayor o Contraparada a unos 7 kilómetros aguas arriba de la medina.

La molinería hidráulica medieval está bien localizada en Murcia y su huerta: se concentró en el tramo urbano del río y en acequias periurbanas que rega-

ban las tierras de las alquerías. Se ha podido localizar parte del equipamiento molinar mursí: molinos rurales localizados en el sur de la huerta, caso del molino del “Rahal Axarqui”, fortificado con una torre, el localizado en la alquería de Benihudad o Aben Huadach (posteriormente molino de La Puebla), los molinos de Meccen o Almacen (después Molino del Cubo), los de las alquerías de Aljucer y Petrenel; en la zona norte del regadío se encontraban los molinos urbanos de la alcazaba (los denominados molinos de Daraxarife o Casa del Príncipe), los molinos de la Arrixaca (como el de Ibn Hamete reconvertido en molino batán en el siglo XIV); asimismo de época andalusí eran los molinos de Benetúcer y Benifiar (este conocido en el siglo XV como “molino quemado”), a los que se suman los molinos flotantes o sobre barcas en el tramo urbano del Segura, frente a la puerta de la muralla (Bāb al-Qanṭara o Puerta del Puente) en el sector suroeste de la medina.

Ahora bien, el indudable desarrollo tecnológico que supuso el molino de agua (*arjāʿ*) en al-Ándalus no excluyó la utilización de molinillos o molino de mano (*rajā*) para la economía familiar o el cotidiano consumo doméstico, como atestiguan los encontrados en algunos yacimientos murcianos. No obstante, los molinos manuales irían desapareciendo ante el desarrollo de la técnica hidráulica y la mejor calidad de las harinas que proporcionaba.

¿Pero dónde estuvieron emplazados los molinos hidráulicos en la Murcia andalusí? Además de los citados en los textos escritos árabes, los molinos flotantes sobre el río Segura y las numerosas ruedas instaladas en su ribera, el texto del Repartimiento de la huerta mursí registra otros molinos hidráulicos sobre las numerosas acequias que cohesionaban el poblamiento periurbano y rural, y también otros que con menor disponibilidad de agua aprovechaban las escorrentías de las ramblas y la orografía de las zonas montañosas que rodeaban el regadío de la zona sur. Conocida es la importancia de molinos hidráulicos de rueda horizontal en al-Ándalus: ruedas horizontales o rodeznos abundantes en la Murcia andalusí que coexistieron con norias, aceñas y ruedas verticales, también en la etapa castellana. Junto a molinos de agua para transformar la producción cerealista, se mencionan en el año 1272 –cuando se efectuaba el quinto reparto de tierras– la importancia de otros artilugios más rudimentarios como aceñas (de sangre), algaidones, alhataras y cigñales usados en el riego de tierras con mayor dificultad de acceso al agua.

De cualquier modo, los rodeznos fueron los más difundidos en la Murcia medieval por la limitación e irregularidad del caudal segureño y porque, entre otras cosas, su emplazamiento, bien al principio o al final del espacio hidráulico, no suponía pérdida de agua para riego siempre que después de accionar la rueda

horizontal aquella revirtiese a la acequia de procedencia. Por su mayor simplicidad constructiva, los rodeznos estuvieron muy difundidos en al-Ándalus desde el siglo X para la molturación de grano. En el siglo XVI se comprobó que un rodezno molturaba más de 12 fanegas de trigo por hora, lo que constituía un rendimiento muy elevado.

Un ejemplo de la expansión molinar castellana será la construcción de los molinos harineros de “allende” del río, denominados molinos nuevos en el siglo XIV, donde actualmente se emplaza el Museo Hidráulico. Molinos a los que Díaz Cassou les atribuyó en el siglo XIX, sin ningún fundamento probado, un origen islámico (Martínez Martínez 2014: 34).

La limpieza del cauce fluvial y de las acequias fue prioritaria para el buen suministro del agua de riego, paliar las inundaciones y mejorar el funcionamiento de los molinos. No obstante, la construcción de molinos limitaba el agua para riego. Las ruedas molinares se emplearon para la molienda de cereales y otras materias (alheña usada en cosmética, olivas, sal y caña de azúcar, zumaque y especies tintóreas) y para usos industriales (papel, batanado de paños, aceite, aserraderos y fabricación de objetos de hierro de forja). Molinos fijos en las riberas fluviales o en las acequias junto a molinos móviles que sobre balsas o barcas se trasladaban hacia donde la corriente fuese más abundante. El equipamiento hidráulico andalusí compuesto por molinos harineros, norias, aceñas y batanes, instalados en el Segura y en las acequias de la huerta, fue heredado por los repobladores cristianos que, con la ampliación de este legado hidráulico, fueron desarrollando y diversificando las actividades agrarias e industriales hasta el siglo XIX.

También la existencia dealmazaras o molinos de aceite ha sido constatada por la arqueología y los textos, prueba de la importancia de la tecnología hidráulica aplicada a la transformación de productos agrarios, pues el agua aunque no fuese la fuerza energética indispensable en los molinos de aceite –accionados por la fuerza de mulas y hombres–, necesitaba de ella para el proceso de prensado y obtención del producto. A unos 5 kilómetros de la medina, en la alquería de Tiñosa, en el barranco de Tortosa, se localizan “los molinos de olivas que dicen los moros maçara”, en concreto tres que se diferenciaban por el tamaño de sus muelas (Martínez Martínez 1996b: 15).

Tecnología hidráulica de tradición andalusí que ha permanecido en el regadío murciano hasta la época de la industrialización. También en las zonas áridas se emplearon recursos para acumular agua de lluvia en los aljibes o extraerla de pozos o acuíferos mediante norias de sangre y otros artilugios rudimentarios: alhataras, cigüeñales y algaidones:

... en el aluar, sobre la azequia que se riega de alhataras ...; ... porque alguna parte de su suerte se riega de cegunnal, et fue peor suerte que los otros ...; ... en heredamiento desta alcaria sobredicha (Benihuadah) que se riega de algaydon en que a XIX taffullas et media, que son V alffabas et quarta; ... allend la azequia, que se riega de algaydon (en Benieza y Benibarrira). (Torres Fontes 1960a: 194, 197, 202, 213 y 219).

Posteriormente, en el siglo XIV, 125 tahúllas de tierra regada por la acequia de La Dava se hacían mediante algaidón, al igual que a mediados del siglo XV en una alquería de Alcantarilla (señorío de La Iglesia explotado por mudéjares) se pretendía mejorar su riego con la construcción de “una annora que sacase agua para regar los dichos algaydonares”. Los musulmanes habían demostrado ser “sabidores de algaydones”, y precisaban a mediados del siglo XIV que para regar con el agua de La Dava 125 tahúllas en Alcantarilla eran necesarios 10 algaidones con un capazo cada uno. Para facilitar la tarea y reducir el tiempo de riego, “por razon que riegan con gran trabajo et porque maguer que toman el agua no pueden regar tanto commo farian de pie llano et avn aya mas mejoría, ca porque non podian regar de noche commo de dia sin gran lazería”, se dispuso incrementar al doble el número de algaidones con la condición de que no se regara de noche. La mejora era importante porque “en verano se usa mas el agua que en el ynuerno et son diez et ocho oras de dia et seys de noche”. (Martínez Martínez 2011: 65)

Los tratados islámicos de tecnología hidráulica incorporan desde el siglo IX innovaciones ya alejadas de la influencia clásica, caso de la obra *Libro de los Dispositivos ingeniosos* de los hermanos Banū Mūsā, o el gran tratado del siglo XVI *Taqī al-Dīn*, que incluye una diversa tipología de ingenios. La influencia de estos manuscritos fue decisiva en la España del Renacimiento, tanto en la hidráulica popular (contenida en los *Veintiún Libros de los Ingenios y de las Máquinas*) como en otras soluciones de mecánica más complejas. La ingeniería hidráulica islámica, además de objetivos utilitaristas, tuvo un carácter suntuario al servicio de soberanos y gobernantes, pues en sus salones y jardines los mecanismos del agua movían relojes y otros artilugios estéticos que asombraban a cortesanos y visitantes.

El progreso económico derivado de la utilización de equipamientos hidráulicos en las actividades agrarias, artesanales e industriales llevó aparejado algunas consecuencias de carácter medioambiental. Los andalusíes cuidaron la calidad del agua; un ejemplo recurrente lo representó el problema de cocer el lino, cáñamo y esparto, bien directamente en el río, como tradicionalmente hacían los musulmanes murcianos, o en las acequias. Desde Alfonso X está documentado el problema derivado de la utilización del río para actividades artesanales que arrastraban

detritus aguas abajo, a la ciudad de Murcia y, especialmente, a Orihuela en la Vega Baja. En las Cortes de Toro de 1371, Enrique II se hacía eco de la contaminación del agua fluvial efectuada por los moros de Cieza, valle de Ricote, Albudeite, Campos, Archena, Alguazas, Alcantarilla, Molina y Ceutí:

... que toda la ponçonna que sale de los dichos linos e cannamos e espartos que va por el dicho rio fasta la çibdat [Murcia] et, por quanto en la dicha çibdat an de beuer del agua del dicho rio que adolecen e mueren muchos en tienpo de verano. Et commo quier que vosotros avedes requerido a los vezinos de los dichos lugares que fagan balsas apartadas del rio para cozer los dichos linos e cannamos e espartos, que lo non quieren fazer. (Pascual Martínez 1983: 109–110)

Con todos los avances y transformaciones efectuados en la época contemporánea, la hidráulica tradicional sigue todavía presente en el paisaje murciano del tercer milenio. En algunos casos se han reciclado los antiguos artilugios con fines turísticos y, sobre todo, para la contemplación de una cultura ancestral que sigue viva, como bien demuestran, por ejemplo, las imponentes norias de Alcantarilla y Javalí. En otros casos, estos vestigios hidráulicos se han rehabilitado como bienes de interés cultural con una función educativa muy encomiable: tal es el caso del Museo del Molino Hidráulico de la ciudad de Murcia. De igual forma, el Museo de la Ciencia y del Agua de Murcia posee un parque didáctico, exposiciones temporales de ingenios y muestras monográficas sobre el agua desde todos los campos científicos. Incluso estos elocuentes testigos de la cultura del agua en Murcia que fueron los molinos y norias han sido rehabilitados con una funcionalidad turística –caso de los molinos transformados en hospederías o casas rurales, como el rehabilitado “Molino del río Argos” en Caravaca– y estético-paisajística-lúdica, pues a veces se erigen en los espacios de plazas y jardines públicos cual esculturas modernas decorativas que explicaran el pasado desde un presente muy distinto.

2.4. EL LEGADO HIDRÁULICO DE LA MURCIA CASTELLANA

La herencia andalusí, al margen de los presupuestos estéticos paisajísticos, se contempla en dos planos: el hecho material –correspondiente a la infraestructura y tecnología hidráulica– y el inmaterial, que se integra en una cultura del agua basada en la organización y gestión de los recursos hídricos disponibles, cuyo fundamento fue la propiedad colectiva del agua de tradición musulmana junto a las transformaciones derivadas de los nuevos factores históricos de la Murcia castellana.

Desde mediados del siglo XIII la conquista castellana del emirato hudí incorporaba las tradiciones hidráulicas. Alfonso X se valió de los saberes, técnicas, tradiciones, usos, reparto y justicia del agua andalusíes. En este sentido, los impuestos por el uso del agua de riego que pagaban los musulmanes, el acequiaje, fueron transferidos al monarca junto a las propiedades territoriales de la familia emiral hudí, las tierras del Estado y las que formaban parte de los bienes habices o de fundaciones pías (reseñados como *Hobz* o de *alhobz*), tal como consta en el Libro de Repartimiento (Torres Fontes 1960a: 172–173, 176–178, 181, 186–189, 193–194, 198, 200, 216–217). El cambio social castellano tuvo que enfrentarse a la administración del regadío murciano con las técnicas e instituciones heredadas de sus artífices.

La compleja tarea de repartir las tierras fue llevada de forma metódica por los “acimemos moros”. La tierra se midió en tahúllas y se valoró en alfabas para repartirla entre los nuevos pobladores cristianos, pero resultó insuficiente para atender en un primer momento toda la demanda, por lo que muy pronto, en los años 1269–70, se vio la necesidad de ocupar gran parte de la “mitad” de la huerta otorgada a los musulmanes en el pacto de capitulación de 1243. Esa mitad del regadío era lo que en el pacto se denominaba “huerta nueva”, que comprendía la zona de la acequia mayor de Alquibla, regada por las acequias de Alharilla, Alguazas, Alquibla, Turbedal y Herrera, con un total de unas 10.000 tahúllas. En 1272 se ampliaba con la ocupación de las tierras regadas por la Alquibla “allende el río”. La colonización cristiana del regadío se había realizado en seis años.

No sólo se pretendía el mantenimiento del regadío andalusí sino su potencial ampliación, tal como Alfonso X expresaba en 1272:

Que faga alinpiar los açarbes, açequias et filas cada año et guien las aguas en tal manera que rieguen et lieguen tanto como solian en tiempo de los moros et mas si pudieren, et si non que non menguen; et que las guien por aquellos lugares que solien yr en tiempo de moros et que fagan que todas las tierras se rieguen por las paradas do solian tomar su tanda en tiempo de moros et non por otro lugar (Torres Fontes 1963: 49).

Vanas pretensiones, pues las expropiaciones y la emigración musulmanas revelan la dura realidad del cambio social. Las Cortes de Valladolid de 1293 lo sancionaban de *iure* al prohibir que los musulmanes fuesen propietarios en el regadío. La documentación de las primeras décadas del siglo XIV redunda en una situación crítica de la huerta por el éxodo musulmán, la ausencia de mano de obra y las tierras anegadas:

... por razon de las guerras et de los otros males que son acaçidos en tierra de Murçia, la mayor parte de los moros son muertos et los otros fuydos, por las quales

cosas la tierra es muy despoblada e menguada de ellos ... ayan sabor de venir (Torres Fontes 1980: 88).

El sistema de riego tuvo su origen en la construcción sobre el río de la presa o Azud mayor que distribuía las aguas del Segura: La Contraparada, nombre que comienza a prevalecer desde mediados del siglo XVIII, está situada a unos siete kilómetros en línea recta “aguas arriba” de la ciudad, en las inmediaciones de Javalí. La fragilidad de los materiales de construcción de la presa –estacas y pilotes con arena y piedras– y las avenidas del río hicieron continua su reparación. Ya se ha visto cómo a partir del Azud mayor o Contraparada los musulmanes murcianos desarrollaron “los caminos del agua” que fueron las acequias. La rotura del Azud mayor y sus reparaciones constituyeron un gravoso dispendio que repercutió en las economías particulares de los murcianos. En la Baja Edad Media hay abundante y detallada documentación de las obras efectuadas, así como de la fortificación de la presa con una torre a mediados del siglo XV, construida para vigilar y defender el sistema hidráulico de los ataques que las luchas entre clanes nobiliarios llevaban a cabo sobre el mismo.

Dos grandes arterias o acequias mayores (Aljufía y Alquibla) originaron un coherente y complejo dispositivo hidráulico de distribución del agua que longitudinalmente regaba los heredamientos al norte y sur del río y de la ciudad, desde la cabecera hasta el límite con Orihuela. La derivación en otros cauces regaba el heredamiento mayor o del Norte (que tenía su correspondiente azarbe mayor o de avenamiento) que comprendía, además de La Aljufía: Regaliciar, Alfatego, Churra, La Ñora, Beniscornia, Bendamé, Albatallá, Genolés, Arboleja, Nácar, Caravija, Belchí, Zaráiche, Zaráichico, Roncador, San Diego, Santiago, Casteliche, Benipotrox, Nelva, Casillas, Cabecicos, Benetúcer, Benefiar, Benizá o Santa Cruz, Benimojí, Aljada, Raal, Monteagudo y Pitarque. Mientras que con la acequia mayor de Alquibla se regaba el heredamiento del mismo nombre o del sur, que comprendía Barreras, Turbedal, Dava, Alcantarilla, Santarén, Benialé, Menjalaco, Benabía, Raya, Albalate, Almohájar, Gabaldón, Beniaján, Albadel, Alquibla, Alcatel, Aljoraiba, Alguazas, Herrera, Junco, Alharilla, Meana, Rumía, Beniazor, Condomina, Alfande, Benicotó, Villanueva, Benicomay, Parras, Beniel, Carcanox, Riancho, Zeneta y Alquerías (Torres Fontes 1990: 22–24). Unos viajes de agua, de ida y vuelta, por canales de riego y de desagüe.

Se ha calculado que el regadío mursí comprendía unas 6.000 Has. en el siglo XIII, que pudieron disminuir a 4.300 Ha. en la centuria siguiente (a mediados de este siglo se regaban unas 47.000 tahúllas) hasta alcanzar –hacia 1480– las 5.844 Has. Con ello se explica que tuvieran que pasar casi dos siglos y medio

para conseguir la superficie de la huerta andalusí que heredaron los castellanos (Martínez Martínez 2011: 43).

El regadío fue la base de la economía, sustentada por “la presa de las aguas que diz fazedes de nuevo, con que dezides que regades toda la huerta, sin la qual dezides que non podriades biuir”, según confirmaba Alfonso XI al concejo de Murcia en 1334. En 1438, se reiteraba que la huerta era el mayor bien de la ciudad y abarcaba por entonces, de oeste a este unos 3,5 kilómetros. Agua para el riego de pequeñas y medianas propiedades, cuyo mantenimiento fue el objetivo de Alfonso X antes y después de comenzar con los repartos de tierras:

... Que las aguas de las açequias sean partidas entre los christianos e los moros por derecho, segund que cada vno devieren auer su parte, e los christianos pongan un çequiero conçeieramente con consejo del almoxeriff, e los moros otrosi otro, segund es costunbre que los muden cada anno ...

... Partan las aguas por taffullas a cada uno segund lo que ouiesse, asi como las auian en tiempo de moros ...

... Partan el agua entre si comunalmientre, assi que cada uno aya su parte segunt ouiere tierra et sepa el dia en que la ha de tomar ... (Torres Fontes 1973: 101, 149)

En 1268, el monarca ordenaba lo mismo a los repartidores de tierras lorquinas:

Et partidles las aguas comunalmientre por dias et por (horas), de guisa que ninguna contienda non aya daqui adelante sobresta (Torres Fontes 1973: 101);

y poco después, en 1275, lo aplicaba en Orihuela (Torres Fontes 1973: 149). El reparto del agua se medía en filas o hilas, que era la unidad que correspondía a un volumen determinado de agua –variable según la estación– durante una hora. Para la distribución equitativa se empleaban los partidores o artilugios que se colocaban en las cabeceras de las acequias madre, desde donde se dividían las aguas para repartirlas proporcionalmente y derivarlas hacia las acequias secundarias o los brazales; el reparto se completaba con un sistema de turnos denominado tanda. Un antiguo partididor de aguas, conocido con el nombre de Ventarique –¿posible antropónimo bereber Ṭāriq?– abastecía el palacio musulmán donde en el siglo XV se construiría la ermita de Nuestra Señora la Real de Las Huertas en Lorca.

Este modelo de agua y tierra, proporcionalmente asociadas, fue uno de los empleados en el mundo islámico: se trata del denominado modelo sirio, caracterizado porque el reparto en filas se fijaba de acuerdo a unas doce horas (desde la salida a la puesta de sol). El volumen de agua del caudal del río condicionaba el reparto, aunque siempre se distribuía en proporción a la superficie de tierra (heredamiento) que regaba cada acequia mayor, con una variante respecto al

modelo citado, pues en Murcia, desde la conquista castellana y durante la Baja Edad Media, el agua se repartía también en turnos de noche.

Una distribución equitativa y proporcional del agua entre cristianos y/o musulmanes, a quienes los monarcas castellanos también obligaban, de forma conjunta o separada, a mantener limpia la red de riego, especialmente los azarbes o cauces de avenamiento:

... Que los jurados de de la çibdad de Murçia escojan cada anno dos omes buenos de cada collaçion que fagan alinpiar los açarbes mayores de la huerta porque no se faga almarjal, e los juezes e la justiçia tomen las juras dellos en conçejo que lo fagan bien e lealmientre; e los açarbes que fueren comunialmientre de los christianos e los moros, que los alinpien comunalmientre los christianos e los moros; e que los que fueren apartadamientre de los christianos que los alinpien los christianos a sus misiones, e los que fueren apartadamientre de los moros que los alinpien los moros a sus misiones. Pero si los christianos e los moros se quisieren acordar entrespise que los alinpien de consuno ... (Veas Arteseros 1997: 49).

Privilegios alfonsíes, confirmaciones regias posteriores y las ordenanzas concejiles de la primera mitad del siglo XIV recuperaban las antiguas costumbres andalusíes para tratar de preservar con gran dificultad el dominio del agua en la Murcia castellana. El sistema de distribución del volumen del agua para riego, de tradición andalusí, se efectuaba a través de tiempos medidos en horas, fragmentadas en días y noches, dependiendo del caudal del río (tanda, fila, adufa) y la extensión de tierra a regar (turno de riego), y se sostenía sobre estos fundamentos:

- Se diferenciaban los derechos de los propietarios de la “huerta entre açequias” y los que gravaban las propiedades de secano en las “alquerias fuera allende las açequias”.
- Se prohibía la creación de nuevas acequias menores para asegurar el riego de la huerta tradicional; riego que debía efectuarse equitativamente, en proporción a la superficie a regar, cuya medición se efectuaba en tiempo de agua, “por dias et por oras ... de manera que cada unos ayan el agua igualmente en las dichas quadrillas et dias et oras” (Martínez Martínez 2011: 51). De la buena aplicación del reparto del agua dependía el mantenimiento de un regadío en proceso de expansión.

Se aclaraba la diferencia, tanto en acequias como en azarbes, entre *filas corribles* y las que no tenían, como estas, derecho a tanda de agua por su carácter secundario; es decir, porque correspondía a canales menores o de derivación que obtenían su caudal de sobrantes o de adufas. Adufa es un hidrónimo que significa compuerta de la presa o acequia por donde se desvía agua para riego de tierras que no la tenían asignada de forma estable mediante tanda. En la Arrixaca se repartió entre

1266–77 el heredamiento de “Aduffa”, regado con agua de la Aljufía, aunque en el siglo XV este hidrónimo se refiere a las compuertas (o “tablachos”) existentes también en otras acequias, caso de la Alquibla, que se abrían y cerraban para poder limpiar la red de riego. Agua, tierra y fiscalidad estuvieron desde el origen del regadío murciá proporcionalmente vinculadas mediante el pago de almagrán, un impuesto andalusí utilizado en época castellana para el mantenimiento de la red de riego.

A mediados del siglo XIV, el reparto del agua entre las 25.300 tahúllas de tierras regadas por la acequia mayor Alquibla se dividía en 50 “partes”, es decir entre lotes de unas 500 tahúllas (56 Ha) para ser irrigadas a lo largo de 24 horas (de día y de noche) durante una semana (o cada dos semanas cuando el agua escaseaba). También en las 27.775 tahúllas regadas por la acequia mayor de Aljufía se adoptaba la proporcionalidad agua-tierra: el volumen de agua de este canal se dividía en 50 partes y además en “hilas” (cada hila se dividía en cuatro partes y correspondía a una unidad de tiempo, concretamente a una hora de riego); además la documentación confirma que con 1,5 hilas se regaban 650 tahúllas. Y eran los acequeros quienes fijaban y distribuían los turnos (cantidad de agua en día y hora señalados) obligatorios que correspondían proporcionalmente a las tierras de cada propietario. Un ejemplo de mediados del siglo XIV permite cuantificar la proporción agua-tierra establecida en algunas zonas con dificultades de riego, como Beniaján y Villanueva: a 1.500 tahúllas se le asignaron 3 días de agua (72 horas), lo que suponía regar 1.8 tahúllas cada 1.2 horas (Martínez Martínez 2011: 57).

El sistema de riego se fue haciendo más complejo, y desde las bases andalusíes fueron adaptándose algunas nuevas propuestas que en esencia no modificaban el tradicional reparto equitativo del agua en proporción a la extensión de la tierra. Algo harto difícil por las variaciones del caudal, las infracciones cometidas como el alargamiento de acequias o canales, la toma de agua indebida, la apertura de nuevas boqueras o la obstrucción de otras, la construcción ilegal de canales, presas y otras prácticas fraudulentas, etc. Junto al reparto de “agua vivas” distribuidas sobre el espacio huertano existía una red de avenamiento o de “aguas muertas” que aprovechaba al máximo los recursos hídricos existentes, que consistía en recoger mediante cauces de avenamiento o *azarbes*, *landronas* o *meranchos* las aguas sobrantes para ser utilizadas otra vez en el riego de las tierras. Un sistema que se puede comparar con el sistema circulatorio humano de arterias (acequias) y venas (azarbes). Este entramado jerárquico de acequias y azarbes prueba que el diseño y la organización del sistema hidráulico se fue extendiendo a partir de la matriz originaria andalusí –la denominada *Huerta vieja*– con la prolongación

y creación de acequias y canales de avenamiento que optimizaban el aprovechamiento del agua de riego y permitían consecuentemente la ampliación de los espacios irrigados en función de las nuevas necesidades económicas de la sociedad bajomedieval.

Los numerosos documentos de compraventa, donaciones, arrendamientos y censos, testamentos e inventarios permiten la reconstrucción del paisaje del regadío murciano como un gran minifundio delimitado por acequias, casas, torres y palomares, cultivos de viña y majuelo, trigo, frutales, plantas y arbolado, carreras, caminos, sendas y callejones, acequias, brazales, partidores, azarbes y “açarbejos”, reales y huertos cercados de tapias que nos sugieren la idea de un laberinto que no impedía, empero, la identificación de las tierras y la circulación por ellas a través de sendas, caminos y puentecillos que atravesaban las acequias en algunos tramos.

Las acequias más antiguas se remontan a la creación de la huerta musulmana y fueron las denominadas de “riego a portillo” que toman el agua necesaria sin estar sujetas a ningún volumen prefijado; mientras que, por el contrario, las que responden al nombre de acequias de “toma cerrada” sí tuvieron límites en el acceso al agua y fueron creadas entre finales de la etapa andalusí y principios de la castellana (siglos XII–XIII); de carácter intermedio entre los dos tipos de acequias indicadas fueron las que en su tramo inicial no estaban sometidas a tanda o volumen de agua aunque sí en su tramo medio o/y final. Esta estructura de riegos y avenamientos pervive desde su origen medieval, cuando la extensión del área regada se ha multiplicado en la actualidad por seis.

La falta de mano de obra mudéjar desorganizó el regadío, pues la limpieza de la red de riego quedó desatendida y se anegaban las zonas de cultivo. La monda anual se realizó durante los meses de verano, aunque esta costumbre se trasladaría hacia finales de la Edad Media al mes de marzo, tal como después mantendrían las Ordenanzas de la Huerta a mediados del siglo XIX, coincidiendo con la tradición valenciana que efectuaba la limpieza de la red en el mes de abril, antes de la siembra de primavera. Para llevarla a cabo, el primer domingo de marzo se cortaba el agua de un heredamiento y el tercer domingo de ese mismo mes –cuando se había finalizado en el sector correspondiente (del norte o del sur)– se iniciaba la limpieza del heredamiento contrario durante otros 15 días. La monda se instituyó regularmente a cuenta de los propietarios y labradores de la huerta, aunque también contribuyeron quienes utilizaban el agua para otros menesteres, tales como explotadores de molinos, batanes, tintorerías, almazaras, adoberías y carnicerías. Los sobreacequeros llevaban la gestión contable de la limpieza y realizaban los pagos necesarios a tal efecto.

También en el secano, convertido en el gran espacio ganadero del reino, debían limpiarse los aljibes, albercas y pozos para abastecer de agua a los ganados que trashumaban por el campo de Cartagena. Abstractamente se remontaba al “tiempo de los moros” la antigüedad de estas obras que conservaban el agua de lluvia en el secano.

En el siglo XIV, para aprovechar las tierras encharcadas resultantes de la desestructuración del regadío, se cultivó arroz, que había sido un cereal muy cualificado de la agricultura mursí. A mediados del siglo XIV se instruía a los pequeños propietarios del regadío acerca del riego y cultivo de este cereal, a la vez que se limitaba su producción con el fin de que los arrozales, tan necesitados de agua, no se extendieran a costa de otros cultivos, ni produjesen enfermedades como la malaria. A finales del siglo XV se proyectaba sembrar de nuevo arroz –así como ajonjolí, algodón y cáñamo– en las tierras limítrofes a Orihuela, tal como se hacía en la huerta valenciana. Desde la tradición andalusí la Murcia castellana reorganizaba su paisaje agrario para hacerlo compatible con los cambios económicos (expansión ganadera, protoindustrialización, cambios urbanísticos y amplitud de los mercados) visibles en la centuria del cuatrocientos.

En los finales del Medievo la sociedad murciana había adaptado la ciudad a otros parámetros culturales, pero sostuvo con una legislación adaptada y modificada la esencia del sistema hidráulico mursí. El viajero alemán Jerónimo Münzer escuetamente lo apuntaba en 1495:

La ciudad está enclavada en una extensa y bella planicie rodeada de montañas, como Milán; pasa por ella el río Segura, del que arrancan varias acequias que distribuyen el agua por todos sitios ... Es tierra que produce mucho aceite, arroz, almendra, cereales, etcétera, y los víveres van en ella muy baratos. (Torres-Fontes Suárez 1996: 389)

Otro legado de tradición andalusí³ se considera el Consejo de Hombres Buenos de Murcia, institucionalizado como tribunal de la justicia del regadío en el siglo XIX. La ausencia de documentación impide establecer cómo se gestionó el regadío andalusí, debido a que se trataba de normas mantenidas por la costumbre y a que la resolución de los conflictos por el agua de riego era de forma oral (Martínez Martínez 2005a; 2005b). El precedente más lejano del Consejo de Hombres Buenos de Murcia cabría relacionarlo remotamente con el preislámico consejo de ancianos o *shūrā*, pero, más directamente, con el desarrollo del regadío mursí a partir del siglo X. En las comunidades campesinas existió la autoges-

³ Entiéndase en sentido laxo, pues el Consejo de Hombres Buenos de Murcia, institucionalizado como tal en el siglo XIX, tiene unos precedentes castellanos (Alfonso X) que se asentaron tras “la conquista feudal” sobre las tradiciones administrativas del regadío mursí, que se adaptaron a las transformaciones político-institucionales operadas a lo largo de la Baja Edad Media.

tión del agua, con representantes que la administraban y resolvían los conflictos derivados. Según la doctrina malikí imperante en al-Ándalus, el comercio del agua era reprobable y se admitía que el agua no se podía vender, ceder o alquilar independientemente de la tierra. La aplicación de la normativa general se compatibilizaba con las costumbres aplicadas por las comunidades rurales en cada localidad, siempre que no conculcaran los principios del derecho de aguas malikí. Las comunidades campesinas eran así comunidades de regantes que distribuían el caudal de la acequia que regaba sus alquerías, y serían ellas las encargadas de elegir a un vecino (acequero o regador) para controlar y repartir el agua que le correspondía a cada propietario.

Los campesinos andalusíes solucionaban cualquier eventualidad entre los regantes, por lo que la autogestión y la propiedad comunitaria del agua fueron, en principio, componentes esenciales en la administración del regadío (Martínez Martínez 2011: 101 y ss.). Con el desarrollo del sistema hidráulico, la intervención del poder político andalusí subsumió la administración comunitaria del agua en las estructuras estatales urbanas a través de un funcionario especializado que era nombrado por el *wālī* (gobernador) de la *kūra* (provincia). Este cargo fue el de *ṣāhib al-sāqiya* (señor de las acequias o repartidor del agua, cuyo nombre derivaría en sobreacequero o zabacequia), que –si bien dependiente del *qāḍī* o juez ordinario– tuvo autonomía para el reparto del agua y la vigilancia de las costumbres del regadío. Su jurisdicción se extendió sobre las acequias principales o mayores, mientras que las comunidades campesinas mantuvieron su jurisdicción sobre las acequias secundarias o “particulares” con las que regaban sus tierras a través de una institución creada hacia mediados del siglo X y denominada *wikālat al-sāqiya* (inspección de los riegos).

Se considera no obstante que, a pesar de esta delimitación jurisdiccional pública y privada, hubo un cierto grado de subordinación de las comunidades rurales al señor de las acequias y a la jurisdicción pública de jueces y oficiales urbanos con competencias en, última instancia, para la administración del regadío, si bien no se puede precisar desde cuándo.

La gestión del regadío del *ṣāhib al-sāqiya* se completaba con otros cargos como el de *al-qāḍī al-miyāh* (juez o alcalde del agua), especializado en solucionar los pleitos relativos a las aguas, y el *al-amīn al-māʿ* (el fiel del agua), un encargado de inferior categoría que vigilaba los regadíos menores. Si se produjo, como es plausible, y cuándo, la evolución colectiva del agua y la propiedad de las comunidades rurales hacia la gestión individualizada de las mismas bajo la dependencia de las magistraturas urbanas no se puede precisar –según se ha apuntado– ni tampoco concretar las condiciones reales de la gestión mixta (estatal y campesina)

del regadío mursí, algunas de cuyas características técnicas y jurisdiccionales se reflejan en la etapa bajomedieval castellana.

De cualquier manera, sea cual fuere el grado de intervención del poder político y de las comunidades campesinas, este legado jurídico-administrativo lo recogieron los conquistadores castellanos a mediados del siglo XIII, sobre el que realizaron modificaciones que no alteraron en esencia lo heredado. La conservación del espacio irrigado se basó en usos y costumbres andalusíes que fueron adaptados y transformados posteriormente a través de una específica legislación escrita, de la que sí se ha conservado su esencia. Las prácticas andalusíes en la administración del regadío fueron la base de las primeras normativas otorgadas por Alfonso X tras la conquista castellana del reino, y especialmente a partir de 1266, cuando –reprimido el levantamiento mudéjar– se pasaba del protectorado al dominio castellano. La gestión del regadío andalusí fue encomendada a un sobreacequero o *ṣabacequia*, quien siguiendo la tradición musulmana del señor de las acequias, acequero mayor o *ṣāhib al-sāqiya*, obtenía las competencias inherentes a este cargo de tradición andalusí, circunscritas a policía de las aguas, a reprender las infracciones cometidas en el regadío y dirimir los pleitos entre los regantes.

Durante la etapa castellana fueron dos los señores de las acequias o sobreacequeros encargados del sistema hidráulico. Nombrados anualmente, uno para la zona norte y otro para la del sur del regadío asociado a las dos acequias mayores de Aljufía y Alquibla. Por su parte, los acequeros estaban encargados de repartir el agua de riego en cada heredamiento, mantener limpios los canales de distribución y desagüe de las aguas y recaudar el acequiaje.

La sociedad murciana heredaba la fórmula andalusí respecto a las funciones técnicas (reparto del agua de riego), fiscales (acequiaje) y judiciales (árbitro de los conflictos entre regantes) de los señores de las acequias, y la ampliaba con creaciones propias. En la Partida III Alfonso X confirmaba la función judicial de los hombres buenos:

Los iudgadores que fazen sus ofiçios como deuen, deuen auer nonbre con derecho iueces, que quier tanto dezir como onbres buenos que son puestos para mandar et fazer derecho (Alfonso X 1555, Part. III, Tit. IV, Ley 1).

El sobreacequero era la persona más capacitada para dilucidar la competencia de estos técnicos del regadío o acequeros. En 1275, Alfonso X mantuvo que el cargo de juez-sobreacequero correspondiese a un hombre idóneo por su conocimiento en la materia y entre sus competencias señalaba “que oya los pleitos de las aguas”, cualquier día y hora, con el asesoramiento de hombres buenos.

Resulta interesante destacar la diferenciación entre las competencias judiciales del sobreacequero y las estrictamente técnicas que se infieren de la denominación de acequeros y “maestros de las aguas”. No obstante, ocasionalmente, se confunden las denominaciones y funciones de acequeros y sobreacequeros, centradas en el reparto del agua desde Alfonso X. En 1290, Sancho IV, confirmaba la autonomía del concejo murciano en la elección de sobreacequero (Torres Fontes 1977: 106). Aunque a veces se puedan equiparar sobreacequeros y acequeros, estos obtuvieron unas funciones técnicas derivadas de sus conocimientos hidráulicos y agrícolas, por lo que en estos cargos se mantuvieron a mudéjares, conservadores de las prácticas del regadío musulmán. Se colige, pues, que los acequeros fueron una continuidad de los antiguos representantes o vecinos que elegían las comunidades de regantes mursíes para gestionar y distribuir el agua de las alquerías, mientras que los sobreacequeros (nombre que designa una jerarquía superior) fueron los jueces del agua en primera instancia, quienes eran auxiliados por un consejo de hombres buenos en algunas cuestiones específicas y contestadas por los regantes.

Alfonso X lo aclaraba en 1275:

Et el sobreacequero oya los pleytos de las aguas et de las otras cosas que perteneçen al su ofiçio. Et de todas las otras cosas que acaescan que no son en esta carta [se refiere al nombramiento de acequeros, limpieza de la red de riego, reparto del agua, acequiaje y azudes u otra cuestión “por razón de aguas”], mando que el sobreacequero las libre con consejo de omnes buenos ... (Torres Fontes 1973: 150)

En consecuencia, dos acequeros –uno para cada heredamiento mayor de la huerta– se encargaron de repartir el agua, conservar en buen estado la red de riego y recaudar los “cequiajes” e imposiciones fiscales. Los conflictos por el agua obligaron a establecer la intervención de un magistrado concejil, el sobreacequero, cuya competencia judicial reafirmaba Alfonso XI. Este monarca también ratificaba el asesoramiento que para las cuestiones mencionadas recibía el sobreacequero de los hombres buenos de la huerta, en los que puede establecerse la continuidad de la participación de los representantes de las comunidades campesinas de regantes de tradición andalusí.

... Mas si alguno o algunos entendieren que non toman su parte et derecho del agua, mandamos que uos que fagades al sobreacequero que, con acuerdo et conseio de algunos omnes buenos, sabidores dello, que les de su parte et su derecho del agua, del dia que la querella fue puesta en diez dias primeros siguientes, so pena de diez maravedis de la dicha moneda. Et en esta misma manera que se faga et siga et cunpla et guarde en las otras acequias de la dicha huerta. (Veas Arteseros 1997: 414)

A pesar de la complejidad de los contenidos y la variabilidad o imprecisión que durante la Baja Edad Media se advierte en el entramado judicial y político-administrativo del regadío, se fue imponiendo desde finales del siglo XIV la autoridad del poder local (concejo) sobre la administración de la justicia del regadío y, por tanto, una mayor dependencia de las comunidades de regantes. La oralidad, inmediatez y pronta resolución de los juicios dirimidos por la justicia del regadío serán, desde la época andalusí, características perdurables de los tribunales huertanos, como sucede en Murcia y Valencia actualmente.

A partir de algunas originarias costumbres del mundo islámico, la legislación del regadío se fue transformando al ritmo de las nuevas realidades sociales y económicas. Se fue formando y desarrollando un derecho huertano recopilado a lo largo de los siglos en diversos *corpus* legislativos especializados u Ordenanzas de la Huerta. Desde finales del siglo XV, incorporado el reino nazarí, la legislación del regadío murciano sirvió de modelo para las tierras de Antequera, Loja y Vera.

El medieval Concejo de Herederos (o concejo rural del regadío) se corresponde en la actualidad con la Junta de Hacendados o Comunidad General de Regantes, mientras que el Consejo de Hombres Buenos (asesores y jueces del regadío) permanece –a partir de sus precedentes medievales– institucionalizado con ese nombre desde 1849. Este tribunal de justicia de la Huerta de Murcia ha sido declarado por la UNESCO –en octubre de 2009– Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Es interesante resaltar que en la etapa castellana la elección y nombramiento de los oficios y cargos municipales en Murcia se realizaba el día de San Juan, cuando en la Granada nazarí comenzaba el reparto del agua y los nuevos turnos de riego con el inicio del verano. Esta costumbre agrícola-festiva la relacionamos con una práctica que pudo estar vigente en la Murcia andalusí y que se conservaría adaptada al funcionamiento político-administrativo del concejo capitalino que legitimaba a las personas (oficiales y cargos municipales) de quienes dependía la jurisdicción y la organización de la ciudad y su término rural (regadío y secano). El sistema hidráulico estaba bien establecido desde el Azud mayor, a partir del cual el río desviaba sus aguas hacia dos acequias mayores: la Aljufía, que atravesaba el sector norte de la ciudad, y la Alquibla, que recorría la zona sur de la huerta con el fin de mantener el poblamiento agrícola y las demandas de una población urbana en crecimiento.

Los conflictos por el agua han sido históricamente una constante de nuestra historia, bien documentados para la sociedad murciana durante el bajomedievo.

3. COMER Y SER: LA CULTURA ALIMENTARIA EN LA MURCIA ANDALUSÍ

El profundo cambio cultural que se produjo en la Historia de la Península Ibérica a principios del siglo VIII, tras la conquista de la España visigoda por el Islam, se materializa en todos los órdenes de la vida de la nueva sociedad de al-Ándalus. Murcia se integraba en la civilización islámica con el pacto de Tudmir (713) y permanecería en ella hasta la conquista castellana en 1243. Más de cinco siglos de pertenencia a la civilización islámica, tan contrastada con la cristiana por la lengua, la creencia religiosa y las tradiciones. Civilizaciones diferentes que compartieron el territorio hispánico hasta 1501, aunque la identidad cultural andalusí en Murcia se mantuvo con la minoría mudéjar y morisca hasta el siglo XVII.

La frontera establecida entre estas dos sociedades contrapuestas (cristiana y musulmana) dotó de características propias pero convergentes la historia de al-Ándalus y la de los reinos cristianos, cuya proximidad fue muy enriquecedora para ambas a pesar de los conflictos mantenidos. En consecuencia, el contacto de las tres culturas en al-Ándalus, musulmana, cristiana y judía, permitió algunos intercambios alimentarios en las mesas bendecidas por Alá, Dios y Yahvé. Mesas benditas, benditas mesas, que mantuvieron la originalidad de sus respectivas leyes dietéticas y costumbres gastronómicas bien diferenciadas.

3.1. LA ALIMENTACIÓN EN AL-ÁNDALUS

La alimentación en las culturas islámicas (Marín & Waines 1994) está reglada sobre normas religiosas compiladas en la Sunna o Tradición, que han otorgado unas bases alimentarias universales en coexistencia con particularismos y tradiciones dentro de los diversos territorios islámicos de Oriente y Occidente. La historia del gusto, de la alimentación andalusí, evoluciona dentro de la propia civilización

islámica y se enriquece con los préstamos que toma de otras culturas, readapta sus gustos a la vez que irradia sus tradiciones y dota de identidad a su sociedad. La evolución de las sociedades islámicas permite reconocer la identidad andalusí en el conjunto de la alimentación medieval islámica.

La alimentación en el Islam, tan vital para el cuerpo, responde a unos códigos religiosos bendecidos por Alá:

¡Comed de las cosas buenas de que os hemos proveído! (Corán 2.57; Cortés 1995: 86)

Con ellos se reafirma la identidad cultural, basada en los preceptos de la religión musulmana, en las tradiciones del mundo mediterráneo y en las prácticas sociales. Nuevas necesidades y cambios, costumbres religiosas y morales, contactos comerciales y culturales fundamentan la historia de la alimentación en al-Ándalus y, en esta oportunidad, de la Murcia andalusí. Somos lo que comemos, dijo el clásico. Comer y ser permanecen asociados e identifican a la sociedad andalusí.

Como es sabido, la alimentación en el Islam se vincula a la medicina, al cuidado del cuerpo, porque nutrirse es una necesidad vital para mantener la salud corporal. Comer es un elogio a los dones recibidos, pero la nutrición y la gastronomía crearon en la cultura andalusí sus propios códigos y tratados para obtener beneficios de los alimentos, para mantener una vida saludable en relación con las características de las personas y para definir la evolución del gusto de la sociedad islámica medieval, cuya tradición culinaria perduró en la comunidad mudéjar y durante la Edad Moderna a través de los moriscos, a quienes el viajero alemán Jerónimo Münzer consideraba frugales en su alimentación porque, además, no bebían vino.

El legendario personaje Zyriab fue el artífice que revolucionó en el siglo VIII las costumbres alimentarias de la alta sociedad andalusí. Este esteta impuso las modas (culinarias, indumentarias y musicales) procedentes de Bagdad, de donde había emigrado tras el dominio abbasí. En el campo de la alimentación introdujo los códigos orientales de la buena mesa con novedades gastronómicas y el modo de comer: primero, sopas y caldos “de hermosos colores”; de segundo, croquetas de carnes finas y aves sabrosas especiadas y, al final, los dulces pasteles de azúcar y miel (nuégados, almendrados, buñuelos y alfeñiques). Protocolo culinario que exigía la elegancia y el refinamiento de mesas bien presentadas con finos manteles de cuero, copas de vidrio talladas –que sustituían a bastos manteles de lino y a pesados vasos de oro y plata– y cucharas. Al-Ándalus se convirtió desde el siglo IX (con el perfeccionamiento que el malagueño Ibn Firnās hizo de las técnicas del tallado del cristal) en productor y exportador de cristalería para el servicio de mesa.

Recetas orientales introducidas en al-Ándalus que perduraron, tal como se confirma en el manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Huici Miranda (2005). En él se contiene una receta denominada “hechura de verdura a lo Zyriab”, el personaje renovador de las costumbres andalusíes a mediados del siglo VIII. Se trataba de un plato bagdadí que consistía en una especie de “puding” de carne de carnero con coliflor, almendras, cilantro, pimienta y alcaravea, incorporado a la cocina occidental desde Oriente. También a Zyriab se le considera el introductor en al-Ándalus de la *tafaya*, un manjar de la alimentación islámica clásica, y del consumo de espárragos.

Reconocidos especialistas han analizado los fundamentos de la cultura alimentaria en al-Ándalus, gracias a la abundante información extraída de las fuentes árabes (crónicas, textos literarios, tratados de agricultura, libros de cocina y de dietética, manuales de *hishba* o del buen gobierno de los zocos, literatura médica, etc.) (Bolens 1990; Eléxpuru 1994; García Baena 2008). La historiografía andalusí ha destacado que la alimentación islámica se basaba en el consumo de cereales, sobre todo trigo, generalmente bueno; así lo especificaba Ibn al-Jaṭīb en el siglo XIV, quien comentaba que en invierno los pobres y operarios se alimentaban con “un mijo de agradable gusto, parecido a las legumbres de buena calidad” (Molina López 2001). La calidad del grano era reconocida en las tierras murcianas (el trigo candeal de Sangonera y Lorca), en Toledo, la vega granadina y Almería. Afamados fueron los panes redondos de buen trigo murciano, pero aunque el pan fue el elemento de consumo generalizado, hubo un “pan de pobres” elaborado con otros granos en épocas de penuria.

En los hornos de las casas aristocráticas y notables o en los públicos de las medinas se cocía el pan que, amasado en las viviendas, abastecía a la población; en este último caso el panadero cobraba por la cocción unos cuantos panecillos (*buya*, en castellano *poya*) de quienes solicitaban sus servicios. Esta tradición perduró en el reino de Murcia durante la Baja Edad Media cristiana, donde en las poblaciones integradas en el señorío de la Orden de Santiago estaban los denominados “hornos de poya”, erigidos en uno de los monopolios o banalidades que representaban la dependencia señorial de la sociedad castellana al poder jurisdiccional de las órdenes militares que, como la santiaguista, se asentaron desde el siglo XIII en la frontera del reino de Murcia para su defensa frente al sultanato nazarí.

Muy distinta de la mesa del poder fue la alimentación popular andalusí que, al igual que la cristiana y la judía, se distinguía por el bajo coste de los ingredientes utilizados. Pese a las distinciones sociológicas inherentes, hubo alimentos comunes como las sopas de harina y sémola (mezcladas con verduras y especias)

y los purés de lentejas, habas o garbanzos. En el acervo gastronómico clásico destacan la *harisa* –papilla de trigo y carne picada– que fue un plato muy consumido con distintas variantes, y el cuscús o alcuzcuz –*kuskuso*, sémola cocida al vapor con verduras y carne rociada con caldo, que actualmente identifica la cocina magrebí– que, procedente de la tradición norteafricana generalizada por los almohades en al-Ándalus, fue considerado un plato noble por su novedad y elaborada preparación. Sujeto también a muchas variantes, este plato, en el mencionado anónimo recetario almohade, distingue un tipo de alcuzcuz marroquí denominado para “jóvenes” (Huici Miranda 2005: 223).

Aun teniendo en cuenta la evolución de la cultura alimentaria a lo largo del amplio periodo del Islam medieval y las pertinentes diferencias sociológicas, las hortalizas y verduras han formado parte de la dieta habitual andalusí, bien consumidas frescas, bien elaboradas y condimentadas de diversas formas. La reina de las verduras fue la berenjena, con la que se prepararon distintos platos a partir de una amplia gama de recetas, como la alboronía (especie de pisto con berenjena y otras hortalizas condimentadas) que aún perdura en España. Además, la alcachofa, la calabaza y la lechuga tuvieron un lugar importante en la cocina y en la guarnición de distintos caldos y viandas.

Según la época del año y el nivel social, la alimentación variaba: en invierno, las sopas de sémola, las verduras con especias, las legumbres cocidas con carne picada, los purés de lentejas, habas y garbanzos que se comían en escudillas de loza y cuchara de palo; mientras que en verano, las ensaladas, las salsas picantes y la fruta caracterizaban la comida popular, frente a la refinada y novedosa que alimentaba a los privilegiados, quienes degustaban las recetas recopiladas en los libros de cocina árabes.

De igual manera, con carácter estacional, se consumían frutas frescas: ciruelas, melocotones, albaricoques, sandías, granadas, membrillos, las afamadas manzanas y cerezas granadinas, los cítricos (naranjas, cidras y limones), plátanos y las dulces uvas, pasas e higos de Málaga. Las frutas eran abundantes, frescas o secas: Ibn al-Jaṭīb destacaba en la Granada nazarí la uva, los higos, las pasas y manzanas. Los frutos secos más consumidos fueron las almendras, castañas y nueces. Las *Mil y Una Noches* mencionan los frutos secos y frutas frescas, secas o confitadas más exquisitas (albaricoques, almendras, cerezas, granadas, higos, limones, manzanas, melocotones, membrillos, nueces, pasas, toronjas y uvas). El pescado también estuvo presente en la alimentación andalusí, procedente de sus costas, como sardinas, atún y boquerones, o los difundidos esturión y sábalo, entre otras especies. En escabeche se consumía en cualquier época del año.

Ahora bien, la distinción básica entre la comida de ricos y pobres fue –como en la cultura cristiana– el consumo de carne, cuya variedad, frecuencia y formas de elaboración distinguía los niveles sociales. Para la mayoría social comer carne era un lujo restringido a las fiestas religiosas o familiares, especialmente las bodas. Entre los manjares andalusíes se encontraban la *muruziyya*, que consistía en carne preparada con sal, aceite, cilantro, almidón, miel, almendras y nueces maceradas en vinagre, y la *tafaya*, un plato oriental de carne preparada con cilantro. En las bodas sevillanas y cordobesas fue recurrente servir un guiso oriental que consistía en carne o pescado en escabeche (a la vinagreta), mientras que las albóndigas de carne, salchichas picantes y embutidos –con que se aprovechaban todas las partes del animal– tuvieron gran aceptación en el conjunto de la sociedad andalusí y norteafricana. Las fiestas más importantes en el Islam fueron la de la Ruptura del Ayuno y la del Sacrificio, cuando se sacrificaba un cordero, y se celebraban con algunos de los típicos manjares mencionados. Los andalusíes celebraban asimismo fiestas cristianas o cristianizadas, como la de San Juan (cuando se encendían fuegos, se realizaban carreras de caballos y se comían almojábanas y buñuelos), la Navidad y la entrada del Año Nuevo cristianos; para esta fiesta era típico comer sopa desmigada con ajo, según informa el mursí Ibn Razīn (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 96–97). Los alfaquíes no aprobaban esas celebraciones foráneas por lo que a partir del siglo XIII la navidad cristiana se sustituyó por la celebración de la natividad de Mahoma.

En el arte de la buena mesa otras muchas recetas de laboriosa preparación formaban parte de la historia del gusto andalusí, donde las especias (cilantro, azafrán, jengibre, canela, pimienta, comino, ajonjolí y un largo etcétera) eran un lujo que aportaba parte de los sabores, aromas y colores que caracterizaron y caracterizan la cultura alimentaria del Islam. Al respecto, el citado manuscrito anónimo de época almohade, es contundente:

Sabe que el conocimiento del uso de las especias es la base principal en los platos de cocina, porque es el cimiento del cocinar y sobre él se edifica, pues en ellas está lo que conviene a los platos citados, que son los de vinagre y los manjares, como la tafaya en sus diversas clases, lo frito y lo análogo; en ellas está también lo que distingue los manjares y les da sabor y los mejora; en ellas está el provecho y la evitación del daño (de los alimentos) (Huici Miranda 2005: 115).

Repostería y refinada pastelería (pasteles fritos de almendra y azúcar, tortas de mantequilla, de avellana y miel, de piñones y nueces) completaban la comida de los andalusíes, tal como en la actualidad puede saborearse en tantos países de tradición islámica y en nuestros tradicionales dulces de Navidad (mazapanes, polvorones, almendras garrapiñadas, turrone de frutos secos, buñuelos fritos,

etc.). Pero, sin duda, fueron las almojábanas –*muyabbanāt*, o tortas fritas rellenas de queso blanco, bañadas en miel y espolvoreadas con canela– y los “turrones” dos de los exponentes de la dulcería hispanomusulmana que también apreciaron los paladares cristianos, como se ha documentado en la Murcia castellana bajo-medieval. Ibn Razīn comenta siete maneras de hacer las populares almojábanas (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 125–129), cuyas variantes se identificaron con algunas poblaciones andalusíes (Toledo o Jerez) (Huici Miranda 2005: 125, 245–248). A los andalusíes, en general, les gustaba comer las almojábanas sencillas, de sartén; es decir, fritas y espolvoreadas con canela, anises molidos y azúcar, pero sin bañarlas en miel. De estos buñuelos de queso también dieron cuenta las fuentes literarias, y poetas como Ibn Zamrak los utilizaron con sentido erótico:

Un cuerpo trémulo y blanco como queso fresco, quise ser su buñolero, pero ella me frió a mí (García Gómez 1943).

Entre las bebidas más consumidas estaba la leche, el agua aromatizada con esencias florales (azahar, rosa, etc.), los siropes y jugos de frutas (de membrillo, manzana, naranja, limón, granada, uva, etc.), la “horchata” y el vino, pese a la prohibición coránica. El emir cordobés al-Ḥakam I intentó erradicar esta costumbre y mandó destruir la alhóndiga del vino existente en el arrabal de Segunda en Córdoba, aunque por consejo de sus visires no arrancó, como pretendió, las cepas de las vides, pues comprendió que los andalusíes se embriagarían con bebidas fermentadas procedentes de otros frutos (higos, manzana o cebada). Es sabido del gusto por el vino del califa ‘Abd al-Raḥmān III, y era notorio que los jóvenes granadinos bebían vino, seguramente porque el propio emir de la taifa, ‘Abd Allāh, lo justificaba en las memorias que escribió en el siglo XI:

Un sabio, a quien le preguntó por el vino, lo censuró, pero luego dijo: “si se toma como conviene, con quien conviene y cuando conviene no hay mal en ello, porque alegra el espíritu, disipa los cuidados y enardece e impulsa a las acciones meritorias. Tomarlo con exceso es tan grande daño como es gran bien beber poco. (Lévi-Provençal & García Gómez 1982: 310)

En los zocos de las medinas se vendía vino, según registran las ordenanzas o tratados de *ḥisba*, como refiere Ibn ‘Abdūn (Lévi Provençal & García Gómez 1981) para la taifa sevillana en el siglo XII, quien además censuraba que los hombres se reuniesen en los cementerios para beberlo sin ser vistos. Clandestinemente o no, el consumo del vino –que escandalizaba a los alfaquies– era una costumbre extendida socialmente y el cultivo de la vid muy importante. Aunque la ley islámica condenaba a latigazos a los ebrios, se hacía con frecuencia “la vista

gorda” y se toleraba porque los gobernantes y la aristocracia, además de beber vino, recitaban poéticamente sus cualidades y efectos.

Aunque la identidad alimentaria en el Islam se pueda simplificar por un gusto muy definido, existieron divergencias entre las tradiciones culinarias orientales y occidentales. Dentro de al-Ándalus hubo también especialidades regionales, como el consumo de arroz con leche. El manuscrito anónimo contiene una sencilla receta de arroz dulce que recuerda al popular arroz con leche de la cocina española:

Se lava lo que se quiera de arroz y se cuece, según la costumbre corriente; luego se saca al rescoldo y se deja un rato y cuando está en sazón y se ha deshecho, se aplasta con un cucharón, hasta que se deshaga y no quede ni rastro de granos; luego se liga con azúcar blanco egipcio molido y se rasca con él muy fuerte; se añade azúcar una vez tras otra hasta que domine su dulzor y se haga polvo refinado de azúcar; luego se vierte en una fuente grande y se hace en su centro un hoyo que se llena de mantequilla fresca, o con aceite de almendras frescas. Si se cuece con leche fresca en vez de agua, será más sabroso y mejor (Huici Miranda 2005: 235).

3.1.1. Comer en la Murcia andalusí

Las convergencias en el Mediterráneo islámico y cristiano se pueden concretar en Murcia para la sociedad andalusí y castellana durante la Edad Media a través de las influencias alimentarias que transmitió la primera a la segunda. Para la Murcia andalusí los autores árabes dan cuenta de la excelencia de sus frutos y recursos naturales y, aunque existen pocos testimonios escritos que traten de la alimentación en sí, esta se integra, obviamente, en las tradiciones culinarias apuntadas para el conjunto del al-Ándalus. En el caso concreto de nuestra región, se ha confundido la adaptación de recetas de cocina andalusíes con la investigación científica del tema. Sin embargo, pese a las carencias historiográficas locales existentes, para la alimentación andalusí en Murcia se puede obtener una idea aproximada a través de las descripciones del paisaje agrícola murciano que contienen los textos árabes y el Libro del Repartimiento del siglo XIII, que precisan siquiera los recursos alimentarios autóctonos.

Esta interesante información se vincula, completa e interpreta con el libro de cocina titulado *Fuḍālat al-jiwān fī ṭayyibāt al-ṭa‘ām wa-l-awān* (Relieves de las mesas, acerca de las delicias de las comidas y los diferentes platos), escrito entre 1238 y 1266 por el médico murciano Ibn Razīn al-Tuyībī, al que se ha aludido. Esta obra, editada y anotada por Manuela Marín (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007), permite acceder a la alimentación imperante a finales del dominio islámico en Murcia y en general en el mundo andalusí del siglo XIII. Fuentes primarias

que, interrelacionadas, dan buena cuenta de la evolución alimentaria en la Murcia andalusí.

La *Fuḍālat* de Ibn Razīn, escrita posiblemente en Túnez, demuestra que su autor conocía las diferencias alimentarias orientales y occidentales y ciertos particularismos de algunos territorios andalusíes, especialmente de su tierra murciana. Su obra se inscribe en la tradición literaria gastronómica árabe, pero se diferencia de otros textos de este género en que no es una obra anónima ni teórica, sino basada en la reconocida experiencia culinaria del autor, quien confirma su arte coquinario al registrar recetas procedentes de otras fuentes gastronómicas de los siglos XI–XII e incorporar las informaciones orales de cocineros profesionales al servicio de príncipes y aristócratas. A través de este sugerente libro, se accede al conocimiento de las tradiciones de la alimentación andalusí entre los siglos XI–XIII. Así pues, el recetario del murciano Ibn Razīn permite una aproximación a la alimentación en la Murcia andalusí y a la identificación de la cultura alimentaria que había sincretizado las antiguas tradiciones mediterráneas (grecorromanas, persas y bereberes) desde sus orígenes en Arabia hasta el fin de la expansión islámica a costa de Bizancio, Persia y la España visigoda; tradiciones que se transformaron con las aportaciones norteafricanas de almorávides y almohades a partir del siglo XI.

Del texto de Ibn Razīn se infiere en parte la tradición culinaria oriental que se introdujo en al-Ándalus y el Magreb, donde se adaptó a las condiciones locales y creó diferencias. De forma didáctica y experimentada, Ibn Razīn incluyó en su obra 428 recetas que articula en 12 secciones, cuyos títulos responden al ingrediente principal de los platos que presenta para su elaboración. Así, la primera sección la dedica a los cereales, donde se incluyen sopas, gachas, migas, purés y también dulces (roscos y rosquillas) y pasta seca (fideos, alcuzcuz y aletría); la segunda y tercera corresponde a los platos de carnes diversas y la cuarta a las recetas elaboradas con las vísceras; la quinta la dedica a pescados y huevos; en las siguientes secciones se presentan las verduras, legumbres, enmelados y dulces, encurtidos, conservas y aceites; en la undécima trata de “especialidades” para cocinar las langostas de tierra, los camarones y los caracoles; finalmente, trata algo de cosmética con el uso de jabones y polvos de olor. Sorprende que, a diferencia de otros textos gastronómicos, el de Ibn Razīn no contenga recetas de bebidas, quizá porque el ilustre murciano no fuese experto ni le interesasen debido a su carácter complementario y a la finalidad farmacéutica de muchas de ellas. Ausencia que suple el recetario anónimo almohade, donde al final se recoge un capítulo sobre las bebidas, que precisa todo tipo de jarabes (algunos para alegrar el corazón

como el de manzana), pastillas de farmacopea, pastas dulces, polvos medicinales y arropes (de membrillo, granadas e higos) (Huici Miranda 2005: 489–521).

Aconsejaba nuestro murciano evitar recipientes de cobre para cocinar, aclamaba su predilección por la sopa desmigada, de la que daba una receta afrodisíaca (el caldo de carne frita de ovino, cocida con sal, aceite, pimienta, cilantro y cebollas se vertía sobre las migas finas de harina y sobre estas se colocaba la carne con mucha mantequilla; Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 89), organizaba el orden de los alimentos que debían ingerirse primero por ser más pesados e indigestos (lácteos, sopas y papillas, carnes grasas, cecinas y pescados; en segundo lugar los platos salados y para terminar los dulces, frutas y asados; Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 73–74) y justificaba la creación de nuevas y deliciosas recetas (*los muchos platos que he inventado*) para elevar la gastronomía andalusí, pues, según subrayaba, la proximidad con los cristianos había retrasado su desarrollo:

Por mi parte, me he mostrado parcial hacia la comida andalusí, proclamando que los andalusíes, en este capítulo y los relacionados con él, son gente de celo y progreso, a pesar de que hayan llegado tarde a la invención gastronómica. Esto se debe a lo reducido de su territorio y a su vecindad, en tierras y poblados, a los enemigos del Islam, cuyos hogares están próximos. (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 72–73)

De esta obra, *Fuḍālat*, destaca para la Murcia andalusí una costumbre gastronómica singular en *Sharq al-Andalus* (el oriente de al-Ándalus) como fue el consumo de arroz y, en concreto, del puré de arroz que –como advierte Ibn Razīn– no era un plato típico andalusí sino exclusivo de las tierras levantinas donde se cultivaba este cereal:

Este puré no es común, excepto en mi ciudad, Murcia, o Valencia, Dios la devuelva (al-Islam), que se caracterizan por el cultivo y abundancia del arroz, a diferencia del resto de las regiones de al-Ándalus (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 103).

Efectivamente, el arroz en al-Ándalus (cultivado en Levante y en la desembocadura del río Guadalquivir) tuvo un consumo mucho más restringido que en el Próximo Oriente, pero en Murcia, el cultivo y consumo de este cereal será un legado agrícola y alimentario de la tradición musulmana a la castellana, como he concretado en otros estudios. La sencilla receta que propone Ibn Razīn es la harina de arroz (resultante tras ser machacado, descascarillado, cernido y lavado el grano) cocida con agua a fuego moderado y sazonada con sal molida.

Textos dietéticos y literarios alabaron la bonanza del arroz y sus formas de consumirlo: con caldo de pollo y con almendras, con leche, con caldo y leche, con almíbar y melaza que era el mejor considerado. La producción de arroz se mantuvo bajo el dominio castellano en las zonas pantanosas y lacustres del rega-

dío como el almarjal de Monteagudo, aunque los intereses ganaderos por el pasto de esta zona intentaron frenar el cultivo de este cereal –y el de algodón, ajonjolí y cáñamo– con el argumento de que generaba paludismo (Martínez Martínez 2011: 48).

Durante los siglos XII y XIII escritores y viajeros musulmanes (al-Idrīsī, al-Ḥimyarī) informaban del cultivo de la vid en Murcia y del consumo de uvas, pasas, arrope o miel de uvas y vino. El tabú de vino se mantenía, si acaso, en los ambientes populares, no así en los cortesanos y literarios. Ibn ‘Abdūn en el siglo XII expresaba en su tratado la prohibición a los vidrieros y alfareros de fabricar copas para beber vino; es más se regulaba que no se vendiese mucha cantidad de uva a una sola persona por la fundamentada sospecha de que iba a exprimirlas para elaborar vino. La vid, junto a los cereales y en menor medida el olivo, era un cultivo favorecido por el sistema de riego de la huerta, cuyo régimen de policultivo caracterizaba el conjunto del minifundio.

La cultura del agua desarrollada por los musulmanes murcianos explica el consumo de alimentos autóctonos existente, aunque algunos otros productos, como ciertas especias y frutas procediesen originariamente de los intercambios comerciales y de la aclimatación de cultivos orientales en al-Ándalus. El consumo de arroz y las pastas fueron muy populares, estas en forma de fideos o macarrones: *atriyya* de donde deriva “aletría”, que aún se consume en Murcia como guiso popular, aunque el vocablo indicase originariamente el sésamo o ajonjolí. Según se ha expuesto, los cereales fueron la base de la alimentación islámica y parece que el pan de panizo fue uno de los preferidos de los andalusíes, que se consumía en abundancia durante la época de la cosecha de este grano. Ibn Razīn recomendaba que las tortas de pan de panizo se espolvoreasen con sésamo, anís e hinojo (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 79).

El pan se erige en la base nutritiva del musulmán y, al respecto, el autor anónimo del manuscrito almohade, al comentar las costumbres alimentarias de cada zona, escribía:

Son muchas las variantes de la gente en los platos y sus aditamentos; son opuestos sus gustos, sus comidas, sus fuerzas y sus provechos, y según lo que se usa en materia de cocina, así es lo que conviene en materia del pan. Ello es que a muchas personas les obliga la necesidad y la mucha urgencia a coger pan y alimentarse con él apresuradamente en el más corto plazo, como los campesinos, los que emigran, los emisarios, los que van de noche y los que viajan; unos encuentran bueno el pan de brasas y otros prefieren el pan frito y lo que se hace en la sartén, luego añadieron a esto y prefirieron los hornos y el hornillo, en los que se cuecen diversas clases de pan y pusieron en cada una de sus clases el nombre que es conocido ... (Huici Miranda 2005: 113)

Como ha recreado literariamente Antonio Parra, los alimentos son una “celebración de la vida”, simbolizada en el imprescindible pan que pone en la boca de nuestro antepasado Ibn Razīn:

¡Ah! Omar, ya que otras veces nos has hablado del alma, dime: ¿cuál es el principal alimento para el cuerpo?, le preguntó un día un amigo.

– Yo creo que ha de ser el pan, dado que sin él pocas veces podemos tomar otros alimentos, contestó el viejo sabio.

– ¿Y cómo ha de hacerse un buen pan?, insistió el amigo.

– Ya sabes que yo siempre recurro al más sabio de los médicos que ha dado esta ciudad, mi amigo, ya ausente –que dios haya acogido en su seno– Ibn Razīn.

– Tú siempre recordando a ese Ibn Razīn. Pero sea, explícanos qué tenía que decir sobre la fabricación del pan.

– Su receta es la siguiente: “Haz remojar sémola, ponle sal, déjala empaparse y amasa una buena pasta. Añade levadura y, poco a poco, mientras amasas, ve echando agua, hasta que la pasta esté a punto y que se vea que ha sido bien trabajada. Añade un poco de harina fina cubre con ella la pasta y haz unos trozos de la dimensión que quieras ... Después hazlos cocer en el horno vigilándolos bien ...”. (Parra Pujante 2000: 20)

Aunque en el recetario de Ibn Razīn el trigo no refleja un consumo generalizado, sí fue el ingrediente básico de algunos platos como la *harisa*, o el característico almorí, una especie de salmuera o salsa realizada con harina de cebada, manzanas o membrillos y vinagre. Este ingrediente se utilizaba para potenciar y preservar las comidas, como bien aclamaba Ibn Razīn: ¡qué buen condimento es el vinagre! (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 72)

Harinas, sémolas, masas, panes y pastas, sopas desmigadas, gachas, purés, cuscús, obleas, buñuelos, almojábanas, roscas, tortas y hojaldres formaban parte de complicados platos dulces, salados y agrídulces, que confirman el placer de la buena mesa.

Mientras que en la España cristiana el pan blanco era el más apreciado, en al-Ándalus, junto al pan de trigo de flor de harina blanca (adárgama), los panes oscuros o integrales se consideraban más sanos y se elaboraban con trigo o cebada. En la cora de Tudmir, los recursos agrícolas extraídos del regadío de sus huertas (Orihuela, Murcia y Lorca) configuraron el alimento de su sociedad.

La gastronomía recopilada y experimentada por el ilustre sabio murciano Ibn Razīn responde a los gustos de las elites del poder, a los paladares cortesanos, aunque también incorporó algunas recetas sencillas y populares muy del gusto de los poderosos. Signo de distinción y estatus fue el consumo de harinas refinadas mientras que los panes con harina de leguminosas (garbanzos sobre todo) paliaban el hambre de los grupos populares en épocas de escasez. El pan de pobres utilizaba el ingrediente a su alcance (algarrobas, alubias, arroz, bellotas, castañas, habas, lentejas, mijo, sorgo, frutas, etc.); asimismo, el pan de pobres cristiano (gris

o negro) mezclaba varios cereales (centeno, cebada y avena). Cereales y legumbres fueron la base de los grupos populares en las tres culturas coexistentes en la España medieval.

De las legumbres empleadas en la alimentación andalusí (las populares lentejas, habas y garbanzos), prevalece en la *Fuḍālat* el consumo de garbanzos (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 308, 310), bien en puré (*hummus*), como guarnición de guisos de carne o para cosmética (garbanzos molidos con que se hacen “los polvos de jabón que usa la gente” para lavarse las manos tras la comida), mientras que el popular puré de habas (el actual *baysar* marroquí) acompañaba a las carnes y el alcucuz (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 279). En *Sharq al-Andalus* –es decir, en el oriente andalusí donde se encontraban las tierras levantinas andalusíes– tuvieron fama las habas, cuya buena calidad puede relacionarse con las egipcias, porque un contingente militar (*yund*) procedente de Egipto se instaló en la cora de Todmir en el siglo VIII.

El “recetario murciano” del siglo XIII refiere una extensa variedad de verduras y hortalizas (calabazas, berenjenas, zanahorias, trufas, espárragos, cardos, alcachofas, espinacas, lechugas y algunas especies desaparecidas en la actualidad de la cocina islámica), pero las berenjenas se mantuvieron como producto estrella de la cocina arabo-islámica. Popularizadas y preparadas de muy diversas maneras, fueron una seña de la identidad islámica: podían degustarse solas, con otros muchos ingredientes y variantes, como demuestran las veinte y dos recetas compiladas en el libro de cocina del murciano Ibn Razīn. Con berenjenas se hacían tortillas, salchichas y la citada “alboronía”. Respecto a las trufas, una “delicatesen” que mantiene su aureola afrodisíaca, fueron cocinadas con algunos platos de carnero, si bien se asociaron a estilos de vida relajados –codiciadas por paladares libertinos–, por lo que fueron objeto de crítica en algunos tratados culinarios árabes.

De entre las tradiciones andalusíes compiladas por Ibn Razīn destacan los fideos, las salsas y la preparación de algunos platos que se recubrían con huevos batidos y se cuajaban al fuego (encostrado). Resulta curioso que el autor del manuscrito anónimo considere los fideos una “comida propia de mujeres”: ¿sería porque al considerarlas más “débiles y delicadas”, su organismo no podía con platos contundentes más aptos para estómagos “fuertes y viriles”? Desde luego, en la Murcia castellana la elaboración de fideos estuvo en manos de las “moras” que los preparaban para las comidas del concejo (Martínez Martínez 1996a: 358). La receta tradicional de los fideos andalusíes (elaborados con caldo de carne, verduras y especias) se parece mucho a nuestra popular “sopa de fideos” y, aunque menos especiada, resuelve aún muchos menús cotidianos.

En otros textos árabes occidentales de la misma época, la información referida a la alimentación del periodo almohade refleja la intencionalidad de crear una cultura alimentaria cortesana que identificara al califato norteafricano consolidado en al-Ándalus, lo cual permite establecer entre la obra culinaria de Ibn Razīn y la anónima de este periodo ciertas diferencias, aunque en ambas se trate de la selecta alimentación de una minoría social. Pese a todo, podría señalarse que cereales (harinas, sémolas, masas, panes, pastas, gachas y migas, alcuzcuz, buñuelos, roscas, tortas, hojaldres y preparados dulces o salados con masa de cereal), legumbres (garbanzos, habas y lentejas), verduras y hortalizas (calabaza, berenjenas, zanahorias, trufas, espárragos, cardos, alcachofas, espinacas, lechuga, rábanos, coliflor y otras muchas variedades), frutas (manzanas, membrillos, limas, higos y uvas), frutos secos (almendras y nueces), especias y condimentos (pimienta, cilantro seco o fresco, canela, azafrán, jengibre, vinagre, aceite, cebolla, ajo, hinojo, aceitunas, hierbas aromáticas y aliños) caracterizaron la cocina andalusí según la *Fudālat*.

El gusto por las especias y la carne es coincidente en la alimentación occidental musulmana, cristiana y judía, aunque los tabúes religioso-antropológicos, las combinaciones y formas de preparar los alimentos fueran diferentes. El consumo elitista de carne en al-Ándalus era un distintivo social, tanto que las aristócratas consumían tres raciones de carne al día, según precisan los gastos de mantenimiento a los que los maridos pudientes estaban obligados con sus esposas. A excepción del cerdo, que el Corán consideraba un animal impuro, todo tipo de carnes se consumieron. La carne de cordero resulta simbólica en la alimentación islámica (igual que en el judaísmo y el cristianismo), mientras que la de vacuno fue una característica del gusto andalusí que no se corresponde con el gusto islámico oriental. En conjunto, fueron las carnes ovinas y la volatería las preferentes; las aves (gallina, pollo, etc.) y la carne de caza (liebre, perdiz, pichón, paloma, etc.) fueron muy apreciadas. Aunque cocinaron todo tipo de carnes, como demuestra el recetario de Ibn Razīn, este incluyó entre sus recetas algunas menos frecuentes elaboradas con oca y pájaros, etc.

Ibn Razīn escribió los centenares de deliciosas recetas de la gastronomía andalusí: guisos, asados, dulces y mermeladas, hojaldres rellenos. De entre ellos, sobresale como exquisitez gastronómica el llamado manjar blanco o *tafaya* (guiso de cordero con jengibre, sal, cilantro seco y cebolla a rodajas), aunque tuvo muchas variantes. Asimismo, la liebre fue un delicado manjar, que se cocinaba de diversas formas: después de guisada con agua, sal, aceite, cilantro seco, comino, *garum* de pan (almorí) y azafrán, se horneaba con un buen vinagre. Manjares y platos que excepcionalmente pudieron consumir los grupos populares, cuando

sopas humeantes, viandas y dulces de miel aguardaban la celebración de la ruptura del Ayuno. La típica pastela marroquí tiene su antecedente en los pasteles o empanadas preparados con trozos de carne, huevos, almendras, canela y miel, así como el tradicional “pastel de carne” que se consume en Murcia puede relacionarse con estas recetas de tradición islámica.

A la vez que Ibn Razīn inventaba deliciosas recetas en su tratado, este “cocinero murciano” mostraba también la asimilación de las tradiciones de la gastronomía popular: purés de cereales, migas, gachas, puré de habas y platos de pescado, platos típicos de cazadores o de pastores trashumantes (como un guiso de cordero con queso) y el jabón de garbanzos. Debe señalarse que otras recetas procedentes del manuscrito anónimo llevan títulos que sugieren su procedencia social, como los denominados “hechura del plato de los servidores” (elaborado con vísceras), “campesina rellena” (berenjenas rellenas de carne) y “hechura de esclavos” (tripas rellenas de la carne de las patas y pecho del carnero). Alimentos consumidos por gentes de baja extracción social de los que también gustaron los ricos paladares, por lo que cupo trufarlos entre selectas recetas.

Respecto al pescado, y en comparación con la carne, fue mucho menos consumido por las élites; pero aún así, su uso culinario fue más abundante y variado que en Oriente. Destacan sobretodo el atún fresco o seco –traducido este como “mojama”– sardinas, esturión, sábalo, mújol, anchoa, salmonete, anguila y otros no identificados en los recetarios, etc. El sábalo era un pez de agua dulce que se pescaba en el Guadalquivir y, aunque menos, en el “río de Orihuela”, es decir en nuestro actual Segura, donde se formaron las vegas hortofrutícolas tan renombradas por los escritores árabes.

El empleo del aceite de oliva tuvo en al-Ándalus una aceptación generalizada, según atestigua la historiografía moderna, y su uso en la cocina marca una diferencia con el Oriente islámico. Así se expone en la obra del murciano Ibn Razīn, quien apenas si cita el aceite de sésamo –característico de la cocina oriental– y el de almendras dulces. Aunque se utilizaron en la cocina islámica otras grasas vegetales –y también animales, como mantecas, mantequillas o sebos– el aceite de oliva es un referente de la civilización mediterránea donde se asentó el Islam. Hubo diferentes variedades y calidades de aceite, según se usara para perfumería, cosmética, alumbrado o alimentación. Las frituras en la cocina andalusí se caracterizaban por el empleo de un buen aceite de oliva, imprescindible para consumir las almojábanas y los sencillos huevos fritos. Al margen de la obtención de aceite con procedimientos domésticos para el autoconsumo familiar, la molturación y prensado de aceitunas en la almazara (*ma‘šara* = prensa) fue el procedimiento más frecuente. Muy alabado el de Sevilla, en la Murcia andalusí la producción oleícola

Redoma de bronce con cartela epigráfica.
Murcia (CEO70140, C/ Cortés, ss. XII–XIII).
Museo Santa Clara, Murcia).



tuvo relevancia en el monocultivo del secano de Tiñosa, a unos 5 kilómetros al sureste de la ciudad.

El consumo de aceitunas aliñadas (con hinojo, laurel, comino, sal, vinagre, tomillo, hierbabuena y otras hierbas aromáticas) fue habitual entre los grupos populares, y hay varias recetas para prepararlas en los tratados de agricultura que actualmente pueden reconocerse en la gastronomía española. Las aceitunas aliñadas, tan apetecibles, son una herencia de la cultura mediterránea andalusí. Tinajas, orzas, alcuza y redomas para conservar el aceite tuvieron gran presencia en las viviendas murcianas (Roselló Bordoy 2002). El uso del aceite en la cocina quedaría como un elemento distintivo de moriscos y judíos, frente a las grasas animales empleadas en los fogones cristianos.

El sabroso libro de Ibn Razīn, aunque dista de las influencias gastronómicas orientales, se muestra, empero, más receptivo a las norteafricanas, bien representadas en la cocina andalusí por el alcuzcuz. En el rico mundo de las especias reina el azafrán, bien destacado por Ibn Razīn en su delicioso recetario (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 84); además, la excelencia del alazor o azafrán murciano fue expresada en otros textos árabes (Torres Fontes-Suárez 1996: 382).

Los dos recetarios del siglo XIII comentados recogen las tradiciones propias creadas por la cocina andalusí, entre las que se encuentra la encostradura elaborada con huevos batidos y especias que cubrían algunos guisos, la torta de

higadillos y mollejas, los escabeches de atún y otros pescados y el puré de arroz levantino. Asimismo, se incluyen los encurtidos, que formaron parte fundamental de la cocina clásica islámica, cecinas de carne, conservas (de berenjenas, alcaparras, lima y pescado) y huevos enriquecían la variada y distinguida dieta de la aristocracia.

El consumo de azúcar distinguió a los poderosos mientras que el de miel estuvo muy generalizado en la sociedad andalusí, aunque también se utilizaron otros edulcorantes, como el agua de rosas (simbólico en la tradición judaica) o el arrope de uvas, que se añadían a muchos platos agrídulces o de la dulcería andalusí. Los recetarios hispanomusulmanes del siglo XIII contienen muchas especialidades de la refinada pastelería andalusí, compuesta de hojaldres y masas, frutos secos, miel, azúcar y esencias florales en seductoras combinaciones y originales denominaciones, como algunas de las que compila Ibn Razín o se incluyen en otros recetarios: roscas rellenas de azúcar y almendras o de miel, “patas de gacela”, “canutos rellenos”, “bocados del juez”, “orejas rellenas”, obleas rellenas, “cuenco del príncipe”, mantecadas de hojaldre, dulce dorado, dulce de azúcar, *zulabiyya* o especie de leche frita con miel, especialidades de almojábanas fritas o al horno, buñuelos, figuritas de azúcar (como árboles, alcázares, etc.).

Entre la dulcería clásica islámica, tan variada como el resto de sus platos, está el *habis*, una exquisitez de compleja elaboración que, según se narra en un breve relato, fue ofrecida en Murcia a Almanzor. Se trataba de una especie de tortitas de trigo fritas y bañadas en miel:

Dulce de *habis*. Se decanta la miel, blanca y de buena calidad, como ya se ha indicado, en un perol al fuego, (removiendo) continuamente hasta que cuaja. Después se calienta mucho aceite en una sartén y se frien láminas de *habis* en pedacitos. Se sacan rápidamente del aceite mientras están blandos y tiernos y se ponen en la miel cuajada, que debe estar muy caliente, a razón de un arrelde de *habis* por cuatro de miel. Se remueve con fuerza para que se mezcle todo bien. (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 284)

Es pues la dulcería el paradigma culinario islámico y algunos textos la vinculan con el consumo de hasis, droga que provocaba el deseo de comer dulces. Un dulce repertorio sin fin de especialidades que ha perdurado en la tradición española con los alfajores y turrones.

Para la elaboración de los platos se emplearon complejos sistemas y variantes que convirtieron la cocina en arte, y en placer para un grupo minoritario de privilegiados, mientras que para la mayoría social la necesidad alimentaria se hizo virtud para ser conservada en la cocina tradicional andalusí. Junto al noble alimento de la *tafaya*, Ibn Razīn comentaba una sofisticada receta, la *gudaba*:

Es un plato exquisito y de admirable confección, propio de las comidas de los reyes; su combinación es deliciosa, su alimento provechoso y su composición excelente (Ibn Razín al-Tuyibí 2007: 214).

Este manjar consistía en cocer gallina con especias y agua de rosas para después asarla al horno cubierta con capas de masa de azúcar, almendras, clavo, espinacardo y aceite; finalmente se espolvoreaba con azúcar y se rociaba con agua de rosas, alcanfor y almizcle; según el gusto también podía elaborarse sin carne, con especias de la India y azafrán.

Adorno de platos y utensilios coquinaros –para elaborar y conservar los alimentos y disponer el servicio de mesa– completan la riqueza de la cultura alimentaria andalusí. Algunos de ellos –la tinaja, el azafate, la zafa y el lebrillo– han perdurado en nuestra región junto al consumo de arroz y otros usos gastronómicos de sabor andalusí que se representan bajo arabismos coquinaros. En lo que se ha calificado como “arqueología de la cotidianidad” (Izquierdo Benito 2008: 177), se integran los restos materiales que los diferenciados grupos sociales utilizaban en su vida diaria, fiel expresión de sus diferenciadas formas de vivir. Valiosos testimonios, no siempre visibles, rescatados de los textos escritos, las representaciones iconográficas o los materiales arqueológicos que, en el mejor de los casos, se recuperan para la historia de la alimentación andalusí.



Jarrito (barro cocido) vidriado (ss. XII–XIII). Museo de la Ciudad, Murcia.



Botellita de vidrio (ss. XII–XIII).
Museo de la Ciudad, Murcia.

De los enseres domésticos para procesar los alimentos y preparar las mesas Ibn Razín registra una variadísima muestra terminológica. Del utillaje doméstico culinario andalusí han quedado restos en Murcia, como por ejemplo las cuarenta piezas de cerámica y una de vidrio halladas en el silo de una casa de Yecla (*Yakka*): una cazuela, tres marmitas, anafes, dos tinajas, doce jarras, una orza pequeña, dos cantimploras, un jarro, tres ataifores, tres jofainas o cuencos, tres jarritas, dos redomas, un aguamanil, cuatro candiles y una redoma de vidrio (Ruiz Molina 2000).

Los hogares tuvieron cocinas con hornos para las marmitas, pequeños morteros para triturar especias, frutos secos y legumbres; recipientes higiénicos y utensilios de mesa y cocina (anafe o fogón portátil, sartenes, cazuelas, ollas perforadas para el alcuzcuz, marmitas, jarras, espetones, vasos, tinajas, almireces o morteros, escudillas, lebrillos, cuencos, jofainas, ataifores, cuchillos, cucharas, etc.) se guardaban en las alacenas empotradas en las paredes de las casas. Procedentes de las manos de ceramistas y artesanos andalusíes, estos objetos cotidianos se han conservado en muchos museos murcianos, como el de “Las Claras”.

El refinamiento gastronómico se completaba con la higiene y la cosmética utilizada para limpiarse las manos, perfumar el aliento y el cuerpo, fortalecer las encías, cuidar la dentadura y la barba, eliminar pecas y manchas, etc. Algunas de estas recetas cosméticas eran usadas por los privilegiados y se calificaban como “dignas de reyes” (Ibn Razín al-Tuyībī 2007: 308–309).

Según se ha dicho, debe relacionarse el consumo de algunos platos con ocasiones especiales (fin del Ramadán, banquetes de boda, aniversario del nacimiento del Profeta, fiesta del Sacrificio, funerales, nacimientos y circuncisiones, retorno de viajes, etc.); es el caso del envinagrado o escabeche de gallina, uno de los siete platos que se servían en los banquetes de boda en Córdoba y Sevilla, o una receta de salchichas que para este tipo de festín tradicional daba Ibn Razīn (Ibn Razīn al-Tuyībī 2007: 191–192).

En el manuscrito anónimo de la cocina hispano-magrebí almohade se concreta el orden y la presentación de los siete platos del menú cortesano:

Lo primero que se empieza a presentar 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 plato de almorí, luego el de vinagre, luego el de miel, luego el *fartun*, luego el segundo de miel; esta 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 y esto, por mi vida, es más hermoso que poner un montón indigesto, todo en la mesa, y es más elegante, más educado y más nuevo; esta es la moda de la gente de al-Ándalus y de Occidente, de sus caudillos, personajes y hombres de n [redacted] desde los días de ‘Umar b, ‘Abd al-‘Aziz (califa omeya) y los Banū Omeya hasta ahora. (Huici Miranda 2005: 120)

Y en este mismo libro también se recogen las comidas más adecuadas para los enfermos y ancianos (Huici Miranda 2005: 147–148, 152, 294).

En la cultura andalusí se advierten costumbres relacionadas con creencias populares, las cuales exigían el estado de pureza de hombres y mujeres para preparar determinados alimentos, como la leche cuajada, aceitunas, encurtidos, conserva de limas y almorí. Aunque quizá el ejemplo más significativo sea el de la elaboración del vino, pues quienes en ello intervinieran no podían haber mantenido contacto con animales impuros (cerdo y perro) o cadáveres, ni las mujeres estar menstruando.

Otras costumbres gastronómico-sociales tuvieron por objetivo la salud del cuerpo y el placer: se recomendaba no bañarse ni realizar el coito tras una comida copiosa ni tampoco, por el contrario, se aconsejaba el sexo cuando se tuviera hambre o se estuviera agotado.

Una cultura refinada y seductora, asociada a una concepción relajada, hospitalaria y estética de la vida para una elite de poder bien dispuesta a saborear tantos ricos platos, bien servidos en un suntuoso ambiente tapizado de sedas y alfombras y en perfumados salones, donde el rumor del agua de albercas y el sonido de la música deleitaban a las familias ricas y a sus allegados e invitados en las fiestas y convites. Un gozo para los sentidos del cuerpo y del alma que relajaba las costumbres y fue criticado por los vigilantes de la ley y los muy ortodoxos almorávides y almohades.

3.2. MESAS BENDITAS, BENDITAS MESAS: LA COMIDA DE LAS TRES CULTURAS EN LA MURCIA MEDIEVAL

La alimentación ha estado condicionada a lo largo de la historia por los códigos religiosos que imponían las tres religiones monoteístas: La Biblia, la Torah y el Corán. Junto a los alimentos que mandaban los dioses, las sociedades cristiana, judía y musulmana coexistentes en la España Medieval adaptaron sus deberes alimenticios a los recursos y tradiciones locales. El contacto en un mismo territorio de tres culturas diferentes posibilitó una serie de convergencias e influencias entre ellas, que se trata de exponer a través del ejemplo murciano.

No obstante, la comida fue un simbólico elemento que diferenciaba (aún hoy) a cristianos, judíos y musulmanes. En los tres casos, la alimentación estuvo dispuesta según los preceptos revelados por los respectivos dioses (Yahvé, Dios y Alá) a través de sus intermediarios: Moisés, Jesús y Mahoma. En este sentido, la mesa era un altar oferente que los poderosos reconvertían en ¡benditas mesas! por la abundancia, variedad, compleja elaboración de los alimentos y presentación estética. Al-Qarṭāyannī recordaba desde su exilio en Túnez los placeres perdidos de su patria mursí, donde corrían ríos de agua, vino, leche y miel, al igual que en el Paraíso coránico.

¿Qué comían los cristianos, judíos y musulmanes? ¿Por qué se comían determinados alimentos y otros no? ¿Cuándo se ingerían alimentos “especiales”? ¿Qué similitudes y divergencias había entre las cocinas de las tres culturas?

Sabido es que la alimentación constituye un fenómeno cultural, un medio de comunicación adaptado a una serie de valores “universales” que identifican a una determinada civilización y la diferencia frente a otras. El modelo alimentario que construye cada sociedad se establece por leyes religioso-dietéticas y por condicionamientos económicos a los que cada individuo o grupo tiene acceso; pero también las formas de cocinar, el menaje, el motivo que genera o justifica la alimentación introducen matizaciones religiosas, sociológicas y antropológicas. Dicho de otro modo, hay que conocer junto a lo que se come, el quién, porqué, dónde, cuándo, cómo y para qué a fin de comprender los fundamentos culturales de la alimentación.

El gusto va ligado a la necesidad, al aprovechamiento de los recursos alimenticios existentes, y en este sentido la necesidad educa el gusto. Ahora bien, las influencias externas, las tradiciones preexistentes y el contacto con otras civilizaciones enriquecen las cocinas, pero en modo alguno erradica la esencia alimentaria que prevalece en cada espacio, tiempo y cultura. En la vida cotidiana las diferencias alimenticias son evidencias, que se palian en ocasiones especiales

alrededor de la mesa (banquetes de bodas, nacimientos, funerales, vueltas de viajes o peregrinación, circuncisión y festividades religiosas).

Los paradigmas alimentarios en las tres culturas tienen unas raíces comunes (mediterráneas), unos estereotipos singulares dictados por las normativas religiosas y una serie de convergencias y divergencias culinarias que se tratarán de sintetizar. Las cocinas andalusí, sefardí y cristiana son entre ellas permeables, pero sin duda, la islámica fue la dominante y la que trasvasó a las otras dos algunos usos, técnicas y saberes. Con frecuencia, la alimentación de estas tres comunidades se distingue por un ingrediente (o su ausencia), en cualquier caso un elemento que permite su reconocimiento, aunque el punto de partida (los productos consumidos) fuese en gran medida común a todas ellas, lo que generó también similitudes e intercambios.

Centrando el análisis en la Murcia medieval, o más concretamente en la castellana, debido a que la documentación escrita conservada ofrece más información a partir de mediados del siglo XIII, se pueden confirmar las diferentes formas de comer según se perteneciese a la mayoritaria sociedad cristiana o a las minorías judía y musulmana (Martínez Martínez 1995–96). Obviamente, en cada una de estas culturas hay que establecer internamente unas diferencias sociológicas entre la alimentación de las elites y la de las bases populares. La comida, pues, establece un doble significado diferenciador: ideológico (religioso) y material (estatus), que refuerza la identidad religiosocultural de los grupos y matiza sus niveles socioeconómicos internos.

Las exhaustivas fuentes archivísticas con que cuenta la ciudad de Murcia para los siglos finales de la Edad Media, permiten establecer el proceso de cambio operado en la cultura alimentaria de la nueva sociedad cristiana tras la conquista de la Murcia andalusí (Martínez Martínez 1996a). Partiendo de la herencia agrícola mursí y de la tradición mediterránea, se muestran las características de la alimentación de los murcianos y los desequilibrios socioculturales existentes entre ellos. A través de los libros de mayordomía del siglo XV y otras fuentes del Archivo Municipal de Murcia se puede conocer el modelo alimentario correspondiente a los tres colectivos sociales existentes en la ciudad durante la Baja Edad Media, desde mediados del siglo XIII hasta finales del siglo XV y principios del XVI, cuando al menos oficialmente desaparecerían las minorías judía y musulmana por expulsión o conversión.

Veamos algunos ejemplos documentados que, obviamente, resultan mucho más abundantes para la alimentación de la población cristiana, que fue mayoritaria en Murcia desde que en 1243–45 tras la conquista de la Murcia andalusí y las consiguientes oleadas repobladoras de cristianos se produjese la implantación del

modelo alimentario feudal, que, sin embargo, se impregnó de algunas influencias de la tradición mursí preexistente. Fondos comunes y contrastes alimentarios que reafirman las identidades culturales de las mesas cristiana, judía y musulmana. A través de ellas se materializa la memoria gustativa predominante en cada una de las tres culturas.

3.2.1. La alimentación de los cristianos

Comer responde a una necesidad vital en cualquier tiempo, lugar y cultura. Lo que se come y porqué permite valoraciones diversas, sujetas a códigos religiosos, antropológicos, sociales y económicos, que transforman la necesidad en obligación o/y la suficiencia en placer y, ambas, en memoria cultural: en la historia de la alimentación de la España medieval.

La alimentación tuvo un irrenunciable carácter autóctono (“de la tierra”), dependiente de la producción agrícola, ganadera y pesquera del reino, que se completaba con los productos de importación procedentes de la actividad comercial. El proteccionismo a la producción autóctona estuvo legislado por la monarquía, que prohibió la exportación de materias alimenticias (cereales, vino, vinagre, carnes, legumbres, queso, miel, aceite, higos, cebollas, ajos, pasas, almendras, etc.) junto a otras que eran objeto de contrabando o mercado negro y, por tanto, especulativas como el ganado y los metales. El viñedo se expandió en la Murcia castellana y acusó en menor grado la falta de mano de obra debido en parte a la población bracería mudéjar que lo cultivaba.

El regadío fue la arteria económica de la población murciana, escasamente reforzado por el secano, pues el campo resultaba más vulnerable al peligro musulmán procedente de la frontera nazarí. La herencia agrícola andalusí sobrevivió aunque se redujo bastante la superficie del regadío murciano, siquiera hasta bien entrado el siglo XV. En la “huerta” que envolvía la ciudad predominó el cultivo de trigo (deficitario y completado con importaciones castellano-manchegas, sevillanas y valencianas) y de viñedo, más una variada producción de frutas y hortalizas.

El afamado arroz de la Murcia andalusí continuó su producción durante el siglo XIV. Alfonso XI solicitó en 1332 al concejo murciano cuatro acémilas cargadas de arroz, almendras y azúcar: el dulce postre andalusí lo tenía el rey asegurado para su viaje a Santiago de Compostela. La elite urbana consumía el arroz acompañado de carne o con leche, pero los arrozales murcianos estuvieron limitados por los intereses ganaderos de la oligarquía y por los problemas de salud que durante el verano se le achacaban a las aguas estancadas de este cultivo,

pues se le atribuían enfermedades infecciosas como el paludismo: “están todo el tiempo de su vida dolientes y amarillos” (Martínez Martínez 2011: 48).

En el regadío hubo intentos de introducir algún nuevo cultivo –como la caña de azúcar (Martínez Martínez 1994b)– y expandir otros característicos como la higuera, el arroz y el viñedo, mientras que la producción olivarera de tradición andalusí se estancó hasta el siglo XV. La miel permaneció entre los hábitos alimenticios de cristianos, judíos y musulmanes, y las especias quedaron monopolizadas por los boticarios y tenderos judíos. En conjunto, se intercambiaron algunos usos culinarios y permanecieron las tradiciones gastronómicas (Garrigós 1999), que identificaron a las gentes de las tres culturas que vivieron en la Murcia bajomedieval.

La alimentación dependió del calendario religioso que marcaba el cristianismo para sus fieles, de igual manera que en el Islam y el judaísmo las festividades religiosas se regularon mediante unas determinadas pautas alimentarias. En las tres religiones era obligatorio el ayuno del cuerpo para fortalecer el espíritu, pues comer se consideraba un goce que perturbaba ese fin. La Cuaresma, el Ramadán o el Yom Kipur están presentes en las prácticas religiosas de las tres culturas coexistentes en Murcia. La Cuaresma coincidía en Castilla con la celebración de la fiesta de Santo Tomás, entonces el siete de marzo, día del cumpleaños de Juan II, cuando se conmemoraba este evento religioso-festivo. Para tal festividad, el concejo murciano celebraba una comida que se caracterizaba por la ausencia de carne, pues coincidía con época de cuaresma, aunque era sustituida por ricos platos de pescado: congrio (proscrito para judíos) con garbanzos en salsa agri-dulce (pimienta, azafrán, jengibre y canela), pescada seca con salsa de nueces, pescados en escabeche o con salsa “verde” (perejil, ajo y aceite), mientras que las sardinas arencadas se destinaban a los invitados del común de la sociedad. Esta celebración –a excepción del consumo de carne– mantuvo las pautas gastronómicas tradicionales: pasas e higos para el aperitivo, pan de trigo, vinos tinto y blanco, frutos secos (pasas, almendras y nueces), arroz con leche de almendras, miel y azúcar para el postre y piñones para la sobremesa. Sin embargo, la enfermedad justificaba la ingesta de carne en los obligatorios periodos de ayuno, como ocurrió en 1443, cuando se guisaron dos gallinas con tocino para el adelantado –el cargo más importante del reino– porque “estaba enfermo”.

La expansión ganadera de la Murcia feudal consolidó el gusto por la carne, que en sus diversas especies (sobre todo caprinas y ovinas) formaba parte de la dieta habitual, salvo en los días de vigilia que exigía el credo cristiano (miércoles, viernes y sábado y el largo periodo de Cuaresma). El cerdo –proscrito en la alimentación de judíos y musulmanes– y algunas aves (gallinas, pollos, etc.)

tuvieron un carácter doméstico para el consumo familiar, mientras que la carne de caza (la perdiz y otros volátiles como el francolín) fue considerada como auténtico manjar.

El tocino distinguía los guisos cristianos y en la carnicería cristiana de Santa Catalina se ponía a la venta todo tipo de carne junto a las longanizas, las cabezas, las patas sin uñas y el hígado de cerdo para salsa que eran ingredientes de la comida popular. Alfonso X dispuso que la capital del nuevo reino castellano tuviera tres carnicerías, pescaderías y “bercerías” o verdulerías para abastecer separadamente a los tres colectivos religiosos de la ciudad: cristianos, “moros” y judíos. Las tablas donde se despachaba la carne y el pescado se instalaban en la “carnicería mayor” y en otra situada en la Puerta de Orihuela, posiblemente para aprovisionamiento de los judíos. Consecuentemente ningún tipo de carne ni pescado se vendería en otros lugares, a excepción de “toçinos e puercos enteros salados ... e anguie-las menudas e sardinas saladas e costales de congrios e de pixotas saladas”, que podían despacharse en las casas particulares sin ningún problema. La sal fue un producto necesario para la conservación de los alimentos y la dieta, por lo que su compraventa quedó controlada fiscalmente en “la casa de la Arrixaca”, según dispuso Alfonso X.

El pescado –aunque impopular por ser sustituto de la carne durante la obligada abstinencia– tuvo una presencia muy variada en las mesas cristianas y se pescaba en el litoral del reino, sobre todo en la albufera del Mar Menor, desde donde se transportaba a la ciudad por los trajineros, muchos de ellos “moros”. Gran variedad de pescado (pajel, bonito, sardinas, pescado salado y desecado, pescada azul, atún, dentol, lecha, salmonete, dorada, etc.) o especies de río (albur y anguilas) se consumían en guiso, fritura, salazón, especiado con pimienta, con salsa de ajos o adobos agridulces (miel, mostaza y vinagre). La sardina, el pulpo y las anguilas obtuvieron por su bajo precio un masivo consumo. En Cuaresma se completaba el variado pescado del litoral con la importación de pescada, merluza, bacalao y sardina gallegos, y durante esos cuarenta días de ayuno, los cristianos tenían prioridad para comprar pescado, antes que los judíos o los mudéjares. Para ese periodo de abstinencia obligada, el concejo murciano enviaba provisiones alimenticias en concepto de limosna a las órdenes religiosas (franciscanos, dominicos y clarisas): sardinas, pescada seca, vino y pan.

La alimentación cristiana del bajomedievo murciano mantuvo en común con la musulmana y la judía el gusto por las especias, muchas de ellas traídas vía marítima por los genoveses o por intermediarios judíos que las expendían en sus boticas. Por otra parte, el consumo de vino (Veas Arteseros 2005) se había divulgado y popularizado, pero junto al vino local, generalmente tinto y de baja

calidad, entraban finos y olorosos vinos blancos manchegos y valencianos, o el licoroso y fragante vino griego (malvasía) que desembarcaba de las naves italianas en el puerto de Cartagena con destino a los paladares de las oligarquías urbanas (Martínez Martínez 1997).

El acceso a los alimentos estaba condicionado por niveles económicos que establecían una clara jerarquía del consumo. El ideal de saciedad era un distintivo de la elite social, cuyo modelo alimentario se basó en “comer mucho”, de forma variada y con alimentos exclusivos. Nada les estaba vetado: cereales (trigo y arroz), vinos, carnes (aves, de caza, vacunas, ovejunas, etc.), pescados, legumbres, hortalizas, verduras, frutas y frutos secos, lácteos, grasas animales (tocino) y vegetales (aceite), especias variadas, condimentos (sal, miel, azúcar, vinagre, etc.) y dulces se presentaban en las “buenas mesas”, en cuyo servicio destacaba el uso de manteles, utensilios y vajilla. El gusto por las especias y condimentos –común a las tres comunidades murcianas– con los que se elaboraban salsas agrídulces para adobar carnes y pescados, se registra en la contabilidad municipal, si bien un ingrediente distintivo de la gastronomía cristiana fue el uso del perejil.

Los menús variaban para los poderosos según la actividad que ejercieran: ordinaria o extraordinaria. Por ejemplo, un banquete responde a una ocasión excepcional que, en el caso de la oligarquía concejil que copaba las regidurías, refleja la imagen de un poder consolidado en el tiempo. La elite de poder que regía los destinos colectivos de la sociedad murciana a finales del Medievo adaptó sus menús a los actos desarrollados en el ejercicio de sus funciones políticas. Los cargos y oficios del concejo se renovaban anualmente el día de San Juan, cuando entre un grupo restringido de linajes-familias se elegía a los miembros del concejo. El acto de inauguración del año político se cerraba con una bebida, consistente en vino (cuando se especifica blanco o de importación, que podía aromatizarse con especias como la canela, el jengibre, el clavo, la nuez moscada y la pimienta y dulcificarse con miel y azúcar) servido en tazas de vidrio y frutas de la estación (brevas, melones, sandías, uvas, ciruelas y albaricoques de damasco) presentadas en bandejas de loza dorada de Málaga. Bebidas y frutas se acompañaban con pan en forma de tortillas de harina y especiadas con anís y sésamo, una reminiscencia islámica elaborada por las mudéjares murcianas. (Martínez Martínez 1995–96: 194–195).

Se trataba de un tradicional refrigerio veraniego ofrecido en la sala del ayuntamiento perfumada para la ocasión con agua de rosas. Otras veces, la actividad política ordinaria desarrollada durante los días caniculares obligaba a que “se trajese de beber” a los miembros del concejo un refresco de vino y fruta para hacer más llevadero el trabajo durante el ferragosto.

El vocablo “alegría”, que se documenta en los textos bajomedievales, puede indicar varias cosas: la especia ajonjolí que acompañaba al pan de tradición andalusí, una pasta similar al fideo o una jalea de jugos de frutas frescas con ajonjolí, muy del gusto judío. Sin embargo, los registros murcianos apuntan a la especia usada, pues –como se confirma en 1467– entre los productos vetados para la exportación se menciona la “aletria” detrás de cebollas y ajos junto a otras materias primas de consumo generalizado y tradición alimentaria: carne, cereales, vino, queso, miel, habas, garbanzos, aceite e higos.

En el regadío murciano se cultivaban los productos básicos de platos y bebidas tradicionales, que recibieron con gusto las influencias andalusíes, como los panes en forma de rollo, las *tortillas* o tortitas, oblas, dobleros o panes de rosca, amasados con especias (matalahúva y ajonjolí), fideos para las sopas, siropes de frutas, arroz (murciano o en algún caso importado de Játiva) con leche de almendras, miel y azúcar y una despensa espléndida de frutas y hortalizas: higos (blancos y negros), brevas o albacoras, uvas de vid y de parra, pasas, granadas, membrillos, ciruelas, nogales, peras, manzanas, albaricoques, melones, limones, limas, toronjas, naranjas, cerezas (garrofales, albares y genovesas), albudecas o sandías, peretas, duraznos, albaricoques de damasco, cermeñas, priscos de San Juan, ajos, cebollas, coles, espinacas, nabos, zanahorias, berenjenas, “papiniellas”, calabazas, lechugas, rábanos, pepinos, puerros, chirivías, tápenas, guisantes, frisoles, berzas, alcachofas, cardos, espárragos, almendras, avellanas, piñones, etc.

La gestión contable de la hacienda municipal recaía sobre los “contadores” quienes debían someterse anualmente a la inspección de las cuentas que presentaban ante algunos regidores y otros oficiales municipales. La ardua tarea justificaba la comida “de trabajo” que realizaban, consistente en: fruta para el aperitivo o entremés, pan, vinos blanco (castellano-manchego) y tinto, aromatizados con especias, y carnes (pollo, perdigón, palominos y vaca) sazonadas con especias, guisadas con tocino y con guarnición de arroz, además de queso, frutos secos y frutas dependiendo de cada estación (Martínez Martínez 1995–96: 196–197).

El gusto por lo dulce –tan característico en las tres culturas– aparece vinculado a la actividad de los políticos cristianos y mantiene las influencias andalusíes: pan de higo –reminiscencia, junto a la sefardí “carne de membrillo”, de los panes de frutas y cereales que se comían en épocas de desabastecimiento de grano–, mermeladas, confituras y conservas dulces (electuarios), diacitrón (bebida de cidra confitada), almojábanas, arroz con leche de almendras, miel y azúcar, y en las fiestas navideñas obleas (especie de pestiños), turrónes (blanco, de almendra y de sésamo) y clarea (vino con azúcar y canela), cuyos precios de venta fijaba el concejo murciano.

A veces la actividad política se alargaba extraordinariamente, como ocurrió en 1425 con motivo de la injerencia del adelantado en la jurisdicción concejil, por lo que los políticos municipales tuvieron que comer y cenar a lo largo de la jornada laboral. El almuerzo fue ordinario: vino castellano (blanco y tinto), pan y tortillas de trigo al estilo andalusí, asado de carnero o vaca con arroz y uvas para postre (Martínez Martínez 1995–96: 199–200).

El ajuar culinario registrado para las festividades fue el más lujoso posible, de barro, loza dorada y vidrio, alguno procedente de la afamada cerámica malagueña y valenciana (de Manises): jarros, jarrillos para el agua, cucharitas de madera para comer el arroz, tajadores, escudillas, cántaros, botijos, botijas, ollas grandes y pequeñas, asadores, calderas, cazuelas, griaes, bandejas o “platetes”, salseras, tazas de vidrio grandes y pequeñas para el vino, ropa de mesa de lienzo, lino y adornos de seda, manteles, toallas, servilletas y sahumerios. En ningún caso el menaje registrado resulta comparable con la vajilla de 40 piezas regalada por el concejo murciano a Enrique III en 1393–94, que fue fabricada por un platero valenciano y compuesta por copas, saleros, platos, picheles, tazas, bacines, tajadores y escudillas dorados y esmaltados con las armas del rey.

3.2.2. La alimentación de los mudéjares

La reducida comunidad musulmana que permaneció en Murcia tras la conquista castellana del reino a mediados del siglo XIII mantuvo sus tradiciones alimentarias. Los mudéjares concentrados en la morería coexistieron con los judíos segregados en la aljama y con los cristianos dispersos por los barrios urbanos y periurbanos. Las autoridades locales no pudieron impedir el contacto y las relaciones interculturales derivadas de la coexistencia de estas tres comunidades urbanas, cuyos conflictos se manifestaron también a través de tres regímenes alimenticios diferenciados. Los efectos “contaminantes” de los alimentos interaccionaban en las tres culturas, cuyos servicios y relaciones entre sus grupos se establecieron más de lo deseado por los poderes locales.

La venta de alimentos en Murcia, y en concreto de carne, se hacía diferenciadamente según la condición religiosa del consumidor. La ciudad contaba con carnicerías propias para cristianos, musulmanes y judíos. El tabú del cerdo y sus derivados se mantuvo, tanto que hubo musulmanes que no consumían rábanos, nabos o zanahorias por ser “cosas de puercos”. En las tablas de la carnicería “mora” no había carne de cerdo ni productos cárnicos que no hubiesen sido sacrificados según el ritual de pureza exigido: el propio matarife debía degollar a los animales mirando hacia la *qibla* (en dirección a La Meca) tras haber realizado las abluciones

y oraciones prescritas por el Corán, después los dejaba desangrar totalmente para ser considerados puros (sin restos de sangre) y adecuados para el consumo de los musulmanes. La ingesta de carne de carnero fue común entre cristianos, judíos y musulmanes: para los primeros era apetecible la espalda y la pierna (más cara), los segundos la consumían procedente de animales castrados y los terceros la aprovechaban por completo y la conservaban en fiambre, cecina o salada.

En Murcia y en otras poblaciones se prohibía la venta de carne en la morería a los cristianos, porque estos la demandaban allí durante la Cuaresma. No obstante, el concejo se preocupaba de que las carnicerías estuviesen abastecidas de carne durante ese periodo de ayuno para provisión de quienes, como los enfermos, estaban exentos de guardarlo; una justificación que posibilitaba la libre compraventa. El despacho de carne recaía en carniceros que representaban a los tres grupos religiosos a quienes iba destinada la venta. Por ello, el concejo murciano prohibía en 1384 a Bernat Citera que cortara carne en la carnicería musulmana (donde se ratificaba a Abdallá como carnicero de la morería) y judía. A los carniceros cristianos les interesaban las carnicerías “étnicas” puesto que no gravaban los 4 dineros/libra de carne que el ayuntamiento les imponía en la carnicería cristiana.

En otro aspecto, la judería y la morería murcianas financiaban con su correspondiente cuota los gastos de comida, carros y vestuario de los judíos y musulmanes  tuaban en los misterios de la fiesta del Corpus.

El segregacionismo intercultural se imponía en algunos periodos de mayor intolerancia, cuando se detallaban en el conjunto de la Corona toda una serie de posibilidades y circunstancias que se daban o podrían darse y que se pretendían erradicar. Algunos ejemplos así lo corroboran. Se prohibía a los cristianos comer cualquier tipo de alimento elaborado o vendido por judíos, caso del pan cenceño o sin levadura, la carne sacrificada según el ritual judío que llevaba a cabo el rabino de la aljama o la carne adobada o guisada por judíos, el vino o cualquier otro producto alimenticio elaborado por ellos y que se diferenciase de las costumbres culinarias cristianas. De esta prohibición se exceptuaba a los cristianos si consumían aves, carneros y otras reses vendidas por judíos, a condición de que las hubiesen comprado vivas.

Tampoco se permitía que cristianos, mudéjares ni judíos asistiesen a bodas y banquetes de los “otros” ni que fuesen padrinos o madrinan en ellos. De los judíos y judías se podían comprar o vender “todas aquellas cosas que ellos comen de los cristianos”, salvo especias y medicinas. Hombres ni mujeres musulmanes o judíos podían vender a los cristianos pan, vino, harina, aceite, manteca u otra “cosa de comer”. Se excluía el trato social o familiar al prohibirse que judíos, judías, moros ni moras comiesen o bebiesen juntos, en sus casas o fuera de las mismas, así como

tampoco se permitía que estas minorías discriminadas tuviesen a su servicio a escuderos, servidores o mozos y mozas cristianos en sus viviendas para cocinarles, encender el fuego, comprar vino u otros menesteres durante el día sagrado judío, que era el sábado.

Se prescribía, asimismo, que amas y nodrizas cristianas criasen o se encargasen de los niños de estas comunidades; ni tampoco que judíos y musulmanes tuviesen a su cargo a yugueros, hortelanos y pastores cristianos, mientras que sí se autorizaba a utilizarlos como carpinteros para reparar las viviendas y como jornaleros para cultivar tierras y viñas, vendimiar y pisar la uva. La asistencia a bodas o entierros de personas de otra comunidad confesional estaba proscrita. Tampoco se autorizaba a que en la aljama ni en la morería se plantasen oliveras moradas ni hubiese mercados o zocos para comprar y vender “alguna cosa de comer o de beber” a cristianos o cristianas. Y, finalmente, ni judíos ni mudéjares podrían visitar a enfermos cristianos ni darles medicinas o jarabes, ni bañarse con ellos o llevarles hojaldres, especias, vino, pan cocido, aves o carnes muertas para comer (Martínez Martínez 1995–96: 217).

Normativas precisas que trataban de impedir las relaciones personales y profesionales para aislar socialmente a las tres comunidades y evitar el contacto físico y alimentario de la mayoritaria población cristiana con el fin de preservarla de cualquier posible “contagio cultural” de las minorías. Aunque no todas las medidas discriminatorias se cumplieron, sí al menos la diferenciación alimentaria, como demuestra el consumo distribuido por el concejo a los quince operarios que entre junio de 1447 y febrero de 1448 construyeron una lombarda en el alcázar nuevo de Murcia. Se trataba de doce mudéjares, un judío, Salomón Zulema, y dos cristianos. Los “maestros moros” comieron pan cocido, carne de oveja, cabrón y vaca –comprada en la carnicería mudéjar– con especias (pimienta y azafrán), rábanos, pepinos, aceitunas, ajos, melones y agua en escudillas, jarillos, ollas y cántaras de barro, y merendaron queso y rabanetes; mientras que los “moros cautivos”, considerados “servidumbre de los maestros”, pasaban sólo con pan, vino y fruta. Las calorías del vino mitigaban la magra dieta de estos obreros musulmanes. Por su parte, los artesanos cristianos consumieron melones, pescado y vino cuando el trabajo coincidía con algunos de los días de abstinencia semanales, mientras que los herreros musulmanes, “maestros de fazer lombardas”, recibieron cada uno diariamente 2,5 kg de pan cocido y algo menos de 1 Kg. de carne de vaca porque no estaban sujetos al ayuno cristiano y se tenía en cuenta su grado de capacidad laboral o maestría.

La venta de vino en la ciudad fue regulada por Alfonso X, quien permitió la venta libre de esta bebida en las viviendas particulares o donde se eligiese, a con-

dición de que los compradores fuesen cristianos porque a los mudéjares los obligó a comprarlo en la alhóndiga para que pagasen al monarca el correspondiente impuesto de compraventa. El consumo de vino estuvo entre los grupos populares en torno a los $\frac{3}{4}$ de litro, pero en ocasiones especiales se doblaba sobradamente esa cantidad, aunque resulta plausible que se rebajase con agua. En eventos festivos, el concejo pagaba la comida de músicos y juglares *moros*, que consumían pan, fruta, espalda de carnero o cabrito y vino, pues bien bebidos y comidos aseguraban la animación y el entretenimiento. Probado está que los mudéjares murcianos bebían vino, y junto a los judíos se encuentran entre los artesanos fabricantes de cántaras y tazas de vidrio donde se conservaba y se tomaba esta popular bebida.

3.2.3. La alimentación de los judíos

La alimentación judía estuvo aún si cabe más sujeta que la cristiana o la islámica a los códigos universales de su religión, pero junto a rasgos muy específicos, señalados por Jacinto García (2007), mantuvo un fondo común con aquellas como consecuencia de los contactos interculturales mantenidos. La ley mosaica fue la más restrictiva, compleja y detallada con respecto a los alimentos considerados aptos (*caser*) y prohibidos.

La coexistencia en Murcia de las tres religiones obligaba a mantener los prejuicios alimentarios que impedían la manipulación o el contacto de los alimentos para judíos por parte de los cristianos, y a la inversa, con el fin de impedir “una contaminación religiosa” entre ambos. Disposiciones legales que se acentuaban en épocas de celo religioso y separaban más a ambas comunidades.

Simplificando, el judío se delataba por la ingesta y el aprecio exclusivo que mantuvo por el aceite de oliva (frente a las grasas animales empleadas por los cristianos), los huevos haminados (cocidos con aceite, cáscara de cebolla y ceniza que oscurecían las claras), la adafina o *hamín* (guiso a fuego lento con verduras y trozos de carne) y el uso de la menta. En común con la musulmana, la cocina judía también destaca su gusto por las berenjenas: una receta típicamente judía fue la cazuela de merluza con berenjenas (García 2007: 179). También otros alimentos fueron consumidos por los tres colectivos: las albóndigas, las empanadas, los condimentos (aceite, vinagre, sal, ajo, cebolla y miel) y la abundante variedad de especias (elemento común a cristianos y musulmanes), los platos salados y los aliños agridulces (común en las tres culturas) y los dulces (especialmente los buñuelos de miel y canela para los judíos).

Como en las otras comunidades, el calendario religioso judaico variaba el modelo alimentario. Así, el *sabbath* o día sagrado (para los cristianos el domingo

y para los musulmanes el viernes) obligaba a elaborar los guisos estofados a fuego lento la víspera, al igual que la celebración de la Pascua obligaba a comer pan cenceño (sin levadura) durante los ocho días que duraba esta fiesta. Otro distintivo culinario judío fue la prohibición de mezclar en un plato de carne algún tipo de lácteo o ingerirlo después de una comida con carne, por lo que los dulces judíos no llevaban leche ni derivados lácteos.

Judíos y musulmanes compartieron el tabú del cerdo y la sangre, frente a los cristianos que se identificaban por el uso de tocino y grasas porcinas en su cocina. La gastronomía de las tres culturas utilizó el aceite de oliva, aunque este fue un distintivo más acusado en la judía, ya que los musulmanes cocinaron también con otras grasas vegetales, además de mantequilla y sebos animales no porcinos, mientras que los cristianos emplearon fundamentalmente la grasa porcina. Para la Inquisición resultaban delatorias algunas prácticas culinarias judías, como no encender fuego los sábados, cocinar con aceite o no consumir grasas animales, etc. Eran costumbres interiorizadas por judaizantes y conversos que preservaban y transmitían las mujeres de la familia, aunque oficialmente se hubiese apostatado de la fe originaria.

Otro elemento muy valorado de la gastronomía judía, junto al aceite de oliva y el pan, fue el vino denominado “judiego” que se vendía en tiendas especializadas. Alimento simbólico en la tradición judeocristiana en actos religiosos y litúrgicos, no faltaba en las mesas judías ni en las celebraciones familiares, como la circuncisión de los niños que accedían entonces a probarlo por primera vez. No sólo judíos y cristianos sino también los musulmanes (pese a la prohibición) consumieron vino de distinta calidad y procedencia. Se ha calculado que los judíos bebían por persona y día aproximadamente entre uno y tres litros (García 2007: 193), pues se consideraba bueno para la salud y mitigaba el hambre.

El vino para ser considerado lícito o apto para el consumo (*caser*) debía ser elaborado y vendido por judíos. El vino judío tenía fama de pureza y de mayor calidad, ya que no se le añadía agua, yeso o cal u otros “adobos” (raíces y hierbas, almorta, cenizas, barro, etc.) que causaban indisposiciones gastrointestinales y otros efectos tóxicos para la salud. El vino tinto murciano, pese a la prohibición de aguarlo o adobarlo —emitida en 1436— no era de buena calidad y los paladares cristianos más exigentes —laicos y clero secular y regular como los franciscanos— demandaban el vino puro sin aditivos que producían, vendían y consumían los judíos. Relacionados con la producción, venta y consumo de vino destacan los clérigos, que buscaban a los judíos para vender sus propias cosechas o para la elaboración de un vino puro de buena calidad, sin aditivos, más para consumo personal que para “vino de misa”.

En Murcia, tras las predicaciones del dominico Vicente Ferrer, se prohibió rotundamente a los cristianos (y a los nuevos cristianos o conversos) comprar carne y vino de los judíos, mientras que no se impidió que los primeros guardasen el ganado o arrendaran las viñas de los judíos. Lo que se intentó evitar fue el intercambio de alimentos entre judíos y cristianos por sus efectos “contaminantes” y, en consecuencia, se reiteraron escrupulosas y detalladas normativas, como las dictaminadas por el concejo murciano en 1473, con el fin de controlar con mayor rigor la venta de alimentos (y las cargas fiscales derivadas de la misma) entre las dos comunidades:

... Que se diga al aljama de los judios que pongan pena entre sy a qualesquier judios que vendieren vino o queso caser o carne a los christianos, que lo pierdan e paguen de pena seysçientos marauedis ...

... Que qualesquier judíos que troxeren a esta çibdad queso o vino caser para la juderia desta çibdad o vino christianiego o queso para vender en la çibdad a los christianos, que lo vno nin lo otro non lo puedan abrir a vender syn ante e primeramente mostrarlo y manifestarlo a los sectores desta çibdad, so pena de lo perder ...

... Que los judíos non pongan en la juderia vino nin queso caser para lo vender ni en otra manera, saluo manifestandolo primeramente a los dichos señores, so la dichas penas.

(Martínez Martínez 1997: 179–180)

Vino, queso y carne fueron los alimentos destacados de las tiendas judías. Pese a los tabúes y prejuicios contra los judíos, el cabildo catedralicio de Murcia mantuvo estrecha colaboración económica con ellos, a quienes utilizaba como recaudadores del diezmo, almacenistas, encargados del granero de la Iglesia o vendedores de los productos procedentes de la producción agraria y la fiscalidad eclesiásticas. Esta colaboración de la Iglesia con los intermediarios y recaudadores judíos originó algunos conflictos puntuales justificados por tabúes dietético-religiosos que en realidad enmascaraban perjuicios fiscales para los cristianos. En los primeros años de los setenta, las cosechas de “vino tinto de la tierra” resultaron especialmente buenas y la iglesia puso parte de las mismas en manos judías para la venta y elaboración de “vino puro”. Consta que Mosé Alori entregó 200 cántaras de vino judiego al provisor eclesiástico para que las distribuyese entre los miembros del cabildo en julio de 1470, o las 30 arrobas que compró Mayor el Rotí –a través del intermediario Isaac Aventuriel– en el almacén de la iglesia, o la más cara y excelente que en julio de 1474 Yusaf Daza compró del provisor, valorada en 6.400 mrs. las 20 arrobas.

Esta colaboración de la iglesia con los judíos no era bien aceptada por la población cristiana, que denunciaba ante el cabildo que los judíos, con la uva procedente del diezmo eclesiástico, elaboraban vino “caser” (puro), es decir

mediante los ritos judíos. La elaboración del vino “caser” o “judiego” comenzaba con el pisado de la uva en el lagar, después se encubaba para su fermentación y finalmente, transformada en mosto, se medía la cantidad resultante. En ninguna de dichas fases se permitía la participación de cristianos, porque si, como estos denunciaban, medían el vino elaborado por los judíos, estos lavaban “muchas veces con agua” la cántara (de cobre) con que habían hecho la medición. Los cristianos se sentían agraviados por el trato dispensado por los judíos, quienes los trataban como si fuesen “gentes o personas sucias o leprosas”, y en contraprestación los cristianos denunciaban a los judíos ante a los prebostes eclesiásticos por elaborar vino en domingo, día litúrgico y de descanso obligado.

En el fondo de estos conflictos estaba el rechazo de los cristianos a entregar el diezmo de sus cosechas a la Iglesia, que esta, siquiera en parte, vendía a los judíos, y al desabastecimiento consiguiente del mercado local. Los cristianos argumentaban sobre el rechazo a esta transacción tributario-comercial que “mas justa cosa es que los coman ellos e sus fijos pues lo trabajan, que no que lo coman e bevan los judios”.

Los prejuicios religiosos hacia los judíos se acentuaban en coyunturas de intolerancia, escasez y dificultades de abastecimiento alimentario. Resulta sintomática la visión peyorativa que los cristianos tuvieron de las costumbres alimenticias que diferenciaban a los judíos, a quienes achacaban que hedían a aceite y ajo; pero también a la inversa, judíos y moriscos despreciaban los guisos grasientos elaborados con tocino y manteca de cerdo de los cristianos.

Los judíos hacían una comida principal al día, generalmente a la caída de la tarde (*cena*), mientras que la comida fuerte de los cristianos era el almuerzo a mediodía. Por lo general, en la mesa judía se compartía la fuente donde se presentaba el conjunto de la comida y tampoco había servicio individualizado de cubiertos (cucharas y cuchillos) ni servilletas. Recuérdese que ceramistas mudéjares y vidrieros judíos abastecían a la sociedad murciana de tinajas, cántaras y tazas de vidrio para conservar y beber el vino.

Los alimentos se bendecían con plegarias antes y después de comerlos, lo que convierte la comida judía en un acto simbólico de acción de gracias a la divinidad y la mesa en un altar o lugar sagrado. Asimismo, la religión cristiana (de tradición judaica) e islámica valoraba los alimentos como dones divinos. Al margen de los significados religiosos, fue común para los tres colectivos el consumo de pan, verduras, hortalizas, legumbres y frutas, caracterizadores de las tradiciones gastronómicas mediterráneas.

Mientras que a veces resultaba difícil diferenciar por la indumentaria (pese a las leyes suntuarias) a judíos de cristianos, la alimentación resultaba inequívoca

de la condición religiosa de ambos. A pesar de que muchos alimentos eran consumidos por las gentes de las tres culturas (vegetales y hortalizas, frutas y frutos secos, algunas carnes y pescados, condimentos, especias y dulces), una serie de elementos y costumbres singulares codificaban la mesa judaica (García 2007: 204–205). El consumo de cereales (en forma de pan o gachas) era común en la España medieval, fundamentalmente el trigo y la cebada que constituían la base de la dieta diaria (en torno a los 500 y los 1.200 gramos por persona al día), mientras que la ingesta de pan ácimo o sin levadura (en forma de tortas redondas y finas) era obligada para los judíos durante la Pascua.

La carne respondía al ideal de saciedad de las sociedades medievales y se la consideraba la mejor fuente de energía para enfermos, niños y recién paridas. Hubo normas muy precisas de su consumo en la gastronomía judía. Como en la alimentación cristiana e islámica, la ausencia de carne era síntoma de abstinencia o pobreza y el tabú judío del cerdo y la sangre era común con los musulmanes. La preferida por los judíos era la de carnero, especialmente si estaba castrado, además de otras especies como aves domésticas (gallinas y pollos), de caza (perdices, tórtolas y francolines), y casquería, etc. Ahora bien, el consumo de carne estaba sometido a unas reglas muy precisas (forma de degollar y desangrar a los animales, similar al ritual islámico) para ser consideradas aptas (caser). Los judíos gustaban consumir carneros castrados, apreciada como la carne más noble por su parecido a la del hombre. Para diferenciarse de los judíos, el concejo murciano otorgaba permiso para matar “carneros cojudos” (no castrados) con que abastecer la carnicería cristiana y a los enfermos durante la Cuaresma.

Una especia muy de gusto judaico fue la oruga, planta herbácea con la que se elaboraba una sabrosa salsa condimentada con miel y vinagre. Para la comida del Corpus murciano de 1439, donde participaban cristianos, judíos y mudéjares, se amasaron cinco docenas de panes de oruga. Las “salsas” referían a la mezcla de condimentos, hierbas aromáticas y especias que acompañaban muchas de las comidas de judíos, musulmanes y cristianos, como también todos ellos cocían la carne antes de asarla para que estuviese más tierna y, sobre todo, para subsanar su posible deterioro. En Murcia, el abasto de especias estuvo monopolizado por conocidos tenderos y boticarios judíos.

Las albóndigas de carne picada eran consumidas por las gentes de las tres religiones, salvo que los cristianos las trufaban con tocino y carne de cerdo, mientras que los embutidos o *cabaheas* judías se elaboraban con vísceras y las partes menos nobles de los animales permitidos. Aunque hubo en Murcia carnicerías diferenciadas para cristianos, judíos y musulmanes, ello no impedía que cristianos

(incluido eclesiásticos) y conversos comprasen carne de los judíos (por ser más barata, de mejor calidad o más accesible en periodos de Cuaresma).

Existen muchas recetas culinarias sefardíes (Tovar 2007: 221–349), pero también algunos recetarios árabes y registros cristianos contienen algunos platos elaborados al modo judío, concretamente los dos denominados “perdiz judía”, otros dos de “pollo judío”, el “plato judío de relleno oculto” y el “plato judío de berenjenas rellenas con carne”, que manifiestan simultáneamente las convergencias y diferencias con los recetarios andalusíes y cristianos. Por ejemplo, el plato de pollo o perdiz consistía en hacer albóndigas con la pechuga de estas aves, cocidas con cilantro, alcaravea, cebolla, sal y aceite. Simultáneamente se elaboraba una masa con harina, pan y huevos para hacer unas tortas que se empapaban en jugo de menta. Sobre ellas se colocaba el pescado frito y las albóndigas y se adornaban con almendras y piñones. Un único plato muy nutritivo que incorporaba los ingredientes más apetecibles de los paladares judíos. O las berenjenas rellenas con pierna de cordero picada, que se sazonaban de tres maneras diferentes. El uso de la menta fue un distintivo aromático de la cocina judía, aunque muchas de sus recetas podrían pasar *a priori* por andalusíes.

El pescado era poco estimado en la sociedad medieval por ser el alimento de la abstinencia o de los pobres, pero en la comunidad judía estaba sujeto también a tabúes que consideraban lícitos sólo los que tuviesen dos aletas y escamas (merluza, besugo, atún, sardina, etc.), mientras que se prohibían el cazón, la anguila, angulas, esturión, congrio, mariscos, pulpo, cetáceos, etc. Incluso en la dietética de médicos judíos y árabes (Maimónides, siglo XII, y al-Bayṭār, siglo XIII, respectivamente) el pescado no era esencial para la salud del organismo. La dificultad de consumir pescado fresco (por su rápida descomposición), en fritura o en cazuela, favoreció el consumo de muchas variedades de pescado salado y seco. El pescado frito en aceite de oliva fue común en la gastronomía medieval de musulmanes y judíos.

Alimento preferente de la alimentación judía es el huevo, utilizado en la elaboración de guisos, salsas, dulces, etc. Un plato típicamente judío fueron los huevos haminados, según se ha señalado. El encostrado o “costrada” –que se elaboraba echando huevos sobre los asados de carne y pescado– fue muy usado en la cocina judía, muy posiblemente por influencia andalusí. Durante la cena de la Pascua judía (que conmemoraba la regeneración de la vida tras la muerte) el consumo de huevos resulta simbólico. En este sentido coincide con la tradición cristiana para la que el huevo simboliza la Resurrección de Cristo, lo que conecta actualmente con el festivo “huevo de Pascua” o nuestra “mona” murciana.

Leche y derivados no podían mezclarse con la ingesta de carne. Como la leche fresca se corrompía con facilidad, se consumía mucho el queso fresco, sólo o formando parte de platos populares: *quesadicas* (queso y huevo), albondiguillas de queso fritas, pastel de queso y el almadrote (berenjenas gratinadas con queso) de influencia islámica.

Después de los cereales, las legumbres fueron el alimento consumido con mayor frecuencia en potajes o “guisados judíos”, aunque también estuvieron muy presentes en las mesas populares de cristianos y musulmanes. La tradición de potajes y cazuelas de legumbres cocidas (preferentemente garbanzos y habas) con verduras y sofritos de cebolla fue muy del gusto judío, así como los *turrados* o tostones (garbanzos tostados). Hubo variantes gastronómicas: por ejemplo, la *adafina* (guiso de carne o pescado que se cocinaba durante unas 18 horas y que se tomaba el *sabbath*) consistió en Murcia en un sencillo potaje de garbanzos, verduras, aceite y condimentos sin más (García 2007: 170). Potajes y cocidos fueron también consumidos por musulmanes y cristianos (en este último caso singularizados por el empleo de cerdo).

La berenjena fue como en la sociedad islámica, y por su influencia en la cristiana, lo más representativo de los *comeres judaicos*, pues formaba parte de 35 recetas, como la alboronía (una especie de pisto) de influencia islámica, las berenjenas rellenas de carne con muchas especias, o las berenjenas con miel para los enfermos. Además un variado repertorio de verduras y hortalizas se consumían como ingrediente de muchos platos. Un distintivo culinario, incluso más que el uso de cebollas y ajos en los fogones judíos, fue el olor del aceite de oliva que impregnaba las casas judías.

Berenjena y cordero fueron los alimentos más destacados que consumieron las gentes de las tres sociedades coexistentes. En el mundo culinario de estas tres comunidades confesionales, las frutas estuvieron muy presentes, tanto frescas como secas, en guisos o confituras. Un amplio abanico se precisa según lugares y estaciones: naranjas, manzanas, uvas, plátanos, higos, ciruelas, melocotones, sandías, melones, albaricoques, granadas, membrillos, limones, cidras, dátiles, etc. Es plausible que los actuales “pan de higo” y la “carne de membrillo” derivasen de los panes que se elaboraban con frutas en época de escasez y carestía de grano. Cristianos, judíos y musulmanes gustaron de la fruta (fresca y seca) en la vida cotidiana, así como de los frutos secos (nueces, castañas, almendras, pistachos, piñones y avellanas) que se consumían tal cual o en salsas y dulces.

Comer dulces se vincula con alegría y placer; por ello, los judíos en periodo de luto se abstienen de tomar dulces; sin embargo, como en las otras culturas, su presencia fue obligada en acontecimientos familiares y fiestas religiosas. También

los judíos, como los cristianos y musulmanes, emplearon miel y azúcar como edulcorantes. En la dulcería sefardí destacan los buñuelos, los *formigos* (una especie de sopa de almendras dulce), las torrijas de leche o vino, el bizcocho o “pan de España”, los *travados* (similares a los actuales pestiños), almendrados (el actual alajú conquense), el mazapán, la “alegría” (jalea de frutas frescas con ajonjolí), los *arrucaques* (tortas de pan ácimo con miel o azúcar) y algunos dulces de tradición andalusí como el arroz con leche y el *piñonate* (masa de harina frita adornada con piñones y miel). Tanta valoración tuvo la dulcería judía que según la festividad eran típicas unas u otras especialidades (García 2007: 189–192).

Después de 1492, muchos conversos o “cristianos nuevos” fueron delatados ante la Inquisición por sus prácticas y costumbres culinarias, tan difíciles de desarraigar pues formaban parte de una cultura ancestral interiorizada.

4. VESTIR Y SER: LA IMAGEN DE LOS ANDALUSÍES

La forma de vestir es un código visual, un elemento de comunicación social que construye o transforma la identidad y, quizá, como en ninguna otra cultura, en el Islam, han perdurado las tradiciones indumentarias de origen medieval, tan reconocibles en los documentos y en los países de tradición islámica. El vestido que conforma la imagen tiene un valor material y simbólico. La cultura de las apariencias trataba de corresponderse con el ser social y cultural, individual y colectivo. En al-Ándalus, se adoptan en las ciudades nuevos hábitos culturales y pautas de consumo, alimentario o indumentario, que identificaban a los musulmanes frente a las minorías judías y cristianas coexistentes. La imagen señalaba la condición de las personas y su identidad cultural, y a través de la misma se construía la jerarquía y la discriminación sociales en la España Medieval, tanto andalusí como cristiana.

La larga historia de España en la Edad Media (siglos VIII–XV) mantuvo una frontera fluctuante entre dos civilizaciones —el Islam y la Cristiandad— que se influyeron mutuamente. Una frontera “abierta” a hombres, mercancías, técnicas e ideas que se tradujo en una aculturación superpuesta al antagonismo político-religioso. Este factor geocultural divisorio, de *limes*, que separaba dos sociedades contrapuestas, cristiana y musulmana, forjó de forma recíproca una imagen negativa del “otro”. Sin embargo, pese a este cliché ideológico de maurofobia o islamofobia que prevalece en los textos narrativos cristianos del primer medievo, existió otra realidad: la fascinación que causó —sobre todo a partir de la expansión conquistadora de las Navas de Tolosa— al-Ándalus en la sociedad cristiana.

La permeabilidad de la frontera en la Península Ibérica puso en contacto dos sociedades, cristiana y musulmana, y aunque en el ámbito político se impuso la primera a través de la “Reconquista” (que trasciende la Edad Media con la expulsión de los moriscos en los primeros decenios del siglo XVII), la segunda se mantuvo hegemónica en el ámbito cultural durante gran parte del Medievo.

4.1. EL ESPLENDOR TEXTIL DE AL-ÁNDALUS

El Islam no es una cultura iconográfica, salvo en los territorios persas e indios, por lo que las fuentes escritas (históricas, biográficas, jurídicas o lexicográficas) son fundamentales. Escasas son las representaciones iconográficas que permiten la correspondencia con la magnífica información textual (histórico-literaria) existente para la indumentaria andalusí. Serán las miniaturas de las cantigas alfonsíes y otras obras, como el “Libro de los juegos” del monarca sabio, los restos textiles, las pinturas del Partal de la Alhambra y algunas cristianas, las escasas fuentes que, aunque tardías, posibilitan visualizar la apariencia de los andalusíes, mientras que la imagen de los moriscos fue reflejada por Wieditz en 1529 para ilustrar el relato del viaje a España de Jerónimo Münzer.

El esplendor de la indumentaria andalusí se constituye como un trasunto de la escatología musulmana, pues el Corán (22.23; Cortés 1995: 395) garantiza que a los buenos creyentes en el Paraíso “se les ataviará con brazaletes de oro y con perlas, allí vestirán de seda”, o vestirán de satén y brocados verdes para compensar las prohibiciones teóricas al uso de las sedas de la tradición jurídica islámica.

La civilización islámica se caracterizó por la importancia de sus ciudades. Ibn Jaldūn, expresaba la importancia de los oficios urbanos, y calificaba de absolutamente necesarios los de la agricultura, la albañilería, la sastrería, la carpintería y el tejido; es decir, los ligados a las necesidades vitales de alimentación, vivienda y vestido.

Aunque existen pocos restos materiales del esplendor textil de al-Ándalus, los tejidos conservados, el registro de “tirazes” en ciudades andalusíes, las referencias poéticas, la información de viajeros y las descripciones de los cortejos omeyas confirman el alto nivel de la industria del vestido andalusí. Fácilmente reconocibles, los textiles islámicos tuvieron su propia evolución interna, que caracteriza espacios o/y periodos (Martínez Martínez 2011–12). Con ser el aspecto externo significativo de la posición socioeconómica y de la imagen estética de individuos y grupos, las telas, sedas e indumentos fueron un elemento simbólico del poder, de la dignidad y autoridad de los soberanos andalusíes.

La imagen se utilizó desde la cúspide social para mostrar la asunción del poder, que en al-Ándalus iba acompañada de una puesta en escena de espectacularidad, pompa y protocolo que no dejaba lugar a dudas de quién era quién. En la representación del poder, la forma de vestir era el componente fundamental que creaba la imagen de superioridad. Los textiles, como bien cultural, constituyen un elemento clave del arte de vivir y de la fastuosidad de la corte omeya en al-Ándalus, que se impregnó del lujo de las antiguas cortes reales persas, bizantinas,

indias y chinas, recreadas por los abbasíes en Oriente y difundidas desde allí al Occidente islámico.

La industria sérica la introdujeron en al-Ándalus los sirios que se asentaron en Jaén, Elvira (Granada) y Tudmir (Murcia). Desde mediados del siglo VIII, con la creación del emirato omeya cordobés, comenzaron a desarrollarse fábricas textiles o *tiraz* en Córdoba y otras ciudades andalusíes. En ellas se elaboraban ropas suntuarias y tapices que gozaron de excelente reputación desde los tiempos de ‘Abd al-Raḥmān II. La producción de seda en al-Ándalus está ya bien constatada en el siglo X (*Calendario de Córdoba* del año 961) y –junto a la manufactura textil de fieltros y la peletería– formó parte de los artículos comerciales más relevantes. La fabricación textil (de lino, algodón y seda, con la incorporación del telar a pedales de procedencia sasánida) y el gran comercio de tejidos de importación (telas sirias, iraníes y bizantinas que colocaban los mercaderes en las alcaicerías y mercados urbanos de al-Ándalus) muestran el desarrollo de la economía andalusí. Las manufacturas de brocados (*tiraz*) se trasladaron desde Córdoba a la ciudad califal de Madinat al-Zahrā’ donde se había instalado ‘Abd al-Raḥmān III en el siglo X.

El protocolo y la suntuosidad de la vida palaciega requerían una imagen magnificente del poder; cuando Ordoño I fue recibido por al-Ḥakam II, la guardia uniformada con armaduras preludiaba el boato y etiqueta de la recepción: armas, joyas y atavíos distinguían la jerarquía social que finalizaba con el califa engalanado sobre el trono. Los omeyas andalusíes se presentaban ricamente vestidos, como los califas abbasíes; según Averroes, empleaban ricas vestimentas –mantos de armiño y de púrpura– y se sentaban sobre tronos dorados como signo de superioridad, perfección y sabiduría. Y las sedas eran el distintivo indumentario del lujo y de las jerarquías sociales.

Cadíes (jueces), *ulemas* (teólogos) y místicos (sufíes) concordaron las virtudes requeridas para el cargo o función religiosa con la modestia de su imagen personal (telas blancas de lino o lana), o con elementos delatores de su oficio, como los sabios *ulemas* que durante la época omeya llevaban un alto bonete y mangas muy anchas donde guardaban papeles y libros. La riqueza cultural de al-Ándalus queda de relieve en las artes suntuarias, y en este caso en la fabricación de tejidos de lana, algodón y, sobre todo, brocados de seda que se producían en los talleres o *tiraz* (*Dār al-ṭirāz*).

Ibn Faraḍī menciona a un cordobés (fallecido en el año 929) que aprendió en Bagdad la fabricación de brocado. Durante el califato la producción andalusí llegó a su cenit, tanto que podía equipararse a la oriental e, incluso, Ibn Ḥawqal resaltaba que los fieltros de al-Ándalus eran incomparables e inigualables. Al mer-

cado leonés, durante el siglo X, llegaban vestidos (túnicas, albornoces, tocas, borceguíes, sayas) y tejidos islámicos de gran calidad, como documentara Sánchez Albornoz (1980: 184–186).

El *tiraz* (o Casa del Tiraz) de Córdoba –donde se elaboraban los ricos trajes para el soberano y su familia y los cargos de la administración– se instaló en otras ciudades (Almería, Málaga, Pechina, Fiñana y Baza). Creación y multiplicación de tiraces o talleres séricos urbanos a los que se suman las manufacturas andalusíes de lana, lino o algodón. De esta desarrollada y afamada industria textil en al-Ándalus daba buena cuenta Ibn Ḥawqal:

Se fabrican diversos tejidos de lana; entre otros, el más bello terciopelo armenio que se pueda imaginar, que se vende muy caro, sin contar con los tapices de hermosa calidad.

En los tejidos de lana tintada y en otros tejidos, a los cuales se aplica el tinte, hay maravillas obtenidas con hierbas especiales de España. Se tintan fieltros del Magreb, excelentes y costosos, y seda, con los diferentes colores que se prefieren para el adúcar y la seda cruda. También se exporta brocado.

Ningún especialista de algún otro país iguala a los de España en la confección de fieltros ...

Se fabrica adúcar, fina o tosca, cuya calidad confeccionada para el soberano sobrepasa la de Iraq; se fabrica también una calidad que está encerada, lo que la vuelve impermeable para el portador ...

En varias partes del país se fabrica lino ordinario para la vestidura que es exportado hacia diferentes lugares, y se llegan incluso a remitir grandes cantidades a Egipto.

Los mantos confeccionados en Pechina (Almería) son enviados a Egipto, a La Meca, al Yemen y a otros lugares.

Se fabrican para el público y la corte vestidos de lino, que no son, en absoluto, inferiores al dabiqui. Es de gran espesor, pero también de una gran ligereza ...

(Ibn Ḥawqal 1971: 66–67)

Textiles de lujo, cueros cordobeses y marfiles se redistribuían desde al-Ándalus a los mercados europeos y orientales. La perfección y precisión alcanzadas en la artesanía y las artes decorativas hicieron que Ibn Ḥazm comparara a los andalusíes con los chinos. Al-Idrīsī en el siglo XII informaba que en Almería había 800 talleres textiles séricos que fabricaban trajes y tejidos decorados: brocado, *iṣfahānī*, *yuryānī*, velos ~~flore~~^{de}ados, vestidos “ojeados” o con adornos parecidos a ojos, alfombras, telas ~~al~~^{de} seda y algodón de varios colores y otros modelos que, posteriormente, serían imitados en los tejidos mudéjares.

Desde Córdoba, la capital omeya, la producción de sedas irradió a Almería –afamada por sus telas *wasy* con figuras y brocados– y a otras ciudades (Sevilla, Jaén, Murcia, Chinchilla, Málaga, Granada, Baza, Nerja, Andarax, etc.) tras la descomposición del califato en el primer tercio del siglo XI. La utilización y combinación de tintas (quermes y grana para el rojo, azafrán para el amarillo, pastel o índigo para la gama de azules, zumaque para tonos negros, etc.) y mordientes (alumbre, cenizas y goma) para fijar los colores, dotaron de gran cromat-



Detalle del tiraz-casulla. Real e Ilustre Cofradía de la Santísima y Vera Cruz. Caravaca (Murcia).

tismo las sedas y textiles islámicos, aunque los tejidos de lujo fueron las sedas y brocados (telas de seda y oro) sobre los que se bordaba el nombre y los títulos del gobernante, loas a la divinidad y aleyas coránicas, cuyo uso correspondía al soberano y a personas exclusivas autorizadas por él.

Las esplendentes sedas e indumentos andalusíes fueron utilizados por los emires, califas, régulos y sultanes como regalos o presentes diplomáticos por su valor económico y originalidad estética. Almanzor regaló a miembros de su hueste, tras una victoria en 997, 2.285 piezas de tejidos de seda *tirazi*, 21 piezas de tejidos de lana merina, 2 túnicas *anbari* (perfumadas con ámbar), 11 piezas de *siqlatun* (escarlata), 15 piezas a rayas, 7 alfombras, 2 túnicas de brocado rumí (bizantino) y 2 pieles de marta. En algunos casos emularon los tejidos orientales, como en los talleres de Almería, donde se inscribía falsamente en algunas telas de seda el lema “hecha en Bagdad”. En Almería, el centro textil más importante de la España almorávide, se fabricaron tejidos al estilo de Bagdad, los conocidos como *tabbi* (de *Atabbi*, o barrio de Bagdad) de donde derivaría baldaquines. Tejidos que se falsificaban así, con un origen improcedente, para encarecer su precio, por lo que se prohibió durante los siglos XI y XII poner falsas denominaciones a los tejidos.

El prestigio de los tejidos de al-Ándalus, que reflejaba el poder de sus gobernantes, tuvo para los reyes hispano-cristianos la misma concepción de poder, dignidad, riqueza y autoridad, tanto en la vida como en la muerte, lo que explica su utilización para expresar la soberanía del personaje. El lujo textil andalusí fue pues igualmente empleado, aunque resulte aparentemente paradójico, por los monarcas, nobles y prebostes eclesiásticos cristianos, quienes lucieron tejidos y

prendas de factura islámica en ceremonias de coronación, funciones litúrgicas, viajes, juegos, fiestas y en las ropas y ajuares funerarios. Puede *a priori* sorprender el gusto por los textiles e indumentos islámicos que mantuvo la elite político-social hispano-cristiana, a no ser que comparemos la belleza de la seda y el oro, la temática ornamental (grafía árabe, lacería, ataurique, elementos figurativos) y el colorido con la coetánea producción pañera europea, de gran calidad pero menos vistosa, original y distinguida. Lo andalusí simbolizaba el esplendor del poder, la soberanía por excelencia.

Hubo una abundante y especializada producción textil –tal como confirma la compleja denominación de los tipos de tejidos– que presenta problemas de identificación, procedencia o cronología. Los nombres de los tejidos islámicos confirman la riqueza y variedad de la esplendente fabricación y comercio de textiles andalusíes en Castilla y otros mercados hispanos, europeos y orientales. Numerosos nombres de textiles islámicos han quedado registrados en los textos medievales: aceituní, albadena, alcaidía, alfolla, alguexí, almajar, assagreg, azache, baldaquín, barragán, bisso, brocado, çafrin, camelote, camocán, cárdeno, carmesí, cebtí, çeçir, cendal, cerquer, ciclatón, dibeth, damasco, enxaravia, fazroem, imperial, jamete, jaspe, leste, letia, marromaque, metraphus, mexelim, moaré, molfán, orofrés, paño de oro, paños de peso, polímira, púrpura, rahia, raso, rixa, sarga, scutulado, seda, segrí, sequenes, simitel, sirgo, suria, tafetán, tartarí, tercel, terciopelo, tiraz, zarzahán, etc.

La calidad y riqueza de estas manufacturas –que se exportaban al Magreb, Egipto e Iraq– se basaba en las materias y los tintes (especialmente sedas y brocados de una gran variedad técnica y cromática), las complejas técnicas, el uso de oropel, la gama de colores con programas iconográficos que fueron evolucionando desde el periodo califal al nazarí, lo cual permite identificarlos y reconocerlos, tanto genéricamente (tejidos andalusíes) como de forma específica ligados a un determinado periodo (califal, almorávide, almohade, nazarí). Sedas labradas con oropel (u oro de Chipre) o plata dorada a la manera de hilos metálicos ornaron las vestimentas, especialmente los velos decorados con franjas (*holol*) –formadas con hilos de metal bordados– y las filosedas o mediosedas –que mezclaban seda con algodón, lino o lana.

Los tejidos andalusíes de época califal muestran la influencia de las telas cop-tas, aunque sustituyen la lana y el lino por la seda y el oropel. Se caracterizan por la disposición del diseño en bandas horizontales con motivos geométricos dentro de medallones, formas vegetales características del arte califal (en relieves y marfiles) e inscripciones cúficas. Representativo del esplendor textil del califato cordobés es el almaizar de Hishām II, que se comentará al tratar de la indumentaria.

Entre las piezas almorávides más significativas se encuentran las que se corresponden con el reinado de Ali ben Yūsuf (1107–1143), y de ellas destaca un grupo de tejidos que imitaba, o falsificaba para encarecerlos, los realizados en Bagdad (denominados *tabbi* o *attabi*, nombre de un barrio textil bagdadí, también registrados como *baldaquíes* o *diaspros*), representados en la casulla de San Pedro de Osma (donde se lee “Esto es de lo hecho en Bagdad, guárdelo Dios”). Se caracterizan por tonos suaves con toques de oro y un diseño de finas líneas tejidas entre dos colores yuxtapuestos y la delimitación de los contornos, que recuerdan a las miniaturas. Los tejidos conocidos como *pallia rotata* (paños con ruedas, medallones o círculos) que encerraban representaciones figurativas de personas y animales, fueron en realidad tejidos de tradición sasánida apropiada por los artesanos andalusíes y continuada por los almorávides.

Los ejemplares almorávides que se han conservado tienen en común grandes círculos dobles bordeados con cintas perladas que encierran parejas de leones, grifos, esfinges, arpías, águilas, pavos y otros animales afrontados entre una palmeta o árbol de la vida, tema originario de la Persia sasánida. A veces llevan inscripciones cúficas (“Asistencia del Dios para el emir de los musulmanes”, o el nombre del soberano), estilo caligráfico angular que se mantendrá en la decoración textil hasta el siglo XII. Los temas que decoran los tejidos almorávides son figurativos, vegetales y epigráficos, dispuestos en bandas horizontales. Almorávide es la túnica del infante don García (hijo del emperador Alfonso VII, +1145) con la que fue enterrado en su tumba del panteón Real de la iglesia parroquial de Oña (Burgos).

El ideal de piedad y sencillez de los monarcas almohades (“los puros”) reaccionó contra el lujo de los vestidos de seda y oro, cuya utilización prohibieron junto a los bordados suntuosos de las prendas femeninas. Pese al conservadurismo rigorista que suprimió la producción de los talleres reales (*tiraz*), durante este periodo se fabricaron bellos tejidos que fueron eliminando los temas figurativos (parejas de animales afrontados) por una decoración de ruedas entrelazadas dispuesta en franjas con motivos geométricos (rombos, rosetas, estrellas, polígonos estrellados), vegetales (atauriques) y epigráficos (de escritura cúfica o cursiva). Se han conservado ejemplares de gran calidad con labor de tapicería, utilizados en trajes de ceremonia, ornato de palacios, regalos y ajuares funerarios. Con tejidos almohades se confeccionaron algunas de las piezas conservadas, como el bonete del infante Felipe (anterior a 1274, hermano de Alfonso X, Museo Arqueológico Nacional, Madrid).

Representativos del periodo almohade son los tejidos conservados en el Panteón de Las Huelgas de Burgos, que forman el conjunto más importante

de Occidente. Con ellos se confeccionaron prendas de vestir “mixtificadas”, que combinaron los tejidos andalusíes con las hechuras góticas.

A estas piezas de indumentaria se suman otros tejidos de gran riqueza usados como forros de los ataúdes o sudarios, procedentes de talleres andalusíes (Almería, Málaga, Murcia), que la documentación denomina como *pallia rotata*: samitos teñidos con kermes que recogen los motivos decorativos de tradición persa sasánida, como eran los círculos con felinos afrontados en torno al árbol de la vida. *Pallia rotata* que en el siglo XIV serían sustituidos por los *panni tartarici*, procedentes de Extremo Oriente (con loros y flores de loto, motivos originarios de China o Tartaria) a través de los mercaderes genoveses instalados en Valencia y Granada desde los siglos XII y XIII, respectivamente.

Con tapicería de factura almohade, de seda blanca y azul, hilos de oro y decoración con bandas paralelas, se confeccionó la cofia del infante don Fernando (1189–1211, hijo de Alfonso VIII), enterrado en el Real Monasterio de Las Huelgas.

Las vestiduras del infante don Fernando de la Cerda (1252–1275, Monasterio de Santa María La Real de Las Huelgas, Burgos), fueron confeccionadas con brocado. Destaca la aljuba, una vestidura islámica, abierta en el costado y con mangas estrechas, forrada en tafetán carmesí y con restos de pieles curtidas de conejo, prenda muy del gusto de la nobleza española.

De brocado andalusí fue el manto con que se enterró a Fernando, hijo de Alfonso X, que murió siendo un niño (Monasterio de Santa María La Real de Las Huelgas, Burgos). Es de brocado verde, decorado con estrellas de ocho puntas, motivos florales y grifos afrontados ante el árbol de la vida; pertenece a los tejidos clásicos al estilo de Bagdad o baldaquíes.

Las vestiduras de Leonor de Castilla (enterrada en el Monasterio de Santa María La Real de Las Huelgas, Burgos) fueron asimismo de seda y factura almohade, y presentan decoración geométrica (rombos y óvalos) y vegetal e inscripciones cúficas (“Bendición”). Una poderosa industria textil que asimilaron algunos “tiraceros” mozárabes y que desde el siglo XIII los mudéjares mantuvieron en las ciudades hispanomusulmanas conquistadas: por ejemplo la afamada producción y fabricación de sedas y velos femeninos (*almagel* y *alquinal*) de Valencia y Murcia.

En general, muchos de los tejidos de factura islámica se han conservado en vestiduras litúrgicas, como las que vistió para su enterramiento Rodrigo Ximénez de Rada (Monasterio de Santa María de Huerta, Soria). El tejido de esta vestidura litúrgica fue un regalo que el sultán nazarí hizo a Fernando III, quien lo donó al arzobispo.

Al respecto se conserva en nuestra Región un valioso textil de factura islámica utilizado para la confección de una casulla –conservada en el Museo de la Real e Ilustre Cofradía de la Santísima y Vera Cruz, Caravaca (Murcia)– que ha sido catalogada como “casulla de Chirinos” (Pozo Martínez 2014) porque la leyenda narra que era esta prenda la que llevaba ese sacerdote cuando se le apareció la Cruz de Caravaca portada por dos ángeles. Se trata de un tejido andalusí que necesita un estudio histórico-técnico, aunque ya Amador de los Ríos, quien realizó una somera traducción de la inscripción epigráfica del *tiraz*, lo atribuía al sultán Yūsuf I. A simple vista, la casulla está confeccionada con lo que fue un *tiraz*, pues lleva una inscripción epigráfica cursiva, característica de este tipo de tejidos, aunque los hilos de plata no se aprecian. Fue un textil lujoso confeccionado sobre lana y decorado con franjas de tejido islámico, de seda de colores que se alternan con las inscripciones tejidas en blanco sobre fondo rojo. Este color podría confirmar su procedencia de talleres nazaríes, como también el hecho de que los hilos fuesen de plata en vez de oro, aunque no se puede descartar en principio una factura autóctona realizada por tiraceros mursíes en las últimas décadas del siglo XII y primera mitad del siglo XIII. Sería muy necesario realizar una nueva traducción de la epigrafía para precisar su cronología y procedencia.

Algunos tejidos procedían del botín obtenido por los monarcas hispano-cristianos (por ejemplo en la conquista de Almería por Alfonso VII en 1147 o la de Valencia por Jaime I en 1238) que fueron reutilizados como indumentos civiles y litúrgicos o en sepulcros, relicarios, encuadernaciones, etc. En otros casos los ajuares personales fueron encargados por reyes, nobles y eclesiásticos en talleres mudéjares que mantuvieron las tradiciones y técnicas ornamentales de los tejidos andalusíes. En el primer caso, la casa real encargó el tejido que compone la indumentaria del infante don Fernando de la Cerda. A la inversa, tejidos y prendas cristianos fueron regalados por los reyes castellanos a los emires granadinos y a otros hispanomusulmanes de diversa condición.

Los textiles nazaríes fueron sedas con diseños que enlazan con el periodo almohade y –aunque con algunas variantes técnicas– mantuvieron el lujo de la corte granadina con brillantes colores que decoraban los motivos de lacería o vegetales y se alternaban con inscripciones cúficas y cursivas. La composición del diseño se distribuye en bandas paralelas horizontales de diferente anchura y contrastado colorido (rojo, azul, amarillo, verde y blanco). Policromía que disimula el empobrecimiento de los materiales –oro mezclado con plata y a partir del siglo XV la seda amarilla sustituiría al oropel de épocas anteriores– y la desaparición de los círculos o ruedas del estilo almorávide. La identidad de las piezas nazaríes es contundente en los siglos XIV y XV, puesto que los diseños textiles se corres-

ponden con la decoración arquitectónica (mosaicos de azulejos) de la Alhambra, y por ello se les reconoce como “sedas de la Alhambra”.

El diseño textil nazarí se caracteriza por una ornamentación geométrica que se desarrolla en franjas horizontales (lacerías, medallones, hileras de estrellas entrelazadas, almenas, cartelas con escritura cursiva y atauriques) y gran policromía (sobre fondo rojo, el color de la dinastía, el azul, amarillo, verde, negro y blanco al modo de las yeserías palaciegas). Representativa del estilo nazarí es la capa pluvial (finales del siglo XIV, Museo diocesano de Burgos), que encargaron los condestables de Castilla.

Este estilo decorativo nazarí evolucionó desde finales del siglo XV en manos de los tejedores moriscos, quienes introdujeron motivos de fauna gótica en torno a la granada, escudetes invertidos, pseudoincripciones y gruesas palmetas. Textiles islámicos que fueron muy utilizados para la confección de prendas de la liturgia cristiana. Durante la Edad Moderna, el legado de la tradición textil andalusí se desplazó con los expulsados al Magreb, las islas Canarias y a América o “Nuevo Mundo” (Serrano-Niza, González Marrero & Romero Morales 2008). Y en las manufacturas textiles la importancia de la mano de obra femenina fue significativa (hilanderas, tejedoras, bordadoras, etc.), trascendiendo las formas culturales y los tiempos medievales.

La vistosidad que ofrecían quienes vestían estos tejidos andalusíes y mudéjares (y la diferencia social que con ellos marcaban) explica que los atavíos cristianos se confeccionasen con ellos, o se usaran directamente prendas de corte y confección islámicas, como los quizotes, marlotas, aljubas y almexias. Esta maurofilia indumentaria, destacada por Carmen Bernis (Bernis Madrazo 1959), hay que ponerla en conexión con la moda de Occidente para no dar una imagen distorsionada, pues la indumentaria islámica fue usada por los cristianos sobre todo en recepciones, fiestas, juegos y viajes, o bien se vestían sólo algunas prendas y adornos andalusíes combinados con indumentos típicamente cristianos. La identidad estética cristiana se transformó con el uso de textiles, ropas y adornos islámicos, pero no perdió su esencia europea sino que asimiló elementos andalusíes para recrear la moda española.

4.2. INDUMENTARIA ANDALUSÍ

Aunque falta un estudio global de la evolución de la indumentaria andalusí, especialmente de los siglos VIII–XI, los trabajos de Arié y otros más recientes (Serrano Niza 2006) completan y trazan una válida aproximación (Martínez Martínez

2003: 35–36), que presenta en ocasiones problemas para concordar la diferente terminología textil con el tipo de tejido o la prenda concreta. Textos muy elocuentes, algunas piezas conservadas y apenas alguna ilustración reflejan cómo se vestía en al-Ándalus, puesto que la ley islámica prohibió la representación figurativa, aunque no consiguió excluirla totalmente.

La “orientalización” de al-Ándalus se debió al renombrado Zyryab –el músico iraquí, liberto del califa abbasí que, caído en desgracia, llegó en el siglo IX a la corte omeya de ‘Abd al-Raḥmān II– quien impuso nuevas formas de vestir, modas y maneras estéticas de gran sensualidad y refinamiento. La exquisita elegancia caracterizó esta moda importada que exigía atuendos *ad hoc* para cada estación: en primavera se vestía la *yubba* (de seda de color) o el *mulham* (una especie de toga con mangas anchas), en otoño capas de Merv y ropas de color acolchadas pero ligeras. Entre las novedades introducidas por Zyriad, destaca el uso del blanco (considerado símbolo de luto) en la indumentaria veraniega, que daría lugar al empleo del color negro para el luto en la época estival.

Las hechuras amplias y holgadas de la indumentaria islámica se diferenciaban de las ropas ceñidas de los cristianos. Ropas perfumadas (para dotarlas de sensualidad y preservarlas) y joyas de oro, marfil y piedras preciosas (azabache, rubí, zafiro), tales como collares, pendientes o zarcillos, aros para tobillos y muñecas, broches, fibulas e incluso diademas, embellecían a las damas andalusíes.

La indumentaria andalusí, igualmente sujeta a la moda, se compuso de algunas prendas básicas comunes a hombres y mujeres, tales como la camisa (*qamīs*), los zaragüelles (*sarāwīl*), el manto (*burd* o *mitraf*) y el albornoz (*burnus*), que se popularizó y perduró entre mudéjares y moriscos. La camisa, ceñida a modo de ropa interior, se confeccionaba en lino, algodón o seda, blancos o de colores, y se vestía en contacto directo con el cuerpo; los zaragüeles o calzones largos y bombachos que se ajustaban en la cintura; la almexia era una prenda de lienzo blanco con mangas anchas que llevaban los alfaquíes; la aljuba era una saya o túnica holgada, confeccionada de lana, algodón o tejidos lujosos, se colocaba sobre la camisa; el manto femenino (*almalafa*, *alifāfe*) cubría la cabeza; el albornoz de lana, prenda bereber que con el turbante generalizan los almorávides, lo usaban las andalusíes de alcurnia, pero partir del siglo XII fue vestido por ambos sexos; se caracterizaba por la capucha que llevaba unida al vestido y sigue siendo la prenda cotidiana en el norte de África.

Botas, botines, sandalias o alpargatas, zapatillas y chinelas para andar por casa fueron el calzado habitual. Un temprano manual del zoco (siglo IX) prohibía que los zapateros fabricasen sandalias femeninas para evitar que las mujeres delibera-

damente hiciesen ruido al andar por calles y mercados para atraer las miradas de los hombres a su paso.

En general, las prendas andalusíes eran amplias, talares y con mangas muy anchas, vestidas tanto por hombres como por mujeres. Los tejidos de lana se sustituían por los de algodón en verano, que comenzaba con la celebración de la ‘*Anşara* o San Juan, fiesta en la que además del cambio de vestido se comían dulces de frutas, miel y azúcar. El ornato y la riqueza de las telas señalaban las diferencias sociales, pero los notables vestían la *almexía* (rica túnica con forro y amplias mangas que resaltaba la dignidad social) y el *alquicel* o manto rectangular femenino; el turbante para hombres y mujeres, larga barba y rostro velado (*khinar*) completaban la apariencia de los musulmanes de ambos sexos, respectivamente.

Como se ha dicho, ‘Abd al-Raḥmān II desarrolló la fabricación de tejidos de seda y mantos bordados en el *tiraz*, que se exportaban a la España cristiana, Europa y Oriente islámico, pero no se han conservado ejemplares de época emiral. Entre las piezas textiles del califato se encuentra un valioso exponente: el almaizar de Hishām II (976–1013, Madrid, Real Academia de la Historia), procedente de un relicario de San Esteban de Gormaz (Soria). La composición de este tocado a modo de fino turbante, según la moda bereber, diseñado con tres franjas, adornado en sus extremos con tapicería y rematado con flecos, muestra la iconografía del poder, simbolizada en dos medallones octogonales en la franja central que encierran figuras esquemáticas sentadas “a la turca”; uno de ellos representa la soberanía e incluye una dedicatoria al califa, algo poco frecuente:

En el nombre de Dios, clemente y misericordioso, la bendición de Dios, la prosperidad para el califa iman Hisam, favorecido de dios y príncipe de los creyentes (Eiroa Rodríguez 2006: 39–40).

La crónica anónima del *Dhikr* relata que en el año 997, Hishām II, montado a caballo, se dirigió a la mezquita tocado con un turbante blanco, con los penachos al viento. En los extremos del almaizar se colocaba la banda decorativa o *tiraz* que caía sobre los hombros.

Aunque los hombres solían ir con la cabeza descubierta (sobre todo los más humildes), se colocaban una especie de bonetes de fieltro rojo o verde, casquetes de lana y lujosos gorros de seda ornados con joyas. El uso del turbante (‘*imāma*) masculino –de origen bereber– estuvo en principio reservado a los alfaquies, cadíes, *ulemas* o peregrinos de La Meca, pero se fue generalizando a partir del siglo XI. Abderraman Sanchuelo en 1009 ordenó que en la corte se usase el turbante bereber en vez de los altos y coloridos tocados orientales que había puesto de moda Zyriab, lo que causó descontento entre los dignatarios:

Lo más penoso que ‘Abd al-Raḥmān hizo pasar a los personajes del reino y a los notables de las distintas categorías de las gentes de servicio, inmediatamente después de su nombramiento de heredero presunto, fue que les prescribió abandonar sus altos capirotos exornados y de variados colores con los que desde antiguo se tocaban –y de lo que se ufanaban y enorgullecían las distintas categorías de gentes del pueblo, y lo que asimismo se ufanaban y enorgullecían las gentes del gobierno– y les ordenó cambiarlos por turbantes, amenazándolos con el castigo consiguiente en el descuido de llevar a efecto aquello. Muchos de ellos recurrieron entonces a sus vecinos bereberes y a sus hermanos, hasta que se los pusieron con la mayor repugnancia y con la más intensa pena, y se presentaron de mañana en el palacio de az-Zahira, el día viernes, a las 14 noches andadas de yumadā (15 de enero de 1009), ofreciendo con ellos el más feo espectáculo, el más vil aspecto y la más vil indumentaria por discordar con la costumbre. Aparecieron ante la gente como una vergüenza y la gente discernió en aquellos propósitos de desunión que se verificaron luego, al aparecer, poco tiempo después, los portadores de turbantes, los bereberes, que acabaron con la dinastía y cubrieron a todos de calamidad. (Ibn ‘Idhārī 1993: 52)

El fin del califato omeya lo simbolizaba el autor del texto, Ibn ‘Idhārī, con el cambio indumentario que reconocía la promoción bereber en Córdoba y el poder norteafricano que se consolidaba en Marruecos. Desde el siglo XI, el turbante se imponía en un al-Ándalus disgregado en taifas y reunificado bajo los imperios norteafricanos (almorávides y almohades). Los almorávides iban tocados al estilo de los actuales tuaregs, mientras que sus mujeres, sorprendentemente, iban a cara descubierta, costumbre que fue desapareciendo. Las mujeres andalusíes se cubrían la cabeza con el manto o una capucha de tela ligera y su rostro con un velo (pañuelo o toca atado a la nuca) desde los ojos a la garganta. Pañuelos de seda o *alfiniam* (fabricados en Fiñana, Almería) llegaban al mercado de León en el siglo X y también fueron reputados los mantos hechos en Pechina que se importaban a Oriente.

Los monarcas cristianos sucumbieron ante el refinamiento andalusí y las ricas vestiduras islámicas procedentes del botín, el comercio y la diplomacia se utilizaron para confeccionar los indumentos civiles y litúrgicos de las elites. La seda, combinada con el oro y trabajada con complejas técnicas, era el tejido de lujo por excelencia, el más atractivo y caro, reservado a una minoría. El color fue considerado un elemento de la indumentaria de lujo y las sedas islámicas vistieron de gran cromatismo los cuerpos de los privilegiados.

En los techos pintados de la Alhambra, algunos sultanes y caballeros nazaríes visten al estilo cristiano, pues sobre las túnicas propias llevan prendas como la garnacha o la jaqueta, lo que manifiesta, ahora a la inversa, los préstamos indumentarios cristianos a la estética islámica. También aparecen doncellas vestidas como cristianas pero con aderezos (arracadas o pendientes) islámicos y largas uñas pintadas de rojo, muy del gusto musulmán. Una admiración mutua con que “el otro” reelaboraba sus paradigmas culturales y creaba a ambos lados de la frontera

una moda híbrida, típicamente española, de la que reyes y nobles hicieron exhibición casi obsesiva.

Ibn al-Jaṭīb describía la indumentaria nazarí del siglo XIV y destacaba de ella los finos mantos blancos y el colorido de las vestimentas:

El vestido más usado por las distintas clases sociales y más propagado entre ellos es el paño de lana teñido (malf) en invierno. Son muy variadas las calidades de las telas, según la fortuna y posición social. En verano usan el lino, la seda, el algodón, el pelo fino de cabra, la capa de Ifriqiya, los velos tunecinos y los finísimos mantos dobles de lana, de tal modo que los contemplan los viernes en las mezquitas y te parecen flores abiertas en vegas espaciosas bajo aires templados. (Molina López & Casciaro 1998: 8–9)

El documentado preciosismo de la vestimenta nazarí tiene su refrendo en la iconografía pictórica del Partal de Granada. Igualmente, el autor granadino comentaba el lujo excesivo con que vestían las nazaríes (cinturones, bandas y cofias labradas en plata y oro).

Los testimonios de Münzer acerca del modo de vestir de los granadinos se acompañaron de los dibujos que a principios del siglo XVI realizó Cristoph Weiditz, lo que los convierte en una fuente iconográfica excepcional que ilustra y explica, en su contexto, las descripciones de los textos escritos. La morisca granadina llevaba un manto o almalafa que cubría la cabeza –sólo dejaba al descubierto el rostro–, zaragüeles –calzas de lino, holgadas y plegadas– y unas medias calzas o *twazen* –ya descritas por Ibn ‘Abdūn en el siglo XII– que eran vendas blancas que se enrollaban alrededor de las piernas, desde el tobillo a la rodilla.

El viajero alemán Jerónimo Münzer dejó descrita la “indumentaria de los sarracenos”:

No he visto a ningún hombre que llevase calzas, a no ser algunos peregrinos que las llevaban hasta las rodillas, sujetas con nudos en la parte posterior, de manera que a la hora de la oración y de las abluciones pudieran fácilmente quitárselas. Las mujeres, en cambio, todas llevan calzas de lino, holgadas y plegadas, las cuales se atan a la cintura, cerca del ombligo, como los monjes. Sobre las calzas se visten una camisa larga, de lino, y encima, una túnica de lana o de seda, según sus posibilidades. Cuando salen, van cubiertas de una blanquísima tela de lino, algodón o seda. Cubren su rostro y cabeza de manera que no se les vea sino los ojos. (Münzer 1991: 129)

El embajador veneciano Andrea Navajero describía en los años veinte del siglo XVI las homogéneas ropas femeninas de las moriscas que diferenciaban su condición social mediante un vistoso ribeteado en los blancos y largos mantos:

Las mujeres visten todas un traje muy fantástico a la morisca: llevan las camisas poco más largas que el ombligo y después sus zaragüelles, que son calzas de tela atacadas, en las cuales con que entre un poco la camisa es bastante; las medias o son de paño o de tela, y todas tan arrugadas que hacen las piernas gordísimas. En los pies no llevan pantuflas, sino escarpines pequeños y bordados en seda. Sobre la camisa se ponen un

vestidillo corto, recamado de seda, con las mangas también de seda, casi como una casaca morisca y las más de las veces de dos colores. Llevan encima una capa blanca de tela que les cubre hasta el suelo, con la cual se envuelven y cubren de manera, que a no quererlo, no son conocidas. El cuello de la camisa lo llevan comúnmente adornado y las más nobles con adornos de oro, lo que también se observa, a veces, en la capa blanca en que se envuelven, pues algunas lo llevan con una greca de oro todo alrededor. En el resto del vestir no hay menor diferencia entre las poderosas, esto es, las ricas y pudientes, y la gente común, plebeyas y artesanas, pero la forma del traje es siempre la misma. También llevan unos sombreros negros que tiñen con una tintura que no huele muy bien. Todas se rompen los pechos para que crezcan y cuelguen bastante y sean grandes, porque esto les parece bello; todas se tiñen las uñas con alcohol de un color rojizo y llevan en la cabeza una especie de moño que cuando se pone por encima el paño le da la misma forma. Se bañan mucho, tanto los hombres como las mujeres, pero más éstas. (Navajero 1983: 73–74)

El atavío militar andalusí está bien documentado en fuentes de todo tipo, si bien los restos de armamento (espadas, ballestas, puntas de flecha, escudos, dagas, etc.) hallados son muy superiores a los de los ropajes “militares”, estos representados tardíamente por la indumentaria de Boabdil. De los talleres nazaríes es la vestimenta del emir Abū ‘Abd Allāh Muḥammad (Boabdil “el chico”, Museo del Ejército, Madrid), compuesta por marlota, zapatos, botas y turbante (‘*imāma*) blanco. El soberano nazarí vistió la rica *malluta* (marlota) de terciopelo rojo (el de su dinastía); vestimenta y armas que fueron entregadas por los monarcas a Diego Fernández de Córdoba, alcaide de los Donceles, y a su tío el conde de Cabra, por haber hecho prisionero a Boabdil.

La marlota era una prenda de lujo, holgada hasta media pierna, con dos ranuras para introducir las manos y amplio cuello circular. Se abrochaba con trenzados y su vuelo acampanado permitía extenderla sobre la grupa del caballo. La marlota de Boabdil correspondía a un hombre de complexión menuda, de unos 1,60–1,65 cm. de altura. Fue una vestimenta islámica de lujo que adoptaron, desde el siglo XV al XVII, los reyes y nobles cristianos para el juego de cañas.

El calzado de Boabdil se componía de unos zapatos de piel de cabra, de color adatilado oscuro, que llegaban hasta los tobillos, unas botas de fino cuero –ambos de una talla menuda, actualmente una 36 o 37– repujadas y grabadas con adornos, cordoncillos y atauriques en la parte del pie.

Los soberanos andalusíes emitieron disposiciones que discriminaban por el vestido a judíos y mozárabes con el fin de reconocerlos y diferenciarlos de los musulmanes. Por ejemplo, el zabazoque de Cairuán consultó a Yahyā b. ‘Umar acerca de la vestimenta de judíos y cristianos y la respuesta fue que debían distinguirse de los musulmanes mediante el uso de un *zunnar* o cinturón ancho para que cambiase el aspecto de su atuendo y sirviera como distintivo. Se exigían duras penas corporales para los contraventores y reincidentes. Los almohades obligaron

a los cristianos y judíos a utilizar en al-Ándalus este fajín o cinturón y un vestido de un color especial, y les prohibieron además llevar turbante para diferenciarlos de los musulmanes. Judíos y mozárabes asimilaron la imagen de los andalusíes, aunque hubo resistencia hacia esta indiferenciación estética y social, porque Ibn ‘Abdūn en el siglo XII reconocía que los cristianos o judíos de la taifa sevillana no debían llevar las vestimentas de los notables ni de los alfaquíes ni de las personas honorables como tampoco la de los alcabaleros y policías.

En diversas épocas se dispusieron medidas para reconocer por la apariencia a las minorías, como expuso en su tratado el sevillano Ibn ‘Abdūn (Lévi-Provençal & García Gómez 1981). Para visualizarlos por el aspecto externo se obligó a los cristianos (y también a los judíos) a llevar una señal discriminatoria, que consistió en un trozo de tela colocado sobre la ropa para los hombres y en una campanilla para las mujeres. Las diferencias indumentarias impedían confusiones o hacerse pasar por lo que no se era, musulmán en caso de ser cristiano o judío. Algunas fuentes iconográficas del reinado de Alfonso X, caso de las miniaturas de *Las Cantigas* y el *Libro del Ajedrez*, permiten una información visual excepcional de la indumentaria cristiano-musulmana del siglo XIII. Las imágenes alfonsíes muestran las diferencias indumentarias entre cristianos y musulmanes, pero también a los primeros vestidos como los segundos.

La indumentaria fue una seña de la identidad andalusí y se utilizó como una medida discriminatoria para las minorías, tanto en el mundo islámico como cristiano. Fueron los almorávides cuando tras conquistar al-Ándalus rompieron la tolerancia e impusieron a judíos y mozárabes llevar indumentos discriminatorios para su reconocimiento social. También en el Occidente cristiano se obligó a musulmanes y judíos a llevar distintivos indumentarios, tal como se dispuso en el IV Concilio de Letrán (1215) y en *Las Partidas* (Alfonso X 1555, Part. VII, tit. XXIII, ley 11). No obstante, las disposiciones no evitaron la gran atracción por la estética del “otro”, especialmente los judíos que la utilizaban para evitar ser reconocidos como tales.

Los sultanes nazaríes, que se intitulaban “amos de la Alhambra”, prohibieron a los cristianos construir casas más altas que las de los musulmanes para impedir que pudiesen ser observados; tampoco podían vender carne de cerdo ni vino en los zocos, ni montar caballos ensillados, ni llevar ropas reservadas a los musulmanes ni trajes lujosos o de ceremonia; mientras que los judíos en la Granada nazarí debían reconocerse por llevar un bonete amarillo.

4.3. INDUMENTARIA ISLÁMICA EN LA MURCIA MEDIEVAL

La indumentaria andalusí era compleja –como testimonia la terminología– y sujeta a ciertas modas, y la Murcia andalusí participó de sus rasgos característicos y de los cambios en ella habidos durante la Edad Media. Apenas si se dispone de fuentes (plásticas, escritas y arqueológicas) que aporten alguna información más concreta para la indumentaria mursí. Lamentablemente, el fragmento de la bella flautista del siglo XII rescatada de alcázar menor (hoy en el Museo Santa Clara) no permite comprobar su indumentaria, los textos conservados son tardíos, referidos a los mudéjares murcianos y al uso que la sociedad bajomedieval hizo de algunas prendas islámicas, mientras que los hallazgos arqueológicos más significativos se restringen a un sudario y unas arracadas.

Hay, pues, que conformarse con las evidencias y asumir la imposibilidad de visualizar y precisar la evolución vestimentaria de las gentes mursíes. Un insuficiente muestrario de restos textiles, joyas o conjuntos metálicos –susceptibles de aplicarse a vestidos–, ruedas y husos, agujas, tijeras, alfileres y dedales encontrados en las excavaciones arqueológicas impide recomponer la apariencia de los murcianos musulmanes, pero son el botón de muestra de unas artes suntuarias que el tiempo ha volatizado.

Conviene destacar en la Murcia andalusí el uso de los *sarawil* o zaragüelles (calzones), prenda que se mantuvo hasta el siglo XIX en las zonas rurales del



Dedal. Museo de la Ciudad, Murcia.

Levante hispano y en Mallorca. Actualmente en Murcia, esta popular prenda masculina forma parte del folclore murciano. Es probable que la diferencia entre los zaragüelles andalusíes o moriscos y los cristianos radicara en que la hechura era abombada en los primeros y holgados hasta media pierna en los segundos, como son actualmente los zaragüelles murcianos que se visten en la fiesta del “Bando de la Huerta”. Las esparteñas usadas en verano por campesinos y gente corriente de la Murcia andalusí han sido otra pervivencia del traje huertano.

4.3.1. Textiles

Entre las aportaciones de la cultura oriental a la occidental se encuentra la industria de la seda. Desde la Edad Antigua, a través de la conocida como ruta de la seda este producto de lujo fue objeto de intercambio comercial. En al-Ándalus se configuró un mundo propio en torno al trabajo de la seda que tuvo proyección “universal” y sirvió de referente cultural para el Occidente cristiano. El saber y la especialización convirtieron en un verdadero arte la manufactura de la seda. La habilidad y belleza del oficio fue comparada por el poeta al-Ruṣāfi con la imagen de una gacela. En España, el arte de la seda se conoció a través de los musulmanes y, durante gran parte de la Edad Media, el Occidente cristiano abasteció sus mercados con las sedas andalusíes. Al-Ándalus mantuvo esta floreciente industria textil tan destacada en diversos testimonios escritos y en los tejidos, prendas e indumentos que se han relacionado. El nombre de los tejidos fabricados y comercializados durante el medievo confirma la exquisitez y rica variedad del muestrario de telas elaboradas con seda.

En el año 825 ‘Abd al-Raḥmān II fundaba Madinat Mursiya (Murcia), la nueva capital de la *kūra* o provincia. Desde entonces su desarrollo urbano, bien establecido para el siglo X, conectó con la expansión de la industria sérica. La fama de la sedería murciana está bien atestiguada desde temprano: en la crónica de al-Rāzī (mediados del siglo IX) se subraya que en las poblaciones alicantinas de Tudmir se “labraban muchas buenas telas de paños de seda ...”. En el siglo X, mercaderes judíos colocaban sedas, tapices y brocados de al-Ándalus y Oriente en la ciudad de León. Los Anales de al-Ḥakam II registran entre los muchos textiles y ropajes un tisú o lujoso tejido de seda denominado *wasy*, que se fabricaba en Murcia. La calidad de la seda murciana, y en especial del lujoso *al-wachi*, fue muy elogiada durante los siglos XI, XII y XIII. Esta tela de lujo, *waschj*, *al-guaxí* o *alguasi*, consistía en un tejido de seda entretejido con oro y teñido en diversos colores que se elaboraba en Murcia, Almería y Málaga y se exportaba a Persia y Siria.

Fueron famosas las alfombras andalusíes anudadas de Murcia, Chinchilla y Elche, comparadas en el siglo X por Ibn Ḥawqal con las célebres armenias. Al-ʿUdhri, en el siglo XI, señalaba que

en el distrito de Tudmir hay excelentes talleres de ricos bordados (*tiraz*) e industrias exóticas de alfombras de tapices y de los llamados de Qartayanna (¿Cartagena o Cartago?) (Torres-Fontes Suárez 1996: 337).

También al-Saḡundī (s. XII) registraba la fama de las alfombras albacetences de Chinchilla, Alcaraz, Letur y Liétor, cuya tradición sérica mantuvieron los mudéjares hasta finales de la Edad Media y fueron objeto de encargo por reyes y nobles cristianos, quienes hacían incorporar a ellas bordados con motivos heráldicos. Alfombras mudéjares rectangulares –utilizadas para cubrir pasillos en iglesias y escaleras y amueblar estancias–, se trabajaban con fina labor técnica y su calidad era comparable a las mejores orientales. Preferentemente, el fondo era de color azul oscuro o rojo sobre el que se aplicaba una diversa gama cromática salpicada con hilos blancos. En el Instituto Valencia de don Juan (Madrid) se conserva una alfombra mudéjar de gran calidad (3,88 x 1,95 m.) de la segunda mitad del siglo XV, muy posiblemente elaborada por mudéjares albacetenses. Sobre fondo azul se tejió un diseño geométrico que recuerda a las islámicas orientales y decorada con animales que evoca el ornato del al-Ándalus califal (Partearroyo Lacaba 1996).

La importancia de la economía sedera en al-Ándalus se compendia en las 3.000 aldeas jienenses y en las 600 que en las Alpujarras se dedicaban a su producción, según datos de al-Idrīsī (siglo XII). Bocairante, Chinchilla, Denia y más tardíamente Murcia, destacaron como centros textiles. La producción sericícola de Tudmir se desarrolló, en principio, fuera de la zona de influencia de la capital, principalmente alrededor de centros rurales, pero a partir del siglo XI las ciudades polarizarán toda la actividad, sobremanera Murcia, en correspondencia con su desarrollo urbano y dinamismo económico, tal como demuestran en ella la existencia de baños, mercados, arrabales amurallados, talleres de telas de seda, tapices, brocados y tejidos decorados, esteras y cunas taraceadas.

Una artesanía suntuaria que se vendía en la alcaicería de la medina, donde también llegaban los productos de lujo que colocaban los mercaderes italianos (pisanos, genoveses y sicilianos) desde el siglo XII; mientras que la compraventa de artículos de consumo más generalizado se vendían en el zoco principal (o en otros zocos de barrio) y en las muchas tiendas que jalonaban la calle principal de la Murcia andalusí, que atravesaba los actuales barrios de Santa María y San Pedro.

Las sedas mursíes eran demandadas en los mercados occidentales y en el Norte de África y Oriente y se reseñan entre las mejores andalusíes, que fueron las de

Fragmento de adaraja que representa a un personaje con turbante rojo (CE070127, pintura al temple, palacio del tercer cuarto del siglo XII). Museo Santa Clara, Murcia



Málaga, Zaragoza y Almería (estas equiparadas a las de Bagdad). En el panteón del alcázar murciano (actual Museo de San Juan de Dios), una de las nueve inhumaciones de cuerpos llevaba un lujoso sudario que le cubría la cabeza. Se trata de un tejido bordado con hilos de oro, el más suntuoso de los encontrados en las tumbas de los cementerios islámicos de la región. El sudario encontrado favorece la hipótesis de que se trataba de algún miembro adulto de la familia del soberano Ibn Mardānīsh, promotor del conjunto religioso-funerario existente en el interior de la ciudadela. A esta etapa del tercer cuarto del siglo XII corresponde la cabeza con turbante y barba pintada (policromía naranja, marrón, amarillo y negro) en un mocárabe de la cúpula del alcázar menor (Museo Santa Clara).

Autores árabes y trovadores medievales elogiaron y cantaron los textiles andalusíes. En concreto, la poesía medieval francesa (*El Libro de Alejandro*) refleja el esplendor sérico mursí: “Los reyes de Murcia y Almería se envolvían en un paño de seda”. En la Cortes de Toledo de 1207, Alfonso VIII fijaba las tarifas aduaneras para cendales importados de Lucca y de la Murcia andalusí.

Conquistado el emirato hudí por los castellanos, y tras el exilio de los mudéjares murcianos a Granada y Norte de África en la segunda mitad del siglo XIII, la industria sedera mursí quedaba bajo mínimos, si bien unos pocos testimonios confirman excepcionalmente el prestigio de antaño. Por ejemplo, en el ajuar toledano de dos novias mozárabes (cristianas arabizadas) se registraron en 1276 y 1285 prendas de seda procedentes de Murcia, tales como una almalafa o túnica

con cenefa de seda, cuatro tocas de seda roja, seis tocas de seda blanca, un velo tejido con oro y una orla de tafetán amarillo. Son los últimos testimonios de la sedería de tradición andalusí en Murcia, cuando su decadencia ya era un hecho irremediable, pero también confirma que las mozárabes ricas de Toledo vestían en fecha tardía ropas (almalafas, camisas, “soquexos”, tocas y velos) o adornos confeccionados con seda “murçi”.

La dura represión del levantamiento mudéjar causó desde 1266 una oleada emigratoria y con ella el brusco eclipse de la producción artesanal que caracterizaba el paisaje urbano de la antigua medina y, en especial, la de la seda. En el reparto de la tierra murciana, efectuado en 1273, tan sólo registra la existencia de una sedera, de nombre Alamanda, una pequeña propietaria de posible procedencia catalano-aragonesa asentada en el regadío. La decadencia de la producción y la manufactura de seda en Murcia era una consumada realidad poco decenios después de la conquista. La actividad suntuaria de la antigua cora de Tudmir comprendía la elaboración de tejidos de seda, de cerámica decorada y de una variedad de artículos de equipamiento militar que delimitaban los niveles de vida de la *umma*. Ibn Saʿīd dejó testimonio del refinado y surtido zoco indumentario que tuvo Murcia:

Destaca Murcia por la excelencia de los mantos y brocados de todas clases que se fabrican en ella. Es una gran metrópolis, de rango ilustre y de mucho poderío. Dice al-Ḥaḍramī: Del mismo modo que Tremecén surte al jinete de todo cuanto necesita, Murcia provee de todo su ajuar a la novia. (Torres-Fontes Suárez 1996: 357)

Así lo confirmaban los ajuares de las mozárabes toledanas citadas.

Pero antes que Murcia, Lorca se erigió como centro urbano, sericícola y comercial, con un animado zoco de vendedores de tejidos, aunque participaría también del gran declive tras la conquista castellana, más acusado aún que el murciano por su posición adelantada en primera línea de la frontera nazarí. Hasta el siglo XVI no se tienen noticias de la reactivación sérica lorquina, que vino de la mano de los moriscos granadinos asentados en la ciudad, a quienes el concejo les otorgó las correspondientes cartas de examen que los facultaba como hiladores de la seda.

Junto a Lorca y Murcia, otros centros fabriles –Bocairente y Chinchilla– son mencionados por autores árabes tardíos en la cora de Tudmir. El prestigio de la Murcia andalusí lo recordaba aún en el siglo XV un anónimo autor, en cuya obra (*Dhikr bilād al-Andalus*) destacaba el buen clima, agradable agua y excelente producción de seda y alfor (azafrán para teñir los tejidos) murcianos.

Desde la segunda mitad del siglo XIII, las nuevas realidades políticas y condicionamientos culturales se materializaron en un conjunto de transformaciones

a todos los niveles que explican el hiato medieval entre la Murcia andalusí y la Murcia feudal. La economía agropecuaria adaptada a la nueva sociedad de frontera del reino redujo a mínimos la actividad de la seda. Aunque la producción no desapareció, apenas si mantuvo los niveles de calidad. Tras la reorganización del reino después de finalizado el dominio aragonés a principios del siglo XIV, en el mercado local se ofertaba seda en bruto de baja calidad (azache, parval, machapa, cardazo y filadiz), porque la denominada fina era con seguridad de importación.

La reactivación de la industria sedera no arrancarí­a hasta la segunda mitad del siglo XV con la expansión del cultivo de la morera y el consiguiente hilado de la seda. La plantación de moreras transformó el paisaje del regadío, tanto que se impuso de forma preferente entre las especies arbóreas, según expresa un manuscrito anónimo del siglo XVI:

(Murcia) es lugar de mucha seda ..., hay muchos naranjos y otros agrios y muchas moreras (Martí­nez Martí­nez 1988: 32).

El problema seguía radicando en la manufactura, apenas existente, pues lo fundamental era hilarla para hacerla exportable y especulativa en los circuitos comerciales. El hilado de la seda en la Murcia bajomedieval estuvo en manos de mudéjares y judíos, algunos de los cuales se registran como pequeños productores, caso de dos mudéjares: el artesano Mahomad al-Mudiz a quien el concejo le permitió en 1477 plantar moreras enfrente de su obrador, próximo a la Puerta del Azoque (del Zoco), y Mahomad Pingé, que un año después se le daba licencia en La Puebla para cultivar moreras “en los arcos de parte debajo del río”.

La reactivación sérica se debió en parte a algunos inmigrantes procedentes de ciudades andalusíes de tradición sérica que se asentaron en Murcia durante el siglo XV, como los sederos Alonso González –un converso granadino–, Luis de Córdoba y Fernando de Jaén, quienes vinieron atraídos por las exenciones fiscales, la gratuidad de vivienda y la concesión de tierras promovidas por el concejo.

Pese a todo, la manufactura de la seda murciana se reducía en el bajomedievo a pequeños artículos de ropa de ajuar o de vestir, como cobertores con adornos de seda o cintas, porque los tejidos séricos inventariados en los textos de la nobleza local eran de importación. Con seda se hicieron tocados y complementos, ropas de vestir y de casa, forros, adornos, estandartes y pendones, arneses, guarniciones y un largo etcétera. Algunos ejemplos de carácter local así lo manifiestan. Los alfayates murcianos en 1411 confeccionaban y vendían jubones adornados con seda. En Murcia se confeccionó con seda el pendón municipal, se adornaban las tocas y se elaboraban diversos tocados, se forraban prendas de vestir, se fabricaba alguna ropa de casa, se bordaban estandartes y camisas, se fabricaban comple-

mentos como los guantes, muñequeras caladas, velos, manguitos, pecheras, listas, orillas y destacadamente cintas para ornato indumentario. La confección de cintas, tocados y “otras cosas” era considerada una idónea ocupación femenina. Este tipo de labores manuales de seda requerían laboriosidad, delicadeza y paciencia, cualidades atribuidas a las mujeres de cualquier estatus. En 1504, dueñas, doncellas, beatas, personas menesterosas y mujeres murcianas en general podrían contribuir con su trabajo doméstico al desarrollo sérico, tal como el concejo murciano informaba a los Reyes Católicos. La conservación en el Archivo municipal de Murcia de las ordenanzas del tejido de la seda en 1506 permite conocer la primera organización de base corporativa de este oficio, fundamentada sobre una serie de normas administrativas, técnicas y económicas.

La seda murciana no consiguió en la Baja Edad Media la excelencia que tuvo en la edad andalusí, como reconocía en 1474 el propio concejo murciano, que tuvo que recurrir a la compra de seda almeriense y a la denominada “joyante”, muy fina y de mucho brillo, para pagar con ella importaciones de trigo o rescatar cautivos: en 1496 un alfaqueque de Vélez Blanco, Mohamad Albura, denunciaba el robo de 7,5 libras de seda “joyante” que llevaba para pagar el rescate de un muchacho que estaba cautivo en Lorca. Durante el bajomedievo, la venta local de mercería y productos de lujo estuvo en la ciudad de Murcia en manos de algunos judíos y de los mercaderes, fundamentalmente genoveses, que importaban telas de seda, brocados, joyas y otros bienes suntuarios.

En la Edad Moderna prevalecía la deficiente calidad de la seda: las ordenanzas de Carlos I de 1526 calificaban la seda murciana de basta. Sin embargo, para mediados de esta centuria, la especialización de oficios que trabajaban la seda era una realidad que se convertiría en arte, como lo fue en la Murcia andalusí. Durante el siglo XVI y pese a la abundancia de producción sericícola murciana, la insuficiencia de mano de obra seguía siendo un obstáculo para su desarrollo, tanto que en los años ochenta de la centuria unas 500 familias moriscas procedentes del sur, sobre todo de Granada, vinieron a Murcia para trabajarla.

Entre el Medievo y la modernidad una serie de convergencias interculturales configuran la industria de la seda en Murcia: la tradición andalusí, la especialización judeoconversa y la renovación genovesa (Martínez Martínez 2009).

Otras actividades textiles contribuyeron al desarrollo de la industria del vestido mursí. El citado texto del Repartimiento de Murcia aludía a la preparación del lino, materia muy utilizada en la indumentaria islámica:

Esto es los que dimos en la torre de las lavanderas, en la tierra donde solian los moros curar los lienços (Torres Fontes 1960a: 242).

La producción de lino, lana y seda convirtió a Murcia en un importante centro fabril de al-Ándalus. La infraestructura textil de la Murcia andalusí se la reservaba el conquistador castellano, Alfonso X, como monopolio. En 1266, el monarca se reservaba para la Corona las rentas procedentes de las calderas de teñir los paños, junto a los molinos, aceñas, hornos, baños, alcaicerías, alhóndigas, almacenes, carnicerías, tiendas, pesos y medidas, mercados y salinas.

El teñido de materias textiles en la Murcia andalusí estuvo bien desarrollado y elevaba la calidad de la producción de tejidos, una industria del tinte que en la Murcia castellana dependía del pastel y otras tintas que traían los genoveses. Para mantener la industria del vestido murciana se prohibía en el siglo XV la exportación de lino, linuzo, paños, cueros, lanas, lienzo, hilado de seda y de lino, zapatos, borceguíes y chapines. En 1479, las tarifas aduaneras fijaban la exportación de lino, cuero, calzado, seda morisca y murciana, cáñamo, pastel, lana, paños, cintas de seda, almaizares, lienzo y tintas entre otros productos; y al contrario, gravaban las importaciones de paños de oro y brocado, paños plateados, terciopelo, paños de seda y raso que entraban a Murcia a través de los agentes internacionales que redistribuían textiles e indumentos islámicos y europeos (Martínez Martínez 1988).

4.3.2. Piel y cueros

Al igual que en los tejidos y bordados, depuradas técnicas fundamentaron el trabajo de la piel con que los artesanos andalusíes fabricaron infinidad de artículos, guarnicionería, guadameciles, gualdrapas, cinturones, escudos, cojines y, en lo que a la indumentaria concurre, una gran variedad de calzado, el más lujoso bordado en oro y plata y recamado con piedras preciosas.

El trabajo de la piel y el cuero fue en las medinas una actividad bien desarrollada gracias a las técnicas orientales que se introdujeron en al-Ándalus y dieron fama a la artesanía de Córdoba, que convirtió en arte la elaboración de cordobanes y badanas mediante un refinado proceso de modelado, labrado, tallado, grabado, repujado, estampado, ferreteado, dorado, pintado y respuntado. Cueros artísticos como los gadameciles (o *guadameciles*, de Gadames, Libia) y cordobanes (de Córdoba) que caracterizaron la indumentaria y las mansiones andalusíes.

La riqueza de la marroquinería islámica se basó en el empleo del oro para el labrado de las pieles y su aplicación a distintas prendas de vestir, calzado, ajuar de casa y equipamiento militar. Fueron muy utilizadas las pieles de cordero, oveja, conejo, comadreja o petigrís en las prendas de abrigo (zamarra de piel) y los más adinerados vistieron pellizas de zorro, como las estimadas prendas de alfaneque

(*al-fanak*) elaboradas con pieles de zorros pequeños. Campesinos y gente corriente se calzaban con botas de piel de conejo (almadreñas) y se abrigan con chalecos o chaquetas de piel de conejo o de oveja, mientras que en verano calzaban sandalias o alpargatas y vestían sencillas sayas o camisas de algodón.

En la producción artesanal de la cora de Tudmir destacó la fabricación de equipamiento militar realizado con cuero y metal (armas, monturas, bridas, armaduras y otros pertrechos) que testimonian las fuentes escritas y las intervenciones arqueológicas. El topónimo “torre de los Albarderos” y “torre de los Pellejeros” se corresponde con alguna de las torres de la muralla del arrabal de la Arrixaca, donde se desarrollaba el trabajo de la piel en la Murcia andalusí. En 1285, Sancho IV donaba

la torre de la Rexaca que dicen en tiempo de moros Bebabucayd, con aquel corral que es a teniente della do solien labrar en tiempo de moros las albardas (Torres Fontes 1977: 41).

Tras la conquista castellana, el trabajo artesanal de los mudéjares, bien documentado en una variada muestra de especialidades, no resulta especialmente significativo; tan sólo en el texto del repartimiento murciano se registró a un zapatero converso con el nuevo nombre de Nicolau. Alfonso X concedió franquicias fiscales para la exportación de artículos de piel y cuero con el fin de estimular esta artesanía de raigambre andalusí, a la vez que prohibía salida de materias en bruto –pieles (*pennas*) y cueros (*corambres*)–, y concretamente las de conejo. Política proteccionista que se mantuvo en los siglos bajomedievales para la lana y las pieles de oveja y carnero.

El control de la manufactura y el comercio de pieles y cueros estaban en manos del almotacén (reminiscencia del señor del zoco andalusí o *ṣāḥib al-sūq*), que fue perdiendo competencias frente a los veedores de los oficios que se habían organizado con estatutos laborales. En el mercado murciano se vendían cordobanes y badanas rojas y blancas, cueros vacunos, cervunos, de jabalí y de otras especies salvajes, pieles de oveja, cordero, cabrito, cabra y carnero; con ellas se elaboraron infinidad de artículos de uso cotidiano o suntuario: zapatos, abarcas, zuecos, borceguíes, chapines, botas, chinelas, servillas, guantes, bolsas, agujetas, zamarros, zamarras, calzones, zahones, suelas, cintas, correas, trancas, albardas, sillas de montar, fustas, odres, zurriones, lizas, cardas, cinchas, corazas, petrales, lúas, forros de prendas de vestir y de cama, libros y encuadernaciones, pergaminos, estuches, arcas, baúles, alfombras, sacos, repujados y aplicaciones decorativas, correas, escudos, corazas, adargas, riendas, cintos, vainas para espadas, guarniciones, etc.

La elaboración de pieles y cueros se mantuvo en la etapa castellana en manos de cristianos y judíos, aunque los musulmanes elaboraron artículos siquiera para el abastecimiento interno de la reducida morería ubicada en San Andrés, pues en las ordenanzas de los blanqueros, sazoadores y zapateros murcianos de 1374 se concretaba que debían observarlas también los judíos y mudéjares de la ciudad. La influencia andalusí en la producción artesanal se concreta para la marroquinería o labrado de cueros finos en la Murcia castellana, concretamente en 1472, cuando los *cueros para marroquíes* –los de oveja y cabra que eran más finos– se sometían a un proceso de curtido diferenciado; incluso dos años después se precisaba que la piel de la cabeza de la cabra se reservase para usos decorativos por ser más fina (Martínez Martínez 2002).

La suavidad de las badanas (elaboradas con pieles de carnero u oveja) se usaba para el calzado infantil y de los enfermos de gota, y sobre todo para los borceguíes (blancos, amarillos o de otros colores), que fueron un modelo de calzado tradicional andalusí muy del gusto de los oligarcas murcianos. Calzarse a lo musulmán (con borceguíes, alcorques o servillas) fue también un signo inequívoco de estatus, como confirma su uso por reyes y nobles. En Murcia además se vendían los más caros “borceguíes marroquíes”, que costaban a 90 mrs./par en 1469. En un viejo romance se decía:

Hele hele por do viene, el moro por la calzada,
borceguíes marroquíes, espuela de oro
calzada (Martínez Martínez 1988: 390).

Los borceguíes fueron para las piernas como los guantes para las manos, cubrían hasta la rodilla, se decoraban y tenían las puntas recurvadas hacia arriba, según la tradición andalusí que se aprecia en las Cantigas. Otros modelos andalusíes fueron los alcorques y servillas, que eran modelos de calzado sin talón y generalmente sin punta, que se podían calzar sobre los borceguíes. Tradición islámica que mantuvieron los caballeros y las damas de la sociedad murciana bajomedieval. Con unos borceguíes y unos zapatos gratificaba el concejo murciano al mensajero que informó de la victoria cristiana de Baza en 1489.

El desarrollo de las actividades textiles y del curtido tuvo efectos medioambientales que incidían en la salubridad de la sociedad, sobremanera la que vivía en los barrios periféricos donde se concentraban los oficios contaminantes (Martínez Martínez 2000b: 9).

4.3.3. Alhajas

El gusto por las joyas convirtió en un arte la orfebrería andalusí, trabajada por musulmanes y judíos (Carrillo Calderero 2005). Las alhajas realzaban la indumentaria y dotaban de riqueza la imagen personal. La joyería andalusí se encuentra dispersa en los museos: ajorcas para los tobillos femeninos, brazaletes, aros, pulseras para los tobillos, diademas, collares, fíbulas, pectorales, cinturones, joyeles, colgantes y talismanes –junto a joyeros, cofres y arquetas de marfil para guardarlos– muestran la maestría aquilatada de los orfebres andalusíes. En Lorca se ha encontrado un excepcional molde de orfebrería para fabricar joyas y amuletos personales con figuras geométricas en forma de roseta, concha y semicírculo y de animales (caballo), correspondiente a la primera mitad del siglo XIII. También una hebilla de bronce con decoración epigráfica y un colgante-amuleto de plata con la característica mano de Fátima se conservan en el Museo Arqueológico de dicha ciudad.

Muy apreciada fue la perla pequeña o aljófar, objeto de metáfora en la poesía andalusí. Princesas, aristócratas y concubinas gustaban de los collares de perlas y de piedras preciosas, mientras que las más modestas se adornaban con plata para ocasiones especiales y fiestas; es más, cuando no poseían joyas las alquilaban. Entre los hallazgos arqueológicos se encuentran ajorcas, brazaletes para los tobillos, broches, colgantes, collares, hebillas, sortijas, zarcillos, medallones y diademas. Alhajas varias de gran riqueza exponentes del gusto de las andalusíes que, además de oro, plata y perlas, se adornaban con coloristas piedras preciosas –esmeralda, lapislázzuli, rubí, topacio y zafiro–. De igual manera, los varones más pudientes se engalanaban con aderezos y joyas varias.

La riqueza de las joyas femeninas andalusíes se caracterizan por la epigrafía y la ornamentación con técnicas de granulado y filigrana, y las de plata con técnica del nielado (plata ennegrecida). Aunque escasas, resultan representativas las alhajas que se han conservado de la Murcia andalusí: las más antiguas proceden de la Lorca califal y otras más tardías procedentes de la capital, Murcia, como algunas piezas de collar (Museo Santa Clara).

Las arracadas es una pieza distintiva de la mujer musulmana y fue muy frecuente el modelo de media luna o cestilla, como algunos de los que aquí se relacionan. Al Victoria & Albert Museum de Londres fue a parar el par de arracadas de oro del primer tercio del siglo XI, de época califal, halladas en Lorca, con una original decoración: en zarcillo o aro de oro se engarzan cinco esferas a modo de racimos, con orificios para engastar aljófares o bolitas de oro (Fresneda González 2013). En el museo londinense también se conservan tres piezas rectangulares



Arracadas de oro. Primer tercio del siglo XI, Lorca, Murcia.
(Victoria & Albert Museum, London).



Arracada de oro (siglos XII–XIII).
Museo de la Ciudad, Murcia.

de un cinturón metálico de la misma época: se trata de las piezas de joyería más tempranas encontradas en la Murcia andalusí. Los pendientes lorquinos tienen forma de aro, donde se engarzaron en la parte superior cinco esferas circulares y cuadrangulares.

Otro precioso ejemplar es el par de arracadas (siglo XII, Museo de Mallorca) semicirculares, con cinco vértices triangulares en el contorno interior, decoración calada de filigrana con flores de loto, la leyenda “En el nombre de Dios, el Clemente, el Misericordioso”, una vara curva para colgarlas de las orejas y cierres de gancho. Similar a esta alhaja es, aunque algo más tardío, el pendiente en forma

de media luna procedente de Murcia, de la excavación de la Plaza de Belluga, conservado en el Museo de la Ciudad, que data de la primera mitad del siglo XIII, lamentablemente ha sido robado y se encuentra en paradero desconocido. De forma circular, este pendiente lleva grabada la misma inscripción protectora (“En el nombre de Dios, Clemente y Misericordioso”) y el motivo decorativo de dos pavos afrontados en torno al árbol de la vida invertido, un diseño muy extendido en el Oriente fatimí que perduró en la Murcia andalusí en los siglos XII y XIII.

El carácter religioso-protector de estas inscripciones puede observarse asimismo en talismanes y amuletos, en muchos objetos de la vida cotidiana (cerámica), en ropas y pequeños adornos, como la hebilla de plata (siglos XII–XIII) de un cinturón hallada en el castillo de Puentes (Lorca), que tiene escrito en la lamina central y lateral *al-Baraka* (La bendición), es decir la protección divina para el portador de este complemento indumentario.

De la alquería del cortijo del Centeno (Museo Arqueológico municipal de Lorca) procede un colgante-amuleto con la mano izquierda cerrada y el pulgar hacia arriba (tipo “higa”) que posiblemente también se corresponda con la mano de Fátima (que aparece normalmente extendida): un amuleto protector del mal de ojo u otros influjos maléficos, que según narra la leyenda representa e inmortaliza el suceso doméstico de la quemadura de la mano en aceite hirviendo de la hija del Profeta.

Con el mismo símbolo protector se ha conservado en el Museo Santa Clara de Murcia otro amuleto de latón repujado con mano de Fátima y octograma del segundo cuarto del siglo XIII.

También en el Museo Metropolitano de Nueva York se exponen unos preciosos pendientes de oro andalusíes del siglo XI que encierran en el interior del aro unas aves enfrentadas, mientras que en la Fundación Lázaro Galdiano de Madrid se conserva la pareja de ajorcas nazarí de finales del siglo XV, revestida de oro con lacerías y atauriques o “lazos moriscos”. Con estos motivos geométricos-vegetales, pero entrelazados para formar el cordón de “la eternidad”, se adornan dos piezas de forma ojival rodeadas con siete engarces que formaban parte de las piezas de un collar. Aparecieron en el pozo de agua de un alfar de la morería murciana, donde fueron ocultadas junto a 79 monedas hacia finales del siglo XV, y se datan de época nazarí. También de factura nazarí y de igual datación es la excepcional diadema de oro repujada con decoración geométrica y “khamsas” (mano de Fátima) que se conserva en el Museo Santa Clara de Murcia. Decoración que se puso de moda en la Europa del siglo XVI también por la influencia turca y persa.



Hebilla. Museo Arqueológico Municipal, Lorca.



Colgante de plata con la mano de Fátima cerrada.
Museo Arqueológico Municipal, Lorca.



Diadema de oro repujada con motivos geométricos y khamsas o manos de Fátima. Murcia (CE070171. Plaza Yesqueros, factura nazarí, finales del siglo XV). Museo Santa Clara, Murcia.



Joya de factura nazarí. Murcia (CE07016, Plaza Yesqueros, finales del siglo XV). Museo Santa Clara, Murcia.

Aros usados a pares adornaban los brazos femeninos. Isabel I y sus hijas gustaron de estos complementos exóticos. Este modelo morisco ha perdurado en el norte de África formando parte de la dote de las novias. Isabel I, según Hernando del Pulgar, era mujer ceremoniosa que cuidaba su imagen con vestidos y arreos para ensalzar su condición de reina. La riqueza de los reyes se mostró a través de la apariencia externa, utilizada como un medio de expresión de la soberanía del poder monárquico, bien consolidado por los Reyes Católicos.

Complemento del lujoso ajuar, objetos preciosos y guardarropa isabelino, que confirma el gusto por lo andalusí en la indumentaria, fueron las ricas joyas, algunas consideradas verdaderas insignias de poder, magnificencia y esplendor de la institución monárquica. Del joyero de la reina se extraen dos “bronchas” (broches o brocamantones, joyas de gran formato) de estética “morisca”, probablemente procedente del botín de Granada, una de ellas decorada con el “signo de Salomón”.

4.3.4. Tocados, peinados y perfumes

Aunque algo se ha comentado, la moda del tocado fue cambiante a través de las influencias orientales y norteafricanas, pero conviene resumir que el turbante sólo se popularizó a partir del siglo XI y caracterizó al sultanato nazarí, como detallan las pinturas de la sala de los Reyes de la Alhambra. Turbantes que completan la suntuosidad y vistosidad de la vestimenta de la elite, como el representado en cabeza barbada con turbante pintada en un mocárabe de la cúpula del alcázar menor, ya mencionado. El turbante quedaría como distintivo de cargos jurídico-religiosos sobre todo. En Murcia se conserva, pues, un fragmento de adaraja de mocárabes pintado al temple que representa una cabeza masculina tocada con turbante rojo que forma parte de la iconografía cortesana del alcázar menor, datada hacia el tercer cuarto del siglo XII (Museo Santa Clara. Murcia). Los turbantes masculinos cónicos (representados en las miniaturas de Las Cantigas) fueron usados por los cristianos.

El tocado andalusí ha sido representativo y perdurable: el casquete de fieltro masculino y la toca femenina, además de los muchos modelos registrados. Las tocas “orelladas” de las andalusíes adornadas con hilos de oro, plata y colores fueron muy del gusto de las cristianas. La imagen de los andalusíes se conformó también con los estilos de peinado que fueron adoptándose a lo largo del tiempo y con los aromas que perfumaban el cuerpo, claro signo de higiene y distinción.

De nuevo, Ziriyad, fue quien sustituyó el tradicional peinado (cabello largo partido por raya en el centro) por el modelo oriental de pelo corto y redondeado



Peine de hueso tallado con pavones (CE070161, segundo cuarto del siglo XIII. Lorca). Museo Santa Clara, Murcia.

que dejaba visible las cejas, la nuca y las orejas. Es decir, se impuso el flequillo para hombres y mujeres en los ambientes cortesanos, pero desde el siglo XI se consolidaría la estética del cabello muy largo, espeso y oscuro para la mujer, que realzaba su belleza natural con afeites y piezas de orfebrería. Mientras que el ideal de belleza masculino se representaba con la barba, que guerreros, gobernantes y sultanes se teñían con alheña para darle un color anaranjado.

De joya se clasifica el fragmento de peine en hueso o marfil hallado en Lorca y conservado en el Museo Santa Clara de Murcia. Se ha datado hacia el XII, está decorado por dos pavos reales en escorzo y resulta de gran interés por la escasez de este tipo de objetos encontrados en al-Ándalus. Este peine representa uno de los muchos enseres que la buena sociedad utilizaba para el aseo personal. El pavo real, animal decorativo utilizado en Persia, Roma y Bizancio, fue reproducido como elemento decorativo en el mundo islámico en botes, tejidos y joyas: se le asociaba con las mujeres por su carácter apacible, por lo que es posible que formase parte de un ajuar femenino y es probable que procediese de Egipto y, por tanto, no fuese de factura local, según ha considerado Ángel Galán (Galán y Galindo 2011).

Menos suntuario es el peine de hueso tallado, encontrado en una vivienda almorávide murciana, sin decoración por su carácter funcional, tiene doble fila

de púas de diferente grosor para desparasitar; se ha conservado en el Museo de la Ciudad y data del segundo cuarto del siglo XII.

La higiene vinculada a las prácticas religiosas fue un distintivo de la sociedad andalusí. La pulcritud en la imagen, aunque se vistiera de forma modesta y sencilla, era un valor reconocido, pues en todas las viviendas, por humildes que fueran, había un aguamanil, por no aludir a las bañeras (de mármol o piedra) y a los lujosos baños privados de palacios y mansiones. Relacionados con la imagen corporal se encuentran otros objetos suntuarios para la higiene y la cosmética: además de aguamaniles, jarros, lebrillos, redomas, almaxarras, estuches, tarros y pebeteros que conservaban los sensuales aromas que impregnaban cuerpos y ropajes. Los hábitos higiénicos eran comunes a hombres y mujeres, aunque el perfume fue siempre un signo de distinción. El pelo se lavaba con tierra de batán y se suavizaba con aceites aromáticos, las mujeres se depilaban y limpiaban los dientes con bastoncillos, se pintaban las uñas con alheña, aromatizaban el aliento con goma perfumada, peinaban sus cabellos, etc. Para el adorno personal usaban joyas y tenían ungüentarios de vidrio (Liétor, Albacete, siglos X–XI), peines y recipientes de hueso para koll (colorante para embellecimiento de los ojos), como los encontrados en el arrabal de la Arrixaca de Murcia (datados en el segundo cuarto del siglo XII). Uno de ellos se conserva en el Museo de la Ciudad (Murcia) y está decorado en su parte superior por dos frisos de círculos y líneas pintados en negro, como el colorante que embellecía y oscurecía los ojos rasgados de las andalusíes y que, al decir del poeta sufí murciano Ibn ‘Arabī, asesinaban de amor.



Contenedor de Koll. Museo de la Ciudad, Murcia.

Bien aseados y vestidos, según las posibilidades, los andalusíes tuvieron por costumbre perfumarse. Los perfumes denotaban estatus, como prueba la afición entre las elites a los mismos, pero también la gente corriente usaba los más baratos de agua de azahar y mirto, en lugar de los elitistas ámbar, algalia, aceites aromatizados, almizcle, esencias de flores (rosa, violeta y limón) y sándalos, algunos de importación y con beneficios terapéuticos, porque con ellos además se tonificaba el cerebro y los órganos sensoriales (Abderrahman Jah 2001). La estética del placer se perfumaba entre los grandes, quienes usaban, según la estación del año diferentes aromas: para el invierno los de almizcle, algalias o aceite de jazmín; para primavera agua de azahar, narcisos, jazmines o albahaca; en verano, musgo, sándalo y manzana, y en otoño agua de rosas, de albahaca o toronjil.

4.3.5. Indumentaria militar

Indudable fue la influencia andalusí en el atavío civil cristiano, aunque también a la inversa hubo un trasvase indumentario sobre todo en el vestuario militar, que obtuvo influjos de ambas culturas a uno y otro lado de “la frontera”. Muy pocos restos se han conservado del equipamiento militar andalusí, y tampoco las fuentes gráficas o escritas son abundantes ni detalladas. No obstante, las Cantigas son siempre una referencia de excepción.

Mursiya es citada por algún autor árabe como una medina especializada en la fabricación de armas y armaduras. Hasta el siglo XI no parece que el atuendo militar se diferenciase mucho entre cristianos y andalusíes, pero está documentado que los andalusíes se colocaban sobre la cota de malla una capa corta similar a la usada por los combatientes cristianos.

Como también consta en algunas fuentes que sultanes y combatientes andalusíes emularon las túnicas escarlatas, las armas y monturas usadas por sus vecinos cristianos. Prototipo de la adopción entre las elites musulmanas de la vestidura cristiana fue el gobernante mursí Ibn Mardanīsh, que vistió trajes ceñidos como los reyes cristianos, con quienes se alió contra los almohades. Comentaba Ibn Saʿīd, contemporáneo del primer sultán nazarí, que ni Ibn Hūd ni ʿAzīb b. Jaṭṭāb, gobernadores de Murcia, usaban turbante porque preferían llevar la cabeza descubierta al estilo cristiano.

Escribía Ibn Saʿīd en el siglo XIII:

Los sultanes y las tropas suelen adoptar los trajes de los cristianos, sus vecinos: sus armas son iguales, y lo mismo sus capas, tanto las de escarlata como las otras. Asimismo son idénticas sus banderas, sus sillas de montar y su manera de hacer la guerra con escudos y lanzas largas para alancear. No conocen las mazas ni los arcos de los árabes: antes bien, emplean los arcos cristianos para los asedios de las ciudades, y los infantes los utilizan en los lances de guerra. (Fierro 2011: 138)

Así pues, los andalusíes habían adoptado la vestimenta militar cristiana, e imitaron su escudo más característico, que tenía el borde superior horizontal. Y, en reciprocidad, los cristianos habían adaptado la adarga o escudo de cuero de forma acorazada, de origen y terminología árabe. Escudos que se pintaban con lacería, símbolos astrológicos, inscripciones religiosas y temas heráldicos (estos por influencia cristiana). Al parecer los vestidos de dos colores que vestían los nazaríes fueron de influencia cristiana, de uso generalizado en la Castilla del trescientos.

Las razias fronterizas codiciaban también los indumentos caracterizadores de las sociedades de ambos lados de la frontera murciano-granadina. Apetencia social por las prendas andalusíes, como prueba el éxito de la subasta textil efectuada en Murcia procedente del botín capturado en la cabalgada de de Alhama (Almería) en 1500.: 21 aljubas, 1 alborno, 6 almalafas, 3 almexiares, 52 camisas, 1 calzones, 1 capa, 1 ceñidero, 1 jubón, 1 manto, 2 marlotas, 13 quezotes, 1 saya, 13 sayos, 22 tocas y 9 zaragüeles. Y al contrario, los granadinos se hicieron con vestimentas cristianas (sayas, capas, tabardos, mantos, alcandoras y pellotes) pertenecientes a murcianos de distinta condición social. También en el asalto de 1382 perpetrado por los granadinos en Murcia robaron al oligarca Fernán Sánchez Manuel un tabardo, un par de calzas verdes, un manto con orla de oro, una saya de piel verde y una alcandora (camisa) de lienzo.

Inmigrantes de ciudades de pasado andalusí se instalaron a lo largo del siglo XV en Murcia para abastecer de equipamiento militar esta ciudad de frontera. Se identifican, entre otros, a los silleros Martín de Córdoba, Pedro Martínez, Francisco de Córdoba, Antón de Sevilla, Diego de Córdoba y Juan Martínez de Córdoba; al cordobés Rodrigo del Canto, “maestro de hacer adargas y aljubas” y al coracero Fernando de Córdoba. La imitación andalusí del rápido modo de combatir a caballo (*a la jineta* = montura sobre estribos cortos) por los caballeros murcianos necesitaba de la habilidad de los artesanos andaluces, y especialmente de los cordobeses que vinieron a elaborar guarniciones e indumentos militares (sillas, corazas, adargas, escudos, cascos, aljubas, espadas, etc.) para hacer más ligera y efectiva la guerra en la frontera castellano-nazarí. Valiosos pertrechos, cuya valoración confirma el precio de la espada jineta (1.000 mrs.) que le robaron a finales del siglo XIV a Alfonso Sánchez Manuel. En el Museo del Ejército de Madrid se conserva la espada de Boabdil, de hoja recta y larga, empuñadura de plata dorada, esmalte y marfil con inscripciones y con la guarda curva muy pronunciada, tan característica de las espadas andalusíes.

Una indumentaria militar que el mundo andalusí y el cristiano también utilizaba en los juegos de cañas y torneos, cuyos restos materiales permiten incluirla en la denominada “arqueología del ocio” (Izquierdo Benito 2008).

4.3.5. Minorías sociales discriminadas por la indumentaria

Las leyes suntuarias promulgadas por la monarquía castellana desde el siglo XIII tuvieron como objetivo mantener a través de la imagen el orden social. Por ello, el acceso al uso de telas de seda, pieles, joyas y vestidos quedaba limitado, cuando no prohibido, en función de la condición social, económica y religiosa de las personas y los grupos, mientras que las elites se reservaban en exclusiva una imagen esplendente. Pero dicha normativa respondía también a un fin económico que prohibía la inversión o gasto excesivos en este tipo de bienes suntuarios, como las sedas. Igualmente hubo un fundamento moral en la contención del lujo, manifiesto en el derroche indumentario y alimentario. Los Reyes Católicos ponían freno a

la gran desorden que avia en todas las gentes, onbres e mujeres, de las çibdades e villas y lugares dellos, en la forma de vestir (Martínez Martínez 1988: 432).

La legislación suntuaria que restringía el lujo en el vestir no prohibía la utilización de prendas islámicas por parte de los cristianos, sino los excesos en el vestir junto a medidas discriminatorias para judíos (que emulaban la vestimenta cristiana para no ser reconocidos) y mudéjares (quienes mantuvieron su identidad indumentaria). Desde el siglo XIII, la legislación civil (Cortes) y eclesiástica (Concilios) coadyuvó en discriminar por la imagen a judíos y mudéjares, tanto en la Corona de Castilla como en la de Aragón. Se les vetaba el uso de atavíos de lujo, tejidos o adornos de seda, paños de colores vivos, calzas bermejas o de soleta, zapatos blancos o dorados, pieles y joyas que denotaran una condición social elevada.

Las discriminaciones vestimentarias se fueron precisando en las leyes suntuarias, por las que se obligaba a estas minorías a llevar determinadas prendas: caperuzas de un color determinado, mantos, tocados y peinados específicos, bandas en las mangas o símbolos cosidos en las ropas (medias lunas azul turquesa para los musulmanes colocadas sobre el hombro y rodela roja para los judíos en la parte izquierda del pecho) que delataran su infamante condición. Cabello largo cortado en redondo, barba larga, aljubas y almexías componían la imagen discriminatoria establecida para los mudéjares, mientras que las musulmanas y judías debían llevar para ser reconocidas como tales una prenda denominada

“aldifara” que se colocaba sobre sus vestidos, o bien pañuelos sobre la cabeza y velos que cubrieran el rostro.

Hubo un claro mimetismo indumentario entre cristianos, musulmanes y judíos, también como forma de consumir moda entre ellos, como he analizado en varios estudios (Martínez Martínez 1988; 1994a; 2003, 2004; 2011–12) y recientemente ha ilustrado M^a Nieves Fresneda (Fresneda González 2013).

En Murcia no parece que, salvo hasta el reinado de los Reyes Católicos, las medidas discriminatorias que simbolizaban la condición étnico-religiosa con el uso de distintivos reiteradas en las normativas tuviesen una aplicación en la realidad social, a excepción de momentos puntuales de animosidad, que en cualquier caso parece que fueron menos graves en esta ciudad castellana por la mayor necesidad que esta tenía de judíos y mudéjares para las funciones económicas de la capital, siempre preocupada por el déficit poblacional. Las transgresiones suntuarias y la permeabilidad estética entre los grupos sociales era una realidad a finales de la Edad Media. El gusto por la moda se había divulgado de tal forma que, en 1477, fray Hernando de Talavera (confesor de la reina Isabel) denunciaba que “ya no hay pobre labrador ni oficial por maravilla que no viste paño fino y aun seda, que es más”.

Por otra parte, la conquista de Granada obligaba a reducir gastos “superfluos” y los Reyes Católicos prohibieron a los regidores murcianos que vistiesen terciopelo y a los jurados capuces de grana con motivo de su llegada a Murcia en 1488. En 1499, los monarcas ordenaban al corregidor de Murcia que pregonase y ejecutase las pragmáticas “sobre la forma que se ha de tener en el vestir de las sedas”. Consecuencia de esta legislación que restringía el lujo en el vestir, se penalizaba al murciano Rodrigo Escortel, quien en 1501 vistió un capuz de paño morado de Londres con tres ribetes de terciopelo en la capucha, más de la anchura de seda permitida entonces. Ese mismo año, las ordenanzas de los sastres de Murcia estipulaban los precios por la confección de los indumentos al uso, entre los cuales se mencionaban jubones, capuces, tabardos, bonetes, faldillas, hábitos, gonetes y briales guarnecidos o confeccionados con seda.

La prohibición de vestir seda alcanzaba a quienes quedaban fuera de la categoría nobiliaria y de la ortodoxia y moral católica; o sea, la mayoría social, las minorías judía y mudéjar y las prostitutas o *mundarias*. En Murcia, las disposiciones de la monarquía las reiteraba el concejo –que controlaba de forma directa a los judíos y mudéjares– contra quienes no obedecían lo legislado en materia suntuaria. Los judíos vistieron a la usanza cristiana y con ostentación los que podían, mientras que los musulmanes mantuvieron sus modos indumentarios. No obstante, en 1480, a estas minorías religiosas se les permitió el acceso al lujo

en las bodas y fiestas, cuando podían lucir aljubas y tocados de seda, pero en contraprestación eran obligadas a engalanarse para el Corpus, la expresión más solemne del ecumenismo católico. A fines del Medievo a los mudéjares y judíos murcianos se les exigió diferenciarse de los cristianos con atuendos y estigmas indumentarios muy precisos:

... que los dichos judíos y judías traigan la señal encima de la ropa de suso, decubiertamente, de guisa que paresca, e los dichos moros que traigan los capuces con su luna, vestidos encima de todas la ropas que trajeren, de guisa que paresca la dicha luna, e las moras traygan la luna en la ropa somera, de guisa que paresca ... (Martínez Martínez 1988: 438)

Pese a lo legislado, el inicio de la conquista de Granada en 1480 favoreció una intencionada permisividad vestimentaria pues el concejo murciano dispuso el embellecimiento de musulmanas, judías y mancebas de clérigos: era esto una forma de incentivar o recompensar los esfuerzos de las milicias y paralelamente degradar el lujo al convertirlo en distintivo de mujeres marginadas que se usaban para el “reposo” del guerrero cristiano.

La burguesía y la nobleza locales también vieron restringido su acceso al lujo, aunque de forma mucho más relativa, puesto que se les permitía combinar el atuendo cristiano con alguna prenda islámica. Así lo ilustra el ejemplo del mercader Francisco Maineta, quien llevaba brial de seda y albornoz en 1499, y el generalizado uso de borceguíes de raigambre andalusí que adoptaron los caballeros de la sociedad murciana.

Finalmente, la regulación del uso de la seda en los vestidos de finales del siglo XV sí permitió vestir ropas de sedas a los mudéjares granadinos “segund que lo an acostunbrado”. Cuando en el siglo XVI se quiera asimilar a los moriscos, la legislación les prohibirá definitivamente mantener su identidad indumentaria.

En aparente contradicción a las minorías religiosas (Echevarría Arsuaga 2004) se las obligó a participar en algunos acontecimientos colectivos, como el Corpus o los funerales que se celebraban en las ciudades por la muerte de los monarcas, de quienes dependían directamente como súbditos de condición especial. Cuando murió el príncipe don Alfonso en 1468, los judíos y mudéjares murcianos debieron vestir de jerga –tela basta utilizada para lutos– y mostrar como el resto de la población cristiana sus sentimientos de dolor por el fallecido, lo que se simbolizaba en “romper los escudos”.

Tras la expulsión de los judíos, la vigilancia de los cristianos nuevos o conversos fue tal que se registraron en manuales las costumbres y ceremonias de los posibles judaizantes referidas a las festividades, prácticas culinarias y algunas costumbres indumentarias, como la manera de amortajarlos: tras ser rasurada la

barba y depilado el cadáver se le vestía con lienzo nuevo, calzones, camisa y capa plegada por encima y en la boca se le colocaba una moneda, aljófar “u otra cosa”.

Los conversos tuvieron que disfrazar su antiguo origen con prendas cristianas (sayo, capuz, jubón), pero hubo resistencia a esta asimilación por parte de la sociedad morisca. A finales de 1500, los mudéjares andaluces que emigraban a vivir a la ciudad de Granada, tales como alguaciles, alfaquíes y “otras personas moros que se convirtieron a nuestra santa fe católica”, recibieron paños de lana de buena calidad (de Londres, de Contrai, veintecuatreno de Ciudad Real, veintedoceno de Córdoba, palmilla, “pañó de la tierra”), sedas (raso, grana, terciopelo, carmesí de pelo, florete) y telas más comunes (frisa, cordellate, fustán) para vestirse a lo cristiano con capuces negros y jubones, sayos y bonetes en tonalidades de rojo (colorado y morado).

La pretendida aculturación de los moriscos erradicaba, además de su religión y su lengua, sus tradiciones culinarias e indumentarias. Hernando de Talavera, arzobispo de Granada, así lo exponía en 1501:

Vos conformeys en todo y por todo a la buena y honesta conversaçion de los buenos y honestos christianos y christianas en vestir y calçar y afeytar, y en comer y en mesas y viandas guisadas como comunmente las guisas, y en vuestro andar y en vuestro dar y tomar, y mucho más que mucho en vuestro hablar, olvidando quanto pudieredes la lengua arabiga y faziendola olvidar y que nunca se hable en vuestras casas (Ladero Quesada 1988: 465–466).

Tarea difícil que setenta años después seguía instruyendo el obispo de Cartagena Arias González Gallego:

Item, provereis con las justicias de su magestad donde los dichos moriscos y moriscas estuvieren, que los manden a todos, grandes y pequeños, ora sean captivos o libres, que no hablen en lengua morisca sino en nuestra lengua castellana, y que no traygan trages de moriscos ni de moriscas, asi en el vestir como en el calzar ni en los tocados.

Item. Provean que ellos y ellas vistan como christianos viejos, y que adviertan mucho en que no vivan juntos porque, segun su mala raza, estaran siempre en su maldita secta, y aun machinaran algunas maldades contra los christianos (Vilar Ramírez 1992: 92, 95).

Pese a las recíprocas influencias en la indumentaria española, los mudéjares y moriscos preservaron sus tradicionales indumentos y su apariencia, caracterizada por barbas y melenas en el caso de los varones.

4.4. INFLUENCIAS ISLÁMICAS EN LA INDUMENTARIA CRISTIANA

El legado andalusí a la cultura española puede concretarse en múltiples influencias, intercambios y préstamos culturales diversos (lingüísticos, técnicos, artísticos, vestimentarios, gastronómicos, etc.), entre los que quizá esté menos difundida la huella islámica en la indumentaria cristiana del pleno y bajomedievo, representativa de la fascinación ejercida por el Islam, pero también de los reflejos interculturales en ambas sociedades de frontera.

La inicial maurofobia o islamofobia fue dando paso durante la Baja Edad Media (cuando al-Ándalus se había reducido al sultanato nazarí de Granada) a un cambio de valoración hacia la islamofilia o maurofilia que culminaría en la época de los Reyes Católicos, cuando los monarcas adoptaron los lenguajes estéticos del arte mudéjar y nazarí y consiguieron el ideal político de “unificación político-religiosa” con la conquista de Granada.

Este cambio de paradigma puede contemplarse en la fascinación que ejercieron las artes suntuarias andalusíes —y en concreto sus tejidos e indumentaria— en los reinos cristianos, lo que contrasta con la realidad histórica (empresa conquistadora y forzosa conversión de los musulmanes) de finales del Medievo. Resulta contundente la huella cultural del Islam en la indumentaria española bajomedieval, que expresó a través de un paradigma estético ajeno el poder, lo bello, rico y exclusivo. Pero quizá lo más significativo sea que los influjos islámicos en la indumentaria cristiana trascenderán hasta el punto que se incorporarán como una recreación propia y original y se trasvasarán de España a Europa y de la Edad Media a la Moderna.

Dicho de otra manera, este nuevo paradigma indumentario integrará un estilo mixtificado, gótico-islámico, un cierto mestizaje caracterizador de lo que en la época se denominaba “moda española”, que fue adoptado por reyes, nobles y prelados. Una breve muestra del legado islámico en la indumentaria medieval confirma la creación de una moda típicamente española confeccionada en parte con textiles andalusíes, cuyos diseños fueron similares a los de las yeserías, mármoles, tallados, pintura, taraceas, cerámica, marfiles, iluminaciones coránicas y miniaturas de libros. El Patrimonio Nacional español conserva una colección de telas medievales entre las que se cuentan dos conjuntos de ajuares funerarios de los siglos XIII y XIV, que permiten obtener una clara visión de la indumentaria regia de la época, de la producción textil de al-Ándalus y del comercio con el resto de países islámicos.

Se trata de excepcionales prendas procedentes de los sepulcros reales del monasterio de Santa María de Las Huelgas de Burgos y del sepulcro de Fernando III de la Catedral de Sevilla, entre otros. Configuran restos completos de indumentaria, tocado, calzado y joyas, ejemplos de ajuares domésticos (almohadas y tejidos) y ataúdes forrados interna y externamente con coberturas séricas. Algunas son prendas de grandes dimensiones, como los mantos, sayas y pellotes, comunes para hombres y mujeres, que en su conjunto permiten la visualización fidedigna y la identificación de las muchas variedades de atuendos registradas en los textos escritos e iconográficos coetáneos.

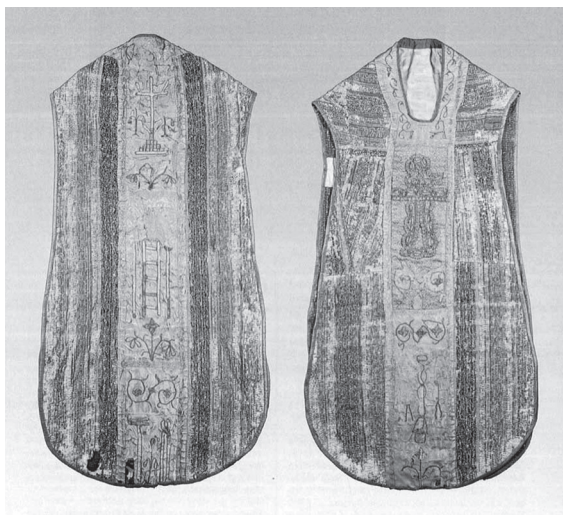
Igualmente, hay que destacar la reconversión realizada en las vestiduras y tocados andalusíes (alharemes, aljofifas, aljubas, almaizares, almalafas, etc.) para confeccionar con ellos prendas de la liturgia cristiana o de uso eclesiástico (dalmáticas, casullas, estolas, palias y ornamentos de altar, capas pluviales, mangas, cortinas, etc.). La sociedad cristiana gustó de la estética islámica e hizo sus propias adaptaciones. Tejidos, prendas de vestir, calzado, tocados, técnicas, textiles o adornos indumentarios que se fueron divulgando a partir del uso que de ellos hicieron los poderosos. En este sentido, se manifiesta un proceso de aculturación en las formas de vestir como consecuencia del contacto y la larga coexistencia de dos sociedades diferenciadas. Por ello, “lo andalusí”, “lo mudéjar” o “lo morisco” constituyen en la cultura de la imagen una de las más originales expresiones del Medievo hispano.

La frontera fue compartida por dos civilizaciones que aunque antagónicas en lo político-religioso mantuvieron una amplia zona permeable a las influencias, un espacio de relaciones comerciales y contactos culturales. La apariencia externa del musulmán, “del otro”, contrastaba y resultaba apetecible para el cristiano por su exótica originalidad, y sería utilizada como elemento diferenciador de riqueza, ostentación y buen gusto por la elite hispanocristiana, y sobre todo por la realeza para manifestar su poder. Pero esta incorporación y asimilación de las influencias islámicas en la indumentaria cristiana penetró desde la cúspide hasta los grupos medios y populares, como se infiere de algunos ajuares, dotes e inventarios locales murcianos y andaluces del bajomedievo, donde se registran los usos vestimentarios de tradición andalusí más representativos, tales que la utilización de aljubas, camisas y tocados. Se corrobora a finales del medievo el calado social de la indumentaria andalusí, cuya fascinación por parte de las elites cristianas se basó en la suntuosidad de sus tejidos y la originalidad de sus prendas y por parte de los grupos populares en la vistosa sencillez y funcionalidad de algunos de los indumentos a su alcance. Ejemplos conocidos de monarcas cristianos que vistieron a la usanza andalusí fueron Pedro I de Aragón y Enrique IV.

De la “arabización” vestimentaria (asumida por los mozárabes en al-Ándalus) dan cuenta muchos textos cristianos a través de la terminología. Los textos cristianos de mediados del siglo XIII abundan en menciones de *alhamares*, *catifas* o *alcatifas*. Es de destacar, el testamento de la toledana Inés Rodríguez en 1318, cuyo guardarropa refleja la pervivencia y suntuosidad del atavío andalusí también para los trajes de las novias cristianas: un *almoatac*, un *açodra con oriellas prietas* y una toca de oro eran las prendas donadas para la boda. Además, en ese ajuar toledano, se registran otros textiles y ropas islámicos, algunos de origen mursí: una aljuba de *marui* (Merv, actual ciudad de Turquía), varios *soquexos* de seda de Murcia, dos *axaruías*, dos *sorias*, dos *arredes* y una *alholla* (Martínez Carrillo & Martínez Martínez 1990). Y también para la entronización de Juan I en 1379 se compraron tejidos e indumentaria nazarí, cuyo valor representó algo más del 60% de la inversión suntuaria global (176.144 mrs.) (Martínez Martínez 1994a).

Desde la segunda mitad del siglo XV se vistieron sayos y capas de corte árabe y se lucieron bordados o guarniciones moriscos (realizados con hilo de oro y plata y sedas de colores,) y cintas de seda cosidas a la tela (gayadas o listadas u orilladas) en las “ricas” camisas o alcandoras moriscas tan de moda, adornadas con franjas, randas, letras, vivos u orillas. La camisa bordada con hilos de seda de colores o de oro será desde el siglo XIII una peculiaridad del traje femenino hispanocristiano durante varios siglos: las labores bordadas islámicas que dan nombre a las *camisas margomadas* distinguieron la moda española de la europea internacional. El uso de bragas o/y calzas por las mujeres apenas está documentado, aunque sí fue una costumbre –censurada por Ibn ‘Abdūn– de las sevillanas musulmanas del siglo XII.

Los cristianos usaron trajes ceremoniales y ropas de gran vistosidad propias de la estética andalusí y combinaban las prendas y tejidos, con colores y adornos diversos en marlotas, aljubas, quizotes, capellares, albornoces, sayos y mantos. Respecto a los denominados “sayos moriscos”, se trataba de prendas vistosas porque se confeccionaban en dos colores diferentes, como los que vistieron Isabel I y su hija Juana. También las mangas decorativas que se adjuntaban como “mangas cosedizas” a ciertas prendas fueron una reminiscencia oriental y andalusí. Las damas cristianas también adoptaron costumbres y vestimentas andalusíes, como sentarse sobre cojines, comer barros para hacer palidecer sus rostros, usar tocados y prendas islámicas como llevar “calzas moras” o zaragüelles de lienzo tunecí, registrados en la testamentaria de Isabel la Católica. Finalmente, los mantos islámicos más usados por la sociedad cristiana fueron el capellar y el albornoz, diferenciándose estos modelos en que el primero era un manto largo y abierto con capuchón y el segundo un manto cerrado.



Tiraz ("Casulla de Chirinos"). Real e Ilustre Cofradía de la Santísima y Vera Cruz de Caravaca

Otro préstamo islámico que refleja el trasvase indumentario se fija en los tocados, como demuestran los arabismos de sus nombres: *alfarda* (cubría desde la cabeza en dos mitades el pecho de las mujeres) y *tocas moriscas* a modo de turbantes usados por ambos sexos (*alharemes*, *almaizares*, *tocas tunecías* o de camino, etc.). En la escala social, primero los usaron los reyes y nobles y después arraigaron en el traje popular. Otros complementos de vestir asimilados por la moda cristiana fueron las fajas y ceñideros, de clara influencia islámica. Sin duda, en gran medida, la originalidad de la moda española del bajomedievo se debió a los préstamos indumentarios andalusíes, que en lo referente al tocado le otorgaron un exotismo diferenciador al usar las cristianas tocas transparentes.

Es de destacar, además, la reconversión realizada en las vestiduras y tocados andalusíes (*alharemes*, *aljofifas*, *aljubas*, *almaizares*, *almalafas*, etc.) para confeccionar con ellos prendas de la liturgia cristiana o de uso eclesiástico (*dalmáticas*, *casullas*, *estolas*, *palias* y ornamentos de altar, *capas* pluviales, *mangas*, *cortinas*, etc.).

El uso de calzados islámicos por la sociedad cristiana se hace visible en las servillas y sobre todo en los *borceguíes*. Fabricados ambos con pieles finas, se usaban conjuntamente, mientras que los segundos se teñían de colores vistosos y eran una especie de botines que se podían ajustar con cordones y forrar de piel o seda. Al carecer de suela, los *borceguíes* se calzaban con otro tipo de zapatos. El guardarropa de Enrique IV —a quien se le achacaba despreocupación por su

imagen— no contenía en 1462 vestidos islámicos, pero sí 29 pares de borceguíes. Sin embargo, cuando ese rey castellano recibió en Segovia en 1466 al barón de Rosmithal, este relató asombrado que el monarca “comía, bebía y vestía a la manera musulmana”.

Algunos tipos de calzado usado por los cristianos (borceguíes, alcorques y chinelas) en la última centuria del Medievo constituyen un claro préstamo indumentario andalusí. La influencia “morisca” sedujo a las cortes europeas como la de Milán o Anjou, donde se la conocía como “moda española”, cuyos elementos diferenciadores andalusíes respecto de la europea la habían convertido en una moda “nacional” con personalidad propia.

Fueron muchos los préstamos vestimentarios islámicos, tanto en la indumentaria cristiana como judía, pero menos conocidos son los de los cristianos en la sociedad andalusí, como las prendas de dos colores o “ametadas” (la mitad de un color y la otra mitad de la prenda de otro) y algunas prendas militares.

Europeización e islamización de la indumentaria medieval española, distinguida con la influencia andalusí que impregnó parte del atavío del conjunto social en función de su poder adquisitivo. Pero además, la dictadura de la moda y la libertad indumentaria estuvo limitada socialmente por la legislación suntuaria de las monarquías, que en el caso hispano incorporaron lo bello, el lujo y la ostentación de la estética andalusí para magnificar su poder. Un ideal estético “español”, una simbiosis cristiano-musulmana, divulgado y trasgredido por el resto de los grupos sociales, incluidas las minorías y los marginados (judíos, mudéjares y prostitutas).

La moda responde a un concepto estético, creativo y suntuario, y se usa como instrumento de poder, diferenciador, trasgresor y rupturista. Fueron Isabel y Fernando, quienes utilizaron “la moda de España” como un hábil instrumento de propaganda para la exaltación del linaje de la Casa Real. La moda de España alude sobre todo a la moda castellana, que contribuyó a crear una identidad indumentaria respecto a la europea, basada en una imagen femenina que combinaba los verdugos de las faldas, el trenzado en el tocado, los altos chapines, las camisas con adornos moriscos y tocados de influencia andalusí, de los que hizo gala la reina Isabel y en conjunto la familia real y su círculo. Antonio de Lalaing, que acompañaba a Felipe el Hermoso en 1501, describió que la reina Isabel iba “ataviada a la moda de España” (Martínez Martínez 2006).

La imagen masculina se islamizaba con el uso de algunas vestimentas, por el modo de sentarse “a la turca”, por el gusto de las músicas y bailes moriscos, con la ficción de batallas entre cristianos vestidos de “moros” y por la manera

de cabalgar a la jineta con atuendo musulmán, como hacía gala el condestable Miguel Lucas de Iranzo.

Muchas de las prendas demuestran la originalidad de esa moda de España, que mixtificó el estilo europeo internacional con el lujo que al mismo le otorgaba la propia huella andalusí. Tejidos que tuvieron durante toda la Edad Media una gran demanda social en los reinos cristianos, tanto en la esfera civil como eclesiástica.

La difusión de las influencias andalusíes en el vestuario se manifiesta durante el bajomedievo y se consolida hacia finales de la centuria del cuatrocientos. Debe apreciarse que el adjetivo morisco a prendas de vestir hispanocristianas (calzas, sayos, jubones) no se concreta en la hechura sino en los adornos que enriquecían los indumentos, realizados por las bordadoras y “esclavas moras” de la Casa Real. Las cuentas de Gonzalo de Baeza, tesorero de Isabel La Católica, y el inventario de los tesoros del alcázar de Segovia confirman la adopción por la Casa Real de prendas típicamente islámicas.

Reyes y reinas dispensaron grandes gastos en sus guardarropas, donde no faltaron las caras sedas y los textiles e indumentos islámicos más reconocidos. Un ejemplo: Juan I de Castilla gastó 85.643 mrs. en textiles nazaries, más de la mitad del total invertido en el ajuar para su entronización (Martínez Martínez 1994a). La influencia andalusí también se recreaba en la arquitectura y el interiorismo de las viviendas (muebles, alfombras, tejidos, encuadernaciones, etc.), porque se valoraban otros mundos estéticos: el islámico por su lujo y más tarde el africano y americano por su exotismo.

La estética del poder monárquico se vestía de una imagen que a modo de propaganda visual exaltaba la superioridad de la institución y de los individuos que la ostentaban. Un poder que se hacía visible también en la corte aragonesa del siglo XV. Una moda cosmopolita, con fusión de tendencias, que también Alfonso el Magnánimo y María de Castilla impusieron con un deslumbrante y costoso guardarropa ornado con bordados, tiras de seda de colores y sobrepuestos que exhibían cuerpos majestuosos, que combinaban paños europeos, paños de oro y seda (telas de escarlata y oro orientales, brocados), tejidos de seda (terciopelos, satenes, aceitunís y damascos y sedas de Almería) y peletería (forros y adornos de prendas de vestir), proveídos por mercaderes italianos. Las reminiscencias andalusíes se concretan en el turbante con que se representa a María de Castilla en el *Llibre de privilegis i ordinaciones dels Hortolans de Sant Antoni de Barcelona*, y en la predilección por las alcandoras, aljubas, caftanes, alquinales, chilabas y caperuzos moriscos del vestuario regio, vestidos sobre todo por Alfonso V para los juegos de cañas, una de sus grandes aficiones. En 1418, Muḥammad VIII regaló al rey ara-

gonés un valioso equipamiento militar para juegos de cañas y ginetas, compuesto por montura de oro, armas y ricos trajes de oro y seda (tabardo con capucha, marlota, alharemes, tocas, aljuba, alcandora y albornoz). Hasta el siglo XVII los poderosos se disfrazaban “a la morisca” para este divertimento social.

La predilección de los Trastámaras por los trajes andalusíes la resume el cronista Bernáldez cuando describió el atuendo “a la morisca” del rey Fernando en 1486: jubón de seda, quixote de seda amarillo, sayo de brocado, corazas de brocado y espada morisca, toca y sombrero. Igualmente, en las justas celebradas por el viaje de Felipe I a Toledo, el rey y el almirante de Castilla se vistieron con albornoces de terciopelo rojo y azul bordados a la morisca, y el duque de Béjar apareció con casi 400 jinetes ataviados a esa usanza.

La alta nobleza participó de las modas y formas de vida que los distinguían como elite respecto a la nobleza local y la caballería villana. Por ejemplo, el vestuario y armamento de don Álvaro de Estúñiga, utilizados en los juegos de cañas que recreaban torneos entre “moros y cristianos”, se componía de espadas ginetas, espuelas y camisas moriscas con oro y seda, un almaizar “rico, con oro, las orillas negras” y una “albanega con barbas postizas” para parecer un musulmán. Prendas de tradición andalusí que se vestían en juegos, fiestas y ocasiones de gala para diferenciarse de otros niveles nobiliarios más bajos, para mostrar un signo de exótica distinción ante personajes europeos y para simbolizar el dominio de la monarquía hispana tras la incorporación del sultanato nazarí.

Las camisas y tocados andalusíes se generalizaron y arraigaron en el traje popular cristiano más que ningunas otras prendas, aunque también se tomaron prestados otros indumentos, como quezotes, marlotas, sayos, albornoces y capellares, de los que existen numerosos testimonios en la documentación cristiana del siglo XV. El quezote era un traje estival confeccionado con telas ligeras, generalmente blanco, mientras que la marlota era una prenda holgada que se confeccionaba con ricas telas (brocado, terciopelo o damasco) y usada exclusivamente por la elite. Esta prenda de lujo islámica se usó hasta bien entrado el Renacimiento por los caballeros en los juegos de cañas; además otros trajes cristianos se adornaban con “guarniciones moriscas” (textos epigráficos, gayas, orillas, franjas o tiras). Los reyes cristianos se sentaban como los gobernantes andalusíes, caso de Alfonso X (en las Cantigas) o Enrique IV, según señaló en 1465 el barón de Rosmithal, sorprendido de que el monarca castellano lo recibiese “sentado en tierra sobre tapices, a la usanza morisca”

En suma, el estilo europeo de la indumentaria española se particularizó con el uso de telas, tocados y camisas andalusíes, con prendas adornadas con técnicas y motivos “moriscos” y en determinados acontecimientos con lujosos atavíos.

Todo ello vestía de magnificencia y exotismo el poder de los monarcas y la alta nobleza, y a finales de la Edad Media, Isabel y Fernando exteriorizaban así el poder hegemónico conseguido sobre “las dos Españas”, con una imagen intercultural que reafirmaba la superioridad de la monarquía hispana en Europa.

A partir de la integración de la Murcia andalusí en la Corona castellana a mediados del siglo XIII, desaparecían las formas de vida expuestas y el cambio sociocultural subsiguiente establecía la frontera del nuevo reino castellano con el sultanato nazarí. Dos mundos vecinos y en contraste, el perdido mursí y el granadino recién instaurado: el primero involucionaba bajo las estructuras cristianas feudalizadas, mientras que el segundo conservaba y potenciaba la refinada esencia cultural de lo que había constituido al-Ándalus.

BIBLIOGRAFÍA

- ABDERRAHMAN JAH, Cherif 2001. *Los aromas de al-Ándalus*. Madrid.
- 2011. *El enigma del agua en al-Ándalus*. Madrid.
- AKASOY, Anna A. 2007. “Las Cuestiones Sicilianas de Ibn Sabʿīn: filosofía y mística en la época almohade”, en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia, pp. 153–163.
- ALFONSO X 1555. *Las Siete Partidas del Sabio Rey don Alonso el nono, nuevamente glosadas por el licenciado Gregorio López del Consejo Real de Indias de su Majestad*. Salamanca. [Edición facsímil 1985, 3 vols., Madrid.]
- BEJARANO ESCANILLA, Ingrid 2004. “Poesía, naturaleza y paisaje”, en *Paisaje y Naturaleza en al-Andalus*, Granada, pp. 114–138.
- BENNANI, Tajeddine 2007. “Ibn al-Arabī al-Mursī: la imaginación creadora en el personalismo musulmán”, en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia, pp. 143–151.
- BERNIS MADRAZO, Carmen 1959. “Modas moriscas en la sociedad cristiana española del siglo XV y principios del XVI”, *Boletín de la Real Academia de la Historia* 144, pp. 199–228.
- BOLENS, Luci  n 1974. *Les méthodes culturales au Moyen   ge d’après les trait  s d’agronomie andalous. Traditions et techniques*. Ginebra.
- 1990. *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI–XIII siècles*. París.
- CALVO CAPILLA, Susana 2009. “‘Et las mezquitas que habien deber ser del rey’. La cristianización de Murcia tras la conquista de Alfonso X”, en *Alfonso X el Sabio [exposición], Sala San Esteban, Murcia, 27 octubre 2009 – 31 enero 2010*, Murcia, pp. 688–694.
- CANO PIEDRA, Carlos 1996. *La cerámica verde-manganeso de Madinat al-Zahra*. Granada.
- CARMONA GONZÁLEZ, Alfonso 2000. “El saber y el poder: cuarenta biografías de ulemas levantinos de época de Ibn Mardani  s”, en *Estudios onomásticos-biográficos de al-  ndalus, X: Biografías almohades*, II, Madrid, pp. 57–129.
- CARMONA GONZÁLEZ, Alfonso & Robert POCKLINGTON 2008. *Agua e irrigación en la Murcia   rabe*. Murcia.

- CARRILLO CALDERERO, Alicia 2005. "Aproximación a la orfebrería hispano-musulmana", en *Estudios de Platería*, pp. 91–108.
- DE CASTRO MARTÍNEZ, Teresa 1996 "El consumo del vino en al-Andalus", *IX Jornades d'Estudis Locals (La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris)*, Palma de Mallorca, pp. 591–614.
- CHACÓN JIMÉNEZ, Francisco (dir.) 1980. *Historia de la Región Murciana*, III. Murcia.
- CHALMETA GENDRÓN, Pedro 1999. "Monedas y fiscalidad en la España musulmana", en *Moneda y monedas en la Europa Medieval, XXVI Semana de Estudios Medievales de Estella*, Estella, pp. 179–192.
- 2010. *El zoco medieval*. Almería.
- COMES MAYMÓ, Mercè 2007 "Ibrāhīm al-Ṭabīb al-Mursī, en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*", Murcia, pp. 75–81.
- CORTÉS, Julio (ed.) 1995. *El Corán*. Barcelona.
- CRUZ HERNÁNDEZ, Miguel 1992. *El Islam de Al-Andalus. Historia y estructura de su realidad social*. Madrid.
- DÍAZ FAJARDO, Monse 2007a. "Un ejemplo de permanencia en la Murcia cristiana de Alfonso X: el caso del médico andalusí al-Riquti", en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia, pp. 57–61.
- 2007b. "Un astrónomo de origen murciano del siglo XIV: Ibn al-Raqqām", en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia, pp. 63–73.
- DUFOURQ, Charles-Emmanuel 1994. *La vida cotidiana de los árabes en la Europa medieval*. Madrid.
- DURÁ RODRÍGUEZ, Antonio 1980. "Seis poetas árabes de Murcia", *Azahara* 9, pp. 29–43.
- ECHEVARRÍA ARSUAGA, Ana 2004. *La minoría islámica de los reinos cristianos medievales*. Málaga.
- EIROA RODRÍGUEZ, Jorge A. 2006. *Antigüedades medievales*. Madrid.
- 2008. "Las comunidades campesinas andalusíes frente a la conquista castellana", en *Regnum Murciae. Génesis y configuración del Reino de Murcia*, Murcia, pp. 258–273.
- 2010. "Paisajes agrícolas en el sureste de al-Andalus a partir de las fuentes árabes", en *El paisaje y su dimensión arqueológica*, Granada, pp. 57–75.
- 2011. "Tres útiles agrícolas andalusíes conservados en el Museo de Santa Clara (Murcia)", *Tudmir* 2, pp. 61–68.
- ELÉXPURU, Inés 1994. *La cocina de al-Andalus*. Madrid.
- FIERRO, Maribel 2011. *Atlas ilustrado de la España musulmana*. Madrid.
- FLORES ARROYUELO, Francisco J. (ed.) 1989. *Murcia musulmana*. Murcia.
- FONTELA BALLESTA, Salvador 1994. *Las acuñaciones medievales de Lorca*. Lorca.

- FRESNEDA GONZÁLEZ, M^a Nieves 2013. *Atuendo, aderezo, pócimas y ungüentos femeninos en la Corona de Castilla (siglos XIII y XIX)*. Tesis de doctorado dirigida por M^a Victoria Chico Picaza, Universidad Complutense. Madrid.
- GALÁN Y GALINDO, Ángel 2011. “Estudio sobre un fragmento de peine islámico”, *Tudmir* 2, pp. 29–59.
- GARCÍA, Jacinto L. 2007. *Un banquete por Sefarad. Cocina y costumbres de los judíos españoles*. Gijón.
- GARCÍA ALBADALEJO, Francisco 1980a. “Hazim, ‘el de Cartagena’, poeta del Islam”, *Azahara* 9, pp. 60–63.
- 1980b. “Pequeña muestra de la obra de Ibn Arabi”, *Azahara* 9, pp. 48–59.
- 2007. “Hazim, ‘el de Cartagena’, poeta del Islam” [= 1980a reed.], en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia, pp. 107–115.
- GARCÍA BAENA, Andrés 2008. *La alimentación en al-Ándalus. Cereales y aceite*. Málaga.
- GARCÍA BLÁNQUEZ, Luis A. & Carmen CERDÁ MONDÉJAR 2007. “Estructuras hidráulicas medievales: tres aceñas y un tablacho en las acequias Churra la Vieja y Alfatego. Senda de Granada (Murcia)”, *Revista Murciana de Antropología* 14, pp. 343–362.
- GARCÍA CANO, José Miguel (coord.) 1990. *Guía islámica de la Región de Murcia*. Murcia.
- GARCÍA GÓMEZ, Emilio 1943. *Ibn Zamrak, el poeta de la Alhambra*. Madrid.
- 1957. “Unas ordenanzas del zoco del siglo IX, traducción del más antiguo antecedente de los tratados andaluces de hisba por un autor andaluz”, *Al-Andalus* 22, pp. 253–316.
- GARCÍA SANCHEZ, Expiración 2011. “Alimentación y paisajes agrícolas en al-Ándalus”, *Ambienta* 95, pp. 64–76.
- GARRIGÓS, Rosa C. 1999. “Herencia islámica en la gastronomía murciana”, *Castrum* 5, pp. 53–60.
- GASPAR REMIRO, Mariano 1980. *Historia de la Murcia musulmana*. Murcia [(1^a edición 1905)].
- GREUS, Jesús 2009. *Así vivieron en al-Ándalus*. Madrid.
- GUTIÉRREZ LLORET, Sonia 1996. *La Cora de Tudmir: de la Antigüedad al mundo islámico. Poblamiento y cultura material*. Madrid.
- HINOJOSA MONTALVO, José 2002. *Los mudéjares. La voz del Islam en la España cristiana*. Teruel.
- HUICI MIRANDA, Ambrosio (ed.) 2005. *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*. Gijón.
- IBN ḤAWQAL, Muḥammad 1971. *Configuración del mundo. Fragmentos alusivos al Magreb y España*. Traducción e índices por M^a José Romaní Suay. Valencia.

- IBN ḤAZM DE CÓRDOBA 1983. *El collar de la paloma. Tratado sobre el amor y los amantes*. Trad. Emilio García Gómez. 4ª edición. Madrid.
- IBN 'IDHĀRĪ 1993. *La caída del Califato de Córdoba y los Reinos de Taifas (al-Bayān al-Mugrib)*. Estudio, traducción y notas por Felipe Maíllo Salgado. Salamanca.
- IBN JALDŪN 1977. *Introducción a la Historia Universal (Al-Muqaddimah)*. Estudio preliminar, revisión y notas Elías Trabluse. Trad. Juan Feres. México.
- IBN RAZĪN AL-TUYĪBĪ 2007. *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Ed. de Manuela Marín. Gijón.
- IZQUIERDO BENITO, Ricardo 2008. *La cultura material en la Edad Media*. Granada.
- JIMÉNEZ CASTILLO, Pedro 1992. *El siglo de oro del Islam en Murcia*. Murcia.
- 2003. *Murcia islámica. Una visión a través de la arqueología*. Murcia.
- JIMÉNEZ CASTILLO, Pedro & Julio NAVARRO PALAZÓN 2000. “Génesis y evolución urbana de Murcia en la Edad Media”, en *Murcia, ayer y hoy*, Murcia, pp. 40–130.
- JIMÉNEZ CASTILLO, Pedro, Julio NAVARRO PALAZÓN & Jacques THIRIOT 1998. “Taller de vidrio y casas andalusíes en Murcia: la excavación arqueológica del casón de Puxmarina”, *Memorias de Arqueología* 13, pp. 419–458.
- LADERO QUESADA, Miguel Ángel 1988. *Granada después de la conquista. Repobladores y mudéjares*. Granada.
- LÉVI-PROVENÇAL, Évariste & Emilio GARCÍA GÓMEZ 1981. *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*. Sevilla.
- 1982. *El siglo XI en primera persona. Las “Memorias” de 'Abd Allah, último Zīrī de Granada, destronado por los almorávides (1090)*. 4ª edición. Madrid.
- MARIN, Manuela 2006. *Vidas de mujeres andalusíes*. Málaga.
- MARÍN, Manuela & David WAINES 1994. *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid.
- MARTÍNEZ CARRILLO, M^a de los Llanos & María MARTÍNEZ MARTÍNEZ 1990. “Un ejemplo de mozarabismo toledano: la familia de Inés Rodríguez”, *Anales Toledanos* 27, pp. 35–74.
- 1993. *Orígenes y expansión de los molinos hidráulicos en la ciudad y huerta de Murcia (siglos XIII–XV)*. Murcia.
- MARTÍNEZ MARTÍNEZ, María 1982. *Bibliografía del reino de Murcia en la Edad Media*. Murcia.
- 1988. *La industria del vestido en Murcia (ss. XIII–XV)*. Murcia.
- 1994a. “La imagen del rey a través de la indumentaria: el ejemplo de Juan I de Castilla”, *Bulletin Hispanique*, 96/2, pp. 277–287.
- 1994b. “Producción de azúcar en Murcia: un proyecto fracasado del siglo XV”, en *IV seminario de la caña de azúcar. 1492: Lo dulce a la conquista de América*, Motril,

- pp. 141–162.
- 1995–96 “Comer en Murcia (s. XV): imagen y realidad del régimen alimentario”, en *Miscelánea Medieval Murciana* 19–20 (*Homenaje a la profª. Pilar Sánchez Parra*), pp. 189–220.
 - 1996a. “Hacia la configuración del modelo alimentario feudal en la Murcia bajomedieval: transformaciones y nuevas realidades”, en *La Mediterrànnia, àrea de convergència des sistemes alimentaris (segles V–XVIII)*. XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals, Palma de Mallorca, pp. 349–370.
 - 1996b. *La cultura del aceite en Murcia (ss. XIII–XV)*. Murcia.
 - 1997. “El comercio del vino aragonés en el mercado de Murcia (s. XV): factores económicos y culturales”, en *XV Congreso de Hª de la Corona de Aragón*, II, Zaragoza, pp. 164–180.
 - 1998. “Ciudades de frontera y sociedad urbana: la ciudad de Murcia (siglos XIII–XV)”, *Scripta. Estudios en Homenaje a la profesora Élide García García*, I, pp. 367–395.
 - 2000a. *Las mujeres en la organización de una sociedad de frontera (La etapa colonizadora-repobladora de Murcia, 1266–1272)*. Murcia.
 - 2000b. “Evolución de las industrias textil y del cuero en Murcia (ss. XIII–XV)”, en *Documentos relativos a los oficios artesanales en la Baja Edad Media*, Murcia, pp. xix–xlv.
 - 2002. “Oficios, artesanía y usos de la piel en la indumentaria (Murcia, ss. XIII–XV)”, *Historia. Instituciones. Documentos* 29, pp. 237–274.
 - 2003. “Indumentaria y sociedad medievales” (siglos XII–XV), *En la España Medieval* 26, pp. 35–59.
 - 2005a. “Vigencia de una institución medieval: el Consejo de Hombres Buenos de Murcia”, *Murgetana* 112, pp. 21–68.
 - 2005b. “El Consejo de Hombres Buenos de Murcia”, en *El Consejo de Hombres Buenos y el Tribunal de las Aguas*, Murcia.
 - 2005c. “Producción, comercio y consumo de aceite en Murcia (siglos XIII–XV)”, en *Amica verba in honorem profesor Antonio Roldán Pérez*, II, Murcia, pp. 589–598.
 - 2006. “La creación de una moda propia en la España de los Reyes Católicos”, *Aragón en la Edad Media* 19, pp. 343–380.
 - 2009. “El arte de la seda en la Murcia Medieval: tradición islámica e innovación intercultural”, en *Castilla y el mundo feudal. Homenaje al profesor Julio Valdeón*, II, Valladolid, pp. 211–236.
 - 2010a. “El paisaje del agua en la Murcia árabe”, *Diálogos. Las noches de las tres culturas*, Murcia, pp. 64–74.
 - 2010b. “Cofradías de oficio y actividades suntuarias: el arte de la platería y sus orfebres en la Murcia medieval (ss. XIII–XV)”, en *Homenaje al profesor Eloy Benito Ruano*, II, Madrid, pp. 493–520.

- 2011. *La cultura del agua en la Murcia medieval (ss. IX–XV)*. Murcia. [reed. corregida 2013.]
- 2011–12. “Influencias islámicas en la indumentaria medieval española”, *Estudios sobre patrimonio, cultura y ciencias medievales* 13–14, pp. 187–222.
- 2012. “Las que se fueron y las que vinieron: musulmanas y cristianas en Murcia (siglo XIII)”, en *Impulsando la Historia desde la Historia de las mujeres. La estela de Cristina Segura*, Huelva, pp. 181–191.
- 2014. “Molinos de allende”. *Antecedentes medievales del Museo Hidráulico de Murcia*. Murcia.
- MARTÍNEZ MARTÍNEZ, María & M^a Ángeles GARCÍA DEL TORO 1993. *Los estudios medievales en la década de los ochenta (1982–1990)*. Murcia.
- MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Andrés, Juana PONCE GARCÍA & Jorge A. EIROA RODRÍGUEZ 2009. *El otro lado. Asentamientos andalusíes en la frontera oriental nazarí*. Lorca.
- MARTINEZ SALVADOR, Carmen 2008. “Las producciones monetales de Madinat Mursiya: del emirato omeya al protectorado castellano”, *Regnum Murciae*, Murcia, pp. 297–305.
- MOLINA LÓPEZ, Emilio 1978. “Aziz B. Jattab, destacada personalidad política, científica y literaria murciana del siglo XIII”, *Miscelánea Medieval Murciana* 4, pp. 63–86.
- 1980. “El círculo político-literario de la ‘Wizara ‘Isamiyya’ de Orihuela”, *Azahara* 9, pp. 65–71.
- 2001. *Ibn al-Jatib*. Granada.
- 2008. “Apuntes en torno al perfil biográfico de un dirigente local andalusí: Muḥammad b. Sa’d b. Mardaniš (siglo XII)”, en *Regnum Murciae*, Murcia, pp. 87–101.
- MOLINA LÓPEZ, Emilio & J. M. CASCIARO 1998. *Historia de los Reyes de la Alhambra*. Granada.
- MOLINA MOLINA, Ángel Luis 2014. *Murcia medieval (ss. VIII–XV)*. Murcia.
- MOLINA MOLINA, Ángel Luis & Lara CARIDE ALONSO 2011. *Repertorio bibliográfico del Reino de Murcia en la Edad Media (1990–2010)*. Murcia.
- MÜNZER, Jerónimo 1991. *Viaje por España y Portugal (1494–1495)*. Madrid.
- NAVAJERO, Andrea 1983. *Viaje por España (1524–1526)*. Trad. A. M. Fabrè. Madrid.
- NAVARRO PALAZÓN, Julio 1986. *La cerámica islámica de Murcia*, I: Catálogo. Murcia.
- 1991. *Una casa islámica en Murcia. Estudio de su ajuar (siglo XIII)*. Murcia.
- NAVARRO PALAZÓN, Julio & Pedro JIMÉNEZ CASTILLO 1995. “Arquitectura mardaniší”, en *La arquitectura del Islam occidental*, Barcelona, pp. 117–137.
- 2002. “Religiosidad y creencias en la Murcia musulmana : testimonios arqueológicos de una cultura oriental”, *Huellas (Murcia)*, pp. 58–87.
- 2007. *Siyasa. Estudio arqueológico del despoblado andalusí (siglos XI–XIII)*. Granada.

- 2009a. “La cerámica andalusí de Murcia a la llegada de Alfonso X” en *Alfonso X el Sabio* [exposición], Sala San Esteban, Murcia, 27 octubre 2009 – 31 enero 2010, Murcia, pp. 695–705.
- 2009b. “Casas y palacios de la Murcia andalusí a la llegada de Alfonso X”, en *Alfonso X el Sabio* [exposición], Murcia, pp. 706–725.
- 2009 c. “El poblamiento andalusí tras la conquista castellana”, en *Alfonso X el Sabio* [exposición], Murcia, pp. 726–739.
- NAVARRO PALAZÓN, Julio & Alfonso ROBLES FERNÁNDEZ 1996. *Liétor. Formas de vida rurales en Sarq al-Andalus a través de una ocultación de los siglos X–XI*. Murcia.
- PARRA PUJANTE, Antonio 2000. *El velo de la memoria. Tres miradas a la Murcia islámica*. Murcia.
- PARTEARROYO LACABA, Cristina 1996. *Alfombras españolas*. Madrid.
- PASCUAL MARTÍNEZ, Lope 1983. *Documentos de Enrique II*. Murcia.
- POZO MARTÍNEZ, Indalecio 2014. “Población, vías de comunicación y actividad económica en la encomienda de Caravaca durante la Edad Media”, en *IX Encuentros de Frontera. Economía, Sociedad y Derecho. Homenaje al profesor Emilio Molina López*, Jaén, pp. 617–642.
- PUERTA VÍLCHEZ, José Miguel 2011. *La poética del agua en el Islam*. Gijón.
- ROBLES FERNÁNDEZ, Alfonso (coord.) 2007. *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán* [exposición]. *Sabios mursíes en las cortes mediterráneas*. Murcia.
- ROBLES FERNÁNDEZ, Alfonso & Indalecio POZO FERNÁNDEZ (coords.) 2008. *Regnum Murciae. Génesis y configuración del Reino de Murcia*. Murcia.
- ROLDÁN CASTRO, Fátima 2004. “El paisaje andalusí: realidad y construcción cultural”, en *Paisaje y Naturaleza en al-Ándalus*, Granada, pp. 19–65.
- ROSELLÓ BORDOY, Guillermo 2002. *El ajuar de la casa andalusí*. Málaga.
- RUIZ MOLINA, Liborio 2000. *Hisn Yakka, un castillo rural de Sarq al-Andalus, siglos XI al XIII. Excavaciones arqueológicas en el Cerro del Castillo de Yecla (1990–1999)*. Yecla
- SÁNCHEZ ALBORNOZ, Claudio 1980. *Una ciudad de la España Cristiana hace mil años*. 8ª edición. Madrid.
- SERRANO NIZA, Dolores 2006. “Affaires des femmes: trousseau et vêtement féminin en al-Andalus”, en *Investigaciones sobre el traje en la cuenca mediterránea* (coord. por Enzo Fiammetta), Italia (edición on line).
- 2007. “De oficio, lexicógrafo: aproximación al contexto de Ibn Sīdah de Murcia (siglos V/XI)”, en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia.
- SERRANO-NIZA, Dolores, M^a del Cristo GONZÁLEZ MARRERO & Yasmina ROMERO MORALES 2008. *Granada, un reino de seda. Su legado en una nueva ruta de escenarios atlánticos*. Granada.
- TORRES FONTES, Juan 1960a. *Repartimiento de Murcia*. Madrid.

- 1960b. “La cultura murciana en tiempos de Alfonso X”, *Murgetana* 14, pp. 57–90
- 1963. *Documentos de Alfonso X*. Murcia.
- 1973. *Fueros y privilegios de Alfonso X el Sabio al reino de Murcia*. Murcia.
- 1977. *Documentos de Sancho IV*. Murcia.
- 1980. *Documentos de Fernando IV*. Murcia.
- 1990. *Repartimiento y Repoblación de Murcia en el siglo XIII*. 2ª ed. Murcia.
- 1993. “Vaivén musulmán murciano”, *Murgetana* 86, pp. 5–17.
- TORRES-FONTES SUÁREZ, Cristina 1996. *Viajes de extranjeros por el Reino de Murcia*, II. Murcia.
- TOVAR, Rosa 2007. “Recetario de platos sefardíes”, en L. Jacinto García, *Un banquete por Sefarad. Cocina y costumbres de los judíos españoles*, pp. 221–349.
- TRILLO SAN JOSÉ, Carmen 2009. *El agua en Al-Ándalus*. Málaga.
- UNESCO 1998. *Conferencia intergubernamental sobre políticas culturales para el Desarrollo. El poder de la Cultura*. Estocolmo.
- VAL VALDIVIESO, M^a Isabel & Olatz VILLANUEVA ZUBIZARRETA 2008. *Musulmanes y cristianos frente al agua en las ciudades medievales*. Cantabria.
- VALLVÉ BERMEJO, Joaquín 1986. “Hazin al-Qartayanni. Biografía y contexto literario”, en *Historia de Cartagena*, V, Murcia, pp. 489–500.
- VEAS ARTESEROS, Carmen 1992. *Mudéjares murcianos. Un modelo de crisis social (siglos XIII–XV)*. Cartagena.
- VEAS ARTESEROS, Francisco de Asís 1997. *Documentos de Alfonso XI*. Murcia.
- 2005. “El vino en el reino de Murcia durante la Baja Edad Media: notas para su estudio”, *Revista de Antropología* 12, pp. 175–197.
- VELÁZQUEZ BASANTA, Fernando 1987. “Abu Ali al-Husayn Ibn Rasiq al Mursi, un poeta murciano del siglo XIII en la ‘Ihata’ de Ben al-Jatib”, en *Homenaje al profesor Juan Torres Fontes*, II, pp. 1741–1748.
- 2007. “De nuevo sobre Ibn Rasiq, polemista, historiador y poeta de la Murcia mudéjar”, en *Las artes y las ciencias en el Occidente musulmán*, Murcia, pp. 117–139.
- VERA NICOLÁS, Pascual (coord.) 2005. *Murcia y el agua. Historia de una pasión*. Murcia.
- VIDAL CASTRO, Francisco 2004. “Paisajes del agua en al-Andalus” en *Paisaje y naturaleza en al-Andalus*. Granada, pp. 139–157.
- VIGUERA MOLINS, María Jesús 2001. “La identidad de Al-Andalus”, en Luis Antonio Ribot García, Ramón Villares Paz & Julio Valdeón Barúque (coords.), *Año mil, años dos mil. Dos milenios en la historia de España*, vol. I, Madrid, pp. 183–204.
- VILAR RAMÍREZ, Juan Bautista 1992. *Los moriscos y el Reino de Murcia y Obispado de Orihuela*. Murcia.

ÍNDICES

1. ÍNDICE ONOMÁSTICO

- ‘Abd Allāh 94
‘Abd al-Raḥmān II 61, 67, 73, 128, 136, 137, 143
‘Abd al-Raḥmān III 32, 94, 128
‘Abd al-Raḥmān b. al-Ḥakam 60
Abdallā (carnicero) 116
Abderramán Sanchuelo 137, 138
Aben Dauez, hija de Ali de Fadal Axarquí 35
Aben Farach 36
Aben Huadach 44, 74
Abraham, moro orfebre 54
Abū al-‘Abbās al-Mursī 38
Abū ‘Abd Allāh 39
Abū ‘Abd Allāh Muḥammad (Boabdil) 140
Abū ‘Abd Allāh b. Waḍḍāḥ (alguacil) 71
Abū Bakr Muḥammad b. ‘Alī b. Jalaf al-naḥwī b. Tirismil 37
Abū Bakr al-Wāthiq b. Hūd 42
Abū Muḥammad b. Badr b. Warqa 17
Abū Muḥammad Quṭb al-Dīn al-Sab‘īn 38
Abū al-Qāsīm 39
Abū ‘Umar b. Ayyād 39
Abū Umayya 39
Abū Ya‘far b. ‘Iṣām 31
Abubacre 34, 36
Abulfeda 63
Açetrin 34
Aḥmad b. Nabīl (juez de Murcia) 40
Ahmet Almexadad, la mujer de 34, 36
Aixa, esposa de Mahoma 34
Aixa Haquen 34
Alá 18, 27, 59, 89, 90, 108
Alamanda (sedera) 146
Aldonza 35
Alfonso, don (príncipe) 19, 163
Alfonso V 170
Alfonso VII 132
Alfonso VIII 55, 133, 145
Alfonso X 15, 18, 27, 33, 41, 46, 54, 57, 76, 78, 84, 86, 87, 112, 117, 133, 149, 150, 171
Alfonso XI 80, 87, 110
Ali ben Yūsuf 132
Almanzor 104, 130
Almirante de Castilla 171
Almonaria 16
Alori, Mosé (judío) 120
al-Amawī 39
Amīr al-Balawī 39
al-Anṣārī 39
Arias González Gallego (obispo de Cartagena) 164
Aristóteles 38
al-Aslamī 39
Atica (Atika), hija de Bubacar Aben Alhage 34
Aventuriel, Isaac (judío) 120
Averroes 37, 128
Axa Abat Mozmar 35

Axa Aben Amira 35
 Axa Aben Hadannor 35
 Axa Aben Haquem Unqueneni 35
 Axa Aben Haçar 35
 Axa Aben Zaad Alorioly 35
 Axa Aben Tauade 35
 Axa Aben Uadich 35
 Axa Abent Azayfarani 35
 Axa Abent Almayorqui 35
 Axa Abnahmet 34
 Axa Carmona 36
 Axa, fja de Alpatí 36
 Axa Ybnat Aben Celt 35
 Axa Ybnat Alhaçar 35
 Axa Ybnat Caçim Alpahteti 36
 Axa Ybnat Haquem Aluntznemi 35
 Axa Ybnat Vbacar Alpointi 35
 Axara 34
 ‘Azīb b. Jaṭṭāb 159
 Aziça Aben Dayel 36
 Azisa Aben Axabigerly 36

 Bāb b. Ahmah 29
 Baeza, Gonzalo de 170
 Banū Burtuy 70
 Banū Mūsā 76
 Banū Omeya (Umayya) 107
 Banū Sa’d 70
 al-Bayṭār 123
 Bernáldez, Andrés 171
 Bernardo “el arábigo” 41
 de Béjar, duque 171
 Boabdil 140, 160

 Çaayd Aben Çayd, hija de 36
 de Cabra, conde 140
 Canto, Rodrigo del (adarguero) 160
 Carlos I 148
 Cerda, Fernando de la 133
 Chirinos 135, 168
 Citera, Bernat (carnicero) 116
 Çohara Abant Abdulgani 36
 Çofra Abebilax 37

Çohara, fja de Abduçamen 37
 Condestables de Castilla 135
 Constanza 35, 36
 Córdoba, Diego de (sillero) 160
 Córdoba, Fernando de (coracero) 160
 Córdoba, Francisco de (sillero) 160
 Córdoba, Luis de (sedero) 147
 Córdoba, Martín de (sillero) 160
 Cristo 123
 Çulema (Sulayma) de Catorce 34, 37

 Daza, Yusaf (judío) 120
 al-Dimashqī 59, 60
 Dios 27, 38, 39, 59, 62, 89, 97, 108, 132,
 137, 153, 154
 Dominga, doña 35

 Elvira 35
 Enrique II 77
 Enrique III 115
 Enrique IV 168, 171
 Escortel, Rodrigo 162
 Estúñiga, Álvaro de 171

 Fátima, hija de Abn Çaad Axalarqui 34
 Fátima, hija de Mahoma 27, 154, 155
 Fátima, hija de Odzmen Addehabia 34,
 36
 Federico II 38
 Felipe (infante; hermano de Alfonso X)
 132
 Felipe I 169, 171
 Fernández de Córdoba, Diego (alcaide de
 los Donceles) 140
 Fernando (hijo de Alfonso X) 133
 Fernando, don (infante; hijo de Alfonso
 VIII) 133
 Fernando II 171, 172
 Fernando III 133

 al-Gāfiqī 39
 García, don (infante, hijo de Alfonso VII)
 132
 al-Gazālī 38

González, Alonso (sedero) 147

al-Ḥaḍramī 53, 146

al-Ḥakam I 94

al-Ḥakam II 45, 69, 128, 143

al-Ḥakamī 39

Hamet, moro orfebre 54

Hamet Alfaybonely, hija de 36

Hatima, hija de Mahoma 34

Hatima Abant Almolini 36

Hatima Aben Ali Alhauanelli 36

Hatima Aben Ḥaad Axalarqui 36

Hatima Aben Ḥayd 36

Hatima Admugehit 36

Hatima Ybnat Mahomad Almugehyt 36

Hatzma Aben Ḥelt 36

Hayrona 34

Haxa Abent Algiziri 35

Hāzim al-Qarṭāyannī 17, 39, 56, 62, 63,
108

al-Ḥimyarī 44, 64, 69, 98

Hishām II 33, 131, 137

Ibn ‘Abdūn 94, 98, 139, 167

Ibn Abī Yamra 39

Ibn Ahlā 31

Ibn al-Aḥmar 21

Ibn Andras 41

Ibn ‘Arabī 37, 41, 49, 158

Ibn al-Asfar 39

Ibn al-Barrāq 39

Ibn Burtuluh 29, 39

Ibn Dahhāq 38

Ibn al-Faraḍī 20, 128

Ibn al-Faras 39

Ibn Firnās 90

Ibn al-Hallāl 39

Ibn Hamete 44

Ibn Ḥawqal 128, 129, 144

Ibn Ḥazm 20, 129

Ibn Ḥubaysh 39

Ibn Hūd 16, 17, 21, 55, 159

Ibn Hūd, Lorenzo 33, 57

Ibn Hūd al-Mutawakkil 40

Ibn ‘Idhārī 138

Ibn Jaḥāya de Alcira 59

Ibn Jaldūn 42, 60, 127

Ibn al-Jaṭīb 63, 65, 91, 92, 139

Ibn Jaṭṭāb al-Mursī 42

Ibn al-Mar’a 38

Ibn Mardanīsh (“rey Lobo”) 16, 18, 38,
39, 40, 43, 55, 63, 70, 145, 159

Ibn al-Raqqām 41

Ibn Rashīq 41

Ibn Razīn al-Tuyībī 40, 41, 93–107

Ibn Rushayd 40

Ibn Rushd 37

Ibn Sabīn 38, 41

Ibn Saīd al-Maghribī 22, 40, 52, 53, 60,
62, 146, 159

Ibn al-Sammād 39

Ibn al-Ṣayqal 39

Ibn Sīdah 37

Ibn Zaganu 39

Ibn Zamrak 94

Ibrāhīm al-Ṭabīb al-Mursī 41

al-Idrīsī 61, 73, 98, 129, 144

Isabel I 156, 162, 167, 170, 172

Jaén, Fernando de (sedero) 147

Jesús 108

Juan I (de Castilla) 167, 170,

Juan II 111

Juana 35

Juana (hija de Isabel I) 167

al-Kāmil 38

Lalaing, Antonio de 169

Laylā 31

Leonor de Castilla 133

Lope (Ibn Mardanīsh, “rey Lobo”) 55

Lucas de Iranzo, Miguel 170

Madroia, Johana 35

Mahomat Annaddir, hija de 36

Maimónides 16, 123
 Maineta, Francisco (mercader) 163
 Mahoma 93, 108
 Mahomad al-Mudiz 147
 Mahomad Pingé 147
 Mahomat (moro orfebre) 54
 Mālik b. Ḥimyar 39
 al-Maqqarī 52, 67
 María 35
 María de Castilla (mujer de Alfonso V)
 170
 Mariem, 34
 Mariem, hija de Amir Almuzlemin y
 hermana del arráz Abubacre 34,
 36
 Mariem, hija de Farach 36
 Mariem Aben Alpahetiti 36
 Mariem Aben Carauch 36
 Mariem Abot Alazraque 36
 Mariem Anbibex 36
 Mariem Ybent Catim Addannor 36
 Marroquí, Domingo 41
 Martí, Raimundo 41
 Martínez, Pedro (sillero) 160
 Martínez de Córdoba, Juan (sillero) 160
 Maṣʿūd al-Mukattib 39
 Maxdona Abent Alaçet 36
 al-Miknāsī 39
 Miriam 27
 Mohamad Albura (alfaqueque de Vélez
 Blanco) 148
 Moisés 38, 39, 108
 Molina, María de (reina) 27, 65
 Muça Almorauit, hija de 36
 Muça Azino, hija de 36
 Muḥammad I 41
 Muḥammad VIII 170
 Muḥammad b. Hūd 31
 Muḥammad b. Muḥammad (Aḥmad) b.
 Hudhayl 41
 Muhya, hija de Aben Mayçara 34, 36
 Muhya, hija de Ahmed Alquilay 36
 Muhya Abent Alhamemi 36
 al-Mūlī 39

Muntaner 65
 Münzer, Jerónimo 66, 84, 90, 127, 139
 al-Murādī 39
 al-Muʿtamid 55

 Nasr b. Idrīs al-Tuyībī 39
 Navajero, Andrea 139
 Nicolau (zapatero) 150
 Niẓām 37
 Nuzha Abant Almolini 36

 Obispo de Cartagena 16
 Omar 99
 Ordoño I 128

 Pedro I 18
 Pérez, Domingo, mujer de (converso) 35,
 36
 Pérez, Juan (escribano de Alfonso X) 33
 Pérez, María (tendera, conversa) 35, 36
 Pulgar, Hernando del 156

 al-Qaṣṣālī 39

 Rasis 32
 al-Rāzī 61, 143
 Reyes Católicos 148, 156, 161, 162, 165,
 169, 172
 al-Riqūtī 42
 Rodríguez, Inés 167
 Roffayma 34
 Romia 35
 Romieta 35
 de Rosmithal, barón 169, 171
 el Rotí, Mayr (judío) 120
 al-Ruṣāfī 143

 Saʿāda 39
 al-Salawī 39
 Salomón 27, 156
 Salvador, María 35
 San Juan 113
 Sancha, mujer de Aben Durri 35, 36

- Sánchez Manuel, Alfonso 160
 Sánchez Manuel, Fernán 160
 Sancho IV 87, 150
 Santo Tomás 111
 al-Saḡundī 56, 61, 73, 144
 Sevilla, Antón de (sillero) 160
 Shaddād al-Maʿāfirī 39
 Şubḥ, madre de Hisām II 33
 Subnna 34

 Talavera, Hernando de 162, 164
 Ṭāriq 80
 Teodomiro 73
 Trastamaras 171
 Ṭuhayya 39
 al-Tuyībī 39

 al-ʿUdhri 28, 44, 60, 68, 69, 70, 144
 ʿUmar b. ʿAbd al-ʿAzīz (califa omeya) 107

 Vicente Ferrer 120
 Violante, doña (reina) 18

 Wayh Nāfiʿ 39
 Weiditz, Cristoph 127, 139

 Ximénez de Rada, Rodrigo 133

 Yahvé 89, 108
 Yaḥyā b. ʿUmar (zabazoque de Cairuán) 140
 Yāqūt 61, 70
 al-Yudāmī 39
 Yūsuf I 20
 Yūsuf ben Tāshufīn 17

 Zayyān b. Mardānīsh 31
 Zeyna, hija de Abolḥaçam Alachal 37
 Zofra, hija de Moçor Alimen 37
 Zohara Aben Haca Cayt 37
 Zohara Alfāndadi 34, 37
 Zohra (al-Zahrāʾ) 34
 Zohra, hija del Murty 37
 Zohra Aben Abuz Hac Abn Alhatib 37
 Zohra Aben Azihui 37
 Zohra Abent Albateb 37
 al-Zuhrī 60
 Zulema, Salomón (judío) 117
 Zyriab 90, 91, 136, 156

2. ÍNDICE TOPONÍMICO

- Abanilla 35
 Adufa 81, 82
 Albadel (acequia) 79
 Albalate (acequia) 79
 Albatalía (acequia) 79
 Albudeite 70, 77
 Alcantarilla (Murcia) 46, 67, 70, 76, 77, 79
 Alcaraz 144
 Alcatel (al-Kattān) (acequia) 46, 79
 alcázar de b. Mardānīsh 63

 Alfānde (acequia) 79
 Alfatego (acequia) 79
 “Alfondega de la sal” 56
 “Alfondico del Aliatzem” 56
 Alguazas (Murcia) 70, 77, 78, 79
 Alhama (Almería) 160
 Alhama (Murcia) 46, 65, 70
 Alharilla 78, 79
 Alicante 64
 Aljada (acequia) 79
 Aljoraiba (acequia) 79

- Aljucer 34
 Aljufía (acequia) 17, 44, 68–70, 73, 79, 82, 86, 88
 Almería 37, 41, 43, 46, 52, 129, 130, 133, 134, 138, 143, 145, 170
 Almohájar (acequia) 79
 “Almonaria” (Lorca) 16
 Almoradí 35
 Almunia 35
 alquería del Centeno (Lorca) 27, 154
 alquería de los Villares (Baños y Mendigo, Murcia) 28
 Alquerías (acequia) 79
 Alquibla (acequia) 44, 46, 68, 70, 78, 79, 82, 86, 88
 América 135
 al-Ándalus 9, 11, 13, 15, 21, 31, 38–40, 43, 45, 46, 53–55, 59, 61–64, 70, 74, 75, 85, 89–92, 95–99, 101, 102, 107, 126–130, 135, 138, 141, 143, 144, 149, 157, 165, 167, 172
 Andalucía 29
 Andarax 129
 Anjou 169
 Antequera 88
 Arabia 58, 96
 Aragón 161, 166
 Arboleja (acequia) 79
 Archena (Murcia) 65, 67, 77
 Archivo Municipal de Murcia 12, 73
 Arrabal de Sequnda (Córdoba) 94
 Arrixaca, La (al-Rishāqa, “Arrijaca”) 17, 27, 29, 42, 47, 52, 54, 56, 63, 65, 69, 72, 74, 81, 112, 150, 158
 Ayl (monte de La Fuensanta) 63
 Azud Mayor (Contraparada) 69, 73, 79, 88
 Bāb al-Qanṭara (Puerta del Puente) 74
 Bagdad 21, 90, 128, 130, 132, 133, 145
 baños de la Reina 27, 65
 baños de San Antonio 27
 baños de San Lorenzo 27
 baños de San Nicolás 27
 baños del Trinquete 27
 Barcelona 170
 al-Bark (Albarque) (acequia) 70
 Barreras (acequia) 79
 Baza 129, 151
 “Bebabucayd” 150
 Belchí (acequia) 79
 Benabía (acequia) 79
 Bendamé (acequia) 70, 79
 Benefiar (Benifiar) (acequia) 74, 79
 Benetúcer (acequia) 70, 74, 79
 Beniaján (acequia) 70, 79, 82
 Benialé (acequia) 70, 79
 Beniazor (acequia) 79
 “Benibarrira” 76
 Benicomay (acequia) 79
 Benicotó (acequia) 79
 Beniel (acequia) 79
 “Benihuadad” (alquería) 71, 74, 76
 Benijomí (acequia) 79
 Benipotrox (acequia) 70, 79
 Beniscornia (acequia) 70, 79
 Benizá (“Benieza”) (acequia) 70, 76, 79
 Bizancio 96, 157
 Bocairante 144, 146
 Bujía 37, 38, 40, 41
 Burgos 132, 133, 135, 166
 al-Bustad (el Jardín, la Huerta) 59, 60, 67
 Cabecicos (acequia) 79
 Cabezo de Torres 18
 Cabezuelas (Totana, Murcia) 55
 Cairuán 140
 Calasparra 66, 67
 Calle Cadenas 52
 Calle Corredera (Lorca) 52
 Calle Gran Vía 27
 Calle Madre de Dios 26, 65
 Calle Pinares 65, 66
 Calle Serrano Alcázar 49
 Camino alto de la huerta (Zuqat al-Yanna al-A'lā) 17
 Campos 77
 Caravaca (Murcia) 77, 130, 134, 168

- Caravija (acequia) 79
 Carcanox (acequia) 79
 Cartagena 16, 39, 40, 62, 63, 64, 68, 84, 113, 144
 Cartago 144
 Casa de la Moneda (Madrid) 56
 Casa del Príncipe 74
 Casa del Tiraz (Córdoba) 129
 Casillas (acequia) 79
 Casteliche (acequia) 79
 Castellón 71
 Castilla 31, 40, 52, 57, 111, 131, 160, 161
 Castillejo de Monteagudo 18, 28
 Castillo de la Alegría, el 63
 Castillo de Puentes (Lorca) 154
 Castillos del Agua, los 59
 Catedral de Sevilla 166
 Cehegín (Murcia) 55
 Cerro del Castillo (Yecla) 27
 Ceuta 38
 Ceutí (Murcia) 77
 China 133
 Chinchilla 129, 144, 146
 Chipre 131
 Churra (acequia) 79
 Cieza 10, 67, 77
 Ciudad Real 164
 Condomina (acequia) 79
 Contrai 164
 Contraparada (Azud Mayor) 73, 79
 Córdoba 94, 107, 128, 138, 149, 164
 Cortés, calle 103
 Cortijo del Centeno (alquería) (Lorca) 27, 154
 Cox (Orihuela) 70
 Cuenca 43

 Damasco 113, 114
 Dār al-Islām (Casa del Islam) 59, 72
 “Daraxarife” (Casa del Príncipe Denia) 37, 144
 Egipto 38, 60, 61, 64, 100, 131, 157
 Elche 69, 144
 El Palmar (Murcia) 46
 Elvira (Granada) 128
 España 59, 76, 89, 92, 96, 99, 100, 108, 122, 125, 126, 129, 130, 137, 143, 165, 169, 170
 Estanque, el 59
 Europa 137, 154, 165, 172

 Fiñana 129, 138
 Finca de La Pita (Alhama, Murcia) 56
 Fortuna (Murcia) 65
 Fuente de Cubas 63
 Fundación Lázaro Galdiano (Madrid) 154
 al-Fundun (Lorca) 44

 Gabaldón (acequia) 79
 Gadames (Libia) 149
 Genolés (acequia) 79
 Granada 11, 15, 20, 38, 41, 57, 66, 69, 92, 128, 129, 133, 139, 141, 145, 148, 156, 162–164, 165

 Herrera (acequia) 78, 79
 Ḥiṣn al-Faray (el Castillo de la Alegría) 63
 “Hudaxar” (alquería) 54
 Huerta de Murcia 88
 “Huerta Nueva” 78
 “Huerta Vieja” 82

 Ifrīqiya 139
 Instituto Valencia de Don Juan (Madrid) 144
 Iraq 129, 131
 Islas Canarias 135

 Jaén 128, 129
 Játiva 114
 Javalí (Murcia) 77, 79
 Jerez 94
 Junco (acequia) 79

- La Albatallía 72
 La Alberca 70
 La Alhambra (Granada) 59, 127, 127, 138, 141, 156
 La Arboleja 34, 35, 72
 La Dava (acequia) 76, 79
 La Fuensanta (monte Ayl) 23, 27, 63
 La Meca 21, 29, 38, 115, 129, 137
 La Muralla 22
 La Ñora 70, 79
 La Puebla (Murcia) 74, 147
 Las Alpujarras 144
 Las Callejuelas 23
 León 138, 143
 Letrán 141
 Letur (Albacete) 144
 Levante 22, 38, 62, 97, 143
 Liétor (Albacete) 44, 46, 47, 144, 158
 Loja 88
 Londres 152, 162, 164
 Lorca (Murcia) 10, 16, 17, 20, 22, 27, 28, 31, 45, 50, 55, 65, 68, 69, 91, 99, 146, 148, 152, 153, 154, 155, 157
 Lorquí (Murcia) 67
 “Los Infernos” (Liétor, Albacete) 47
 Los Villares, alquería (Baños y Mendigo, Murcia) 28
 Lucca 145
 Luminoso, el 63

 Madīnat Mursiya véase Mursiya
 Madīnat Siyāsa véase Siyāsa
 Madīnat al-Zahrā’ véase al-Zahrā’
 Madrid 56, 137, 140, 160, 144, 154
 Magreb 37, 96, 129, 131, 135
 Málaga 52, 92, 113, 129, 133, 143, 145
 Mallorca 35, 143
 Manises 115
 Mar Menor (Murcia) 112
 Marruecos 138
 al-Mary (El Prado) 63
 Maurillos 46
 Meana (acequia) 79
 Meccen (Almacen), molinos de 74
 Menjalanco (acequia) 79
 Mercado, plaza del 52, 54, 56
 Merv (Turquía) 136, 167
 Meseta 66
 Mesopotamia 72
 Milán 84, 169
 Misr (Murcia) 60
 Molina (Murcia) 35, 67, 77
 Molino del Cubo 74
 Molino del río Argos (Caravaca, Murcia) 77
 molinos de al-Mustad 44
 Monteagudo 18, 63, 67, 79, 98
 Mula 10, 65
 al-Munīr (El Luminoso) 63
 Murcia 9, 10, 11, 13–17, 21, 22, 25–27, 30, 32, 35, 37–41, 45, 46, 49–56, 58, 60–74, 77–81, 84, 88, 90, 91, 94–104, 109–111, 115, 116, 118, 120, 122, 124, 129, 133, 142–149, 151–157, 159, 160, 162, 167, 172
 Mursiya (Murcia) 10, 40, 50, 60, 65–68, 72, 73, 143, 159
 Museo Arqueológico Nacional (Madrid) 56
 Museo Arqueológico Municipal (Lorca) 12, 51, 55, 152, 155
 Museo de Mallorca 153
 Museo de San Juan de Dios (Murcia) 16, 145
 Museo de Verónicas 22
 Museo de la Ciencia y del Agua (Murcia) 77
 Museo de la Ciudad (Murcia) 12, 54, 105, 106, 142, 153, 154, 158
 Museo de la Muralla 22, 29
 Museo de la Real e Ilustre Cofradía de la Santísima y Vera Cruz (Caravaca, Murcia) 12, 130, 134, 168
 Museo del Ejército (Madrid) 140, 160
 Museo Diocesano (Burgos)
 Museo Hidráulico (Murcia) 75, 77
 Museo Metropolitano (New York) 154
 Museo Naval (Estambul) 42

- Museo San Juan de Dios 16, 145
- Museo Santa Clara (Murcia) 12, 18, 19, 22, 26, 28, 48, 49, 53, 56, 69, 103, 106, 142, 144, 145, 152, 154, 155, 156, 157
- Nácar (acequia) 79
- Nahr Tadiru (río Segura) 60
- Navas de Tolosa 126
- Nelva (acequia) 79
- Nerja 129
- Nilo (río) 39, 60, 64
- Norte de África 55, 72, 136, 144, 145
- Nuestra Señora de las Huertas (Lorca) 17, 18, 79
- Occidente 89, 107, 128, 135, 141, 143
- Oña (Burgos) (Panteón Real) 132
- Oriente 43, 55, 89, 91, 97, 102, 128, 133, 137, 138, 143, 144, 154
- Orihuela 31, 35, 60, 67, 69, 70, 77, 79, 84, 99
- Parras (acequia) 79
- Pechina (Almería) 129, 138
- Pellejería 54
- Península Ibérica 89, 126
- Persia 96, 132, 143, 157
- Petrenel 74
- Pitarque (acequia) 79
- Platería 53, 54
- Plaza de Belluga, 154
- Plaza Yesqueros 155
- Polo de Medina, calle 29, 65
- Prado, el 63
- Puente de Alcantarilla 64, 69
- Puente de Waḍḍāḥ 62, 63
- Puente de la Barca 69
- Puerta de “Jarada” 34
- Puerta de Molina 24
- Puerta de Orihuela 24, 112
- Puerta de Vidrieros 24, 52
- Puerta de La Noguera 72
- Puerta de la Xaria 21
- Puerta del Azoque (Zoco) 147
- Puerta del Puente 74
- Puerta del Zoco 52, 147
- Puerta de las Almunias (Bāb al-Muna) 17, 22
- Qanṣarat Askabo (puente de Alcantarilla) 64, 69, 70
- Qarṭayanna (Cartagena) 144
- Qaṣr b. Sa’d (alcázar de Ibn Mardaniṣh) 63
- al-Qiblat (Alquibla) 69
- Qubbas (Fuente de Cubas) 63
- Raal (acequia) 79
- Rahal Axarqui 44, 74
- Raya (acequia) 79
- Real Academia de la Historia (Madrid) 137
- Real de Monteagudo 18
- Regaliciar (acequia) 79
- Riancho (acequia) 79
- río Blanco (río Segura) 60, 61
- río de Sevilla 61
- río del Paraíso 17, 59
- río Guadalquivir 97, 102
- río Segura 44, 47, 60, 61, 62, 64, 66, 67, 69, 70, 73–75, 79, 84, 102
- Roma 157
- Roncador (acequia) 79
- Rumía (acequia) 79
- Sabbāḥ 62
- San Andrés 151
- San Andrés (morería) 16
- San Antolín 29, 52, 65
- San Antonio 27, 29, 65
- San Diego (acequia) 79
- San Esteban 17
- San Esteban de Gormaz (Soria) 137
- San Juan 23, 29, 63, 88, 114
- San Lorenzo 27, 65
- San Nicolás 24, 27, 29, 50, 51, 53, 65
- San Pedro 53, 56, 144

- San Pedro de Osma 132
San Vicente (Lorca) 44
Sangonera (Murcia) 91
Santa Catalina 56, 112
Santa Cruz (acequia) 19
Santa Eulalia, 22, 29
Santa María 35, 56, 144
Santa María de Huerta (Soria) 133
Santa María de Las Huelgas (Burgos) 133, 166
Santarén (acequia) 79
Santiago (acequia) 79
Santiago de Compostela 110
Santo Domingo 54
Segovia 170
Senda de Granada (Murcia) 73
Sevilla 46, 62, 63, 102, 107, 129, 166, 170
Sharq al-Andalus (Oriente de al-Ándalus) 18, 70, 97, 100
Siria 45, 61, 143
Siyāsa (Cieza) 20, 23, 27, 66
Soria 133, 137
Tabayra 62
Tarquín 44
Tartaria (China) 133
Taws (Cox) 70
Teruel 43
Tiñosa (alquería) 46, 75, 103
Toledo 57, 91, 94, 145, 146
Toro 77
“Torre de la Resaca” (Arrixaca) 150
Torre de las Lavanderas 46, 148
Torre de los Albarderos 150
Torre de los Pellejeros 150
Tortosa, barranco de 75
Trapería 54
Tremecén 37, 53, 146
Trinquete, calle 65
Tudmir (Murcia) 9, 10–12, 13, 16, 20, 22, 38, 40, 44, 59, 60, 61, 67, 68, 70, 73, 89, 99, 100, 128, 143, 144, 146, 150
Túnez 37, 39, 40, 96, 108
Turbedal (acequia) 78, 79
Turquía 136, 167
Valencia 37, 43, 69, 71, 88, 97, 133, 134
Valladolid 78
Valle de Ricote (Murcia) 31, 77
Valle de las Frutas 59
Vélez Blanco 148
Vélez Málaga 46
Ventarique 80
Vera 88
Verdolay 11, 67
Victoria & Albert Museum (London) 152, 153
Villa Vieja (Calasparra) 66
Villanueva (acequia) 79, 82
Wādī al-abyaḍ (río Segura) 60
al-Wustā (acequia de Alguazas, Murcia) 70
Yakka (Yecla) 11, 106
al-Yawiyya (Aljufía) 69
Yecla 10, 27, 46
Yemen 129
al-Zāhira (Córdoba) 138
al-Zahrā’ 128
al-Zanaqāt, “Ezzatkāt”) (barrio de San Juan) 23, 63
Zaragoza 61, 73, 145
Zaraiche (acequia) 79
Zaraichico (acequia) 79
Zeneta (Murcia) 71, 79
Zoco del Nogal 22

ACADEMIA SCIENTIARUM FENNICA
HUMANIORA

- 330 Moshe Gammer & David J. Wasserstein (ed.), *Daghestan and the World of Islam*. 2006. 125 pp. 20 €
- 331 Mohamed Meouak, *Saqaliba, eunuques et esclaves à la conquête du pouvoir. Géographie et histoire des élites politiques "marginales" dans l'Espagne umayyade*. 2004. 300 pp. 30 €
- 332 Jorma Ahvenainen, *The European cable enterprises in South America before the First World War*. 2004. 427 pp. 35 €
- 333 Helena Hallenberg, *Ibrahim al-Dasuqi (1225–1296) – a saint invented*. 2005. 293 pp. 30 €
- 334 Jukka Kiviharju, *Colección diplomática del Hospital de Santa Cristina de Somport I (Años 1087–1304)*. 2004. 426 pp. 35 €
- 335 Sergei Bogatyrev (ed.), *Russia takes shape. Patterns of integration from the Middle Ages to the present*. 2004. 289 pp. 30 €
- 336 Sari Mäntylä (ed.), *Rituals and relations. Studies on the society and material culture of the Baltic Finns*. 2005. 262 pp. 30 €
- 337 Tuija Mikkonen, *Corporate Architecture in Finland in the 1940s and 1950s – Factory building as architecture, investment and image*. 2005. 269 pp. 30 €
- 338 Maria Lähteenmäki, *The people of Lapland. Borders and interaction in the North Calotte 1808–1889*. 2006. 335 pp. 30 €
- 339 Liisa Kanerva, *Between science and drawings. Renaissance architects on Vitruvius's educational ideas*. 2006. 203 pp. 30 €
- 340 Rachid El Hour, *La administración judicial almorávide en al-Andalus. Élite, negociaciones y enfrentamientos*. 2006. 336 pp. 30 €
- 341 Ilkka Nordberg, *Regionalism, Capitalism and Populism – the Basque Nationalist Party, the NPV, and Politico-Economic Power in the Basque Country of Spain 1980–1998*. 2007. 252 pp. 30 €
- 342 Harri Kettunen, *Nasal Motifs in Maya Iconography. A Methodological Approach to the Study of Ancient Maya Art*. 2007. 780 pp. 45 € (soft) / 55 € (hard)
- 343 Marie-Sofie Lundström, *Travelling in a Palimpsest. Finnish Nineteenth-Century Painters' Encounters with Spanish Art and Culture*. 2008. 460 pp., 228 pictures. 40 €
- 344 Taina Syrjämaa, *Constructing Unity, Living in Diversity. A Roman Decade*. 2006. 272 pp. 35 €
- 345 Juan Abellán Pérez, *La ciudad de Jerez de la Frontera y el reino de Granada*. 2006. 215 pp. 30 €
- 346 Jussi-Pekka Taavitsainen, Janne Vilkkuna and Henry Forssell, *Suojoki at Keuruu – A Mid-14th-Century Site of the Wilderness Culture in the Light of Historical Settlement Processes in Central Finland*. 2007. 232 pp. 30 €
- 347 Leena Eilittä, *Ingeborg Bachmann's Utopia and Disillusionment. Introduction*. 2008. 164 pp. 20 €
- 348 Päivi Mehtonen (ed.), *Illuminating Darkness. Approaches to Obscurity and Nothingness in Literature*. 2007. 219 pp. 30 €

- 349 Liisa Lagerstam, *A Noble Life. The Cultural Biography of Gabriel Kurck (1630–1712)*. 2007. 394 pp. 35 €
- 350 Virginie Prevost, *L'aventure ibadite dans le Sud tunisien (VIII–XIII siècle)*. 2008. 480 pp. 30 €
- 351 Joseph Ángel Dávila, *Historia de Xerez de la Frontera*. 2008. 298 pp. 30 €
- 352 Moshe Gammer (ed.), *Islam and Sufism in Daghestan*. 2009. 193 pp. 25 €
- 353 Juan Antonio Chavarría Vargas & Virgilio Martínez Enamorado, *De La Ragua a Sacratif. Miscelánea de topónimos andalusíes al sur de Granada*. 2009. 151 pp. 25 €
- 354 Johanna Laakkonen, *Canon and Beyond. Edvard Fazer and the Imperial Russian Ballet 1908–1910*. 2009. 282 pp. 30 €
- 355 Leo Granberg, Juha Kantanen & Katriina Soini (ed.), *Sakha Ynaga. Cattle of the Yakuts*. 2009. 218 pp. 30 €
- 356 Sophie Gilotte, *Aux marges d'al-Andalus. Peuplement et habitat en Estrémadure centre-orientale (VIII–XIII^e siècles)*. Vol. I. 2010. 356 pp. + 1 CD. 35 €
- 357 Manuel Espinar Moreno, *Bienes habices del reino de Granada. Las alquerías de las Gabias*. 2009. 223 pp. 30 €
- 358 Salah Alouani, *Tribus et Marabouts. Arāb et walāya dans l'intérieur de l'Ifriqiya entre le VIe/XIIe et le XIIIe/XVIIIe siècles*. 2010. 307 pp. 30 €
- 359 Asko Parpola, B. M. Pande & Petteri Koskikallio (ed.), *Corpus of Indus Seals and Inscriptions*, Vol. 3.1 *Supplement to Mohenjo-daro and Harappa*. 2010. lx + 443 pp. 295 €
- 360 Simo Knuuttila & Risto Saarinen (ed.), *Theology and Early Modern Philosophy (1550–1750)*. 2010. 205 pp. 25 €
- 361 Jorma Ahvenainen, *The History of the Near Eastern Telegraphs before the First World War*. 2011. 352 pp. 35 €
- 362 Francisco Moscoso García, *Aproximación al cuento narrado en árabe marroquí*. 2012. 147 pp. 25 €
- 363 Tariq Madani, *L'hydraulique dans le monde musulman médiéval*. 2012. 270 pp. 35 €
- 364 Antti Korpisaari & Martti Pärssinen, *Pariti The Ceremonial Tiwanaku Pottery of an Island in Lake Titicaca*. 2011. 208 pp + 64 colour plates. 50 €
- 365 Jean-Charles Ducène, *Les tables géographiques du manuscrit du sultan rasūlide al-Malik al-Afdal. Edition, traduction et commentaire*. 2013. 137 + 62 pp. 30 €
- 366 Laurence Denooz & Xavier Luffin (éd.), *Aux marges de la littérature arabe contemporaine*. 2013. 238 pp. 35 €
- 367 Manuel Espinar Moreno, *Baños árabes de Granada y su provincia. Materiales para la arqueología y cultura material*. 2014. 350 pp. 40 €
- 368 Frog & Pauliina Latvala (ed.), *Approaching Methodology*. 2013. 429 pp. 38 €
- 370 Joonas Korhonen, *Social Choreography of the Viennese Waltz. The Transfer and Reception of the Dance in Vienna and Europe, 1780–1825*. 2014. 228 pp. 35 €
- 372 Joonas Ahola, Frog & Jenni Lucenius (ed.), *Viking Age in Åland. Insights into Identity and Remnants of Culture*. 2014. 427 pp. 40 €
- 373 María Martínez, *La Murcia andalusí (711–1243). Vita cotidiana*. 2015. 190 pp. 35 €

Distributor:

Bookstore Tiedekirja
 Email tiedekirja@tsv.fi
 Webstore www.tiedekirja.fi