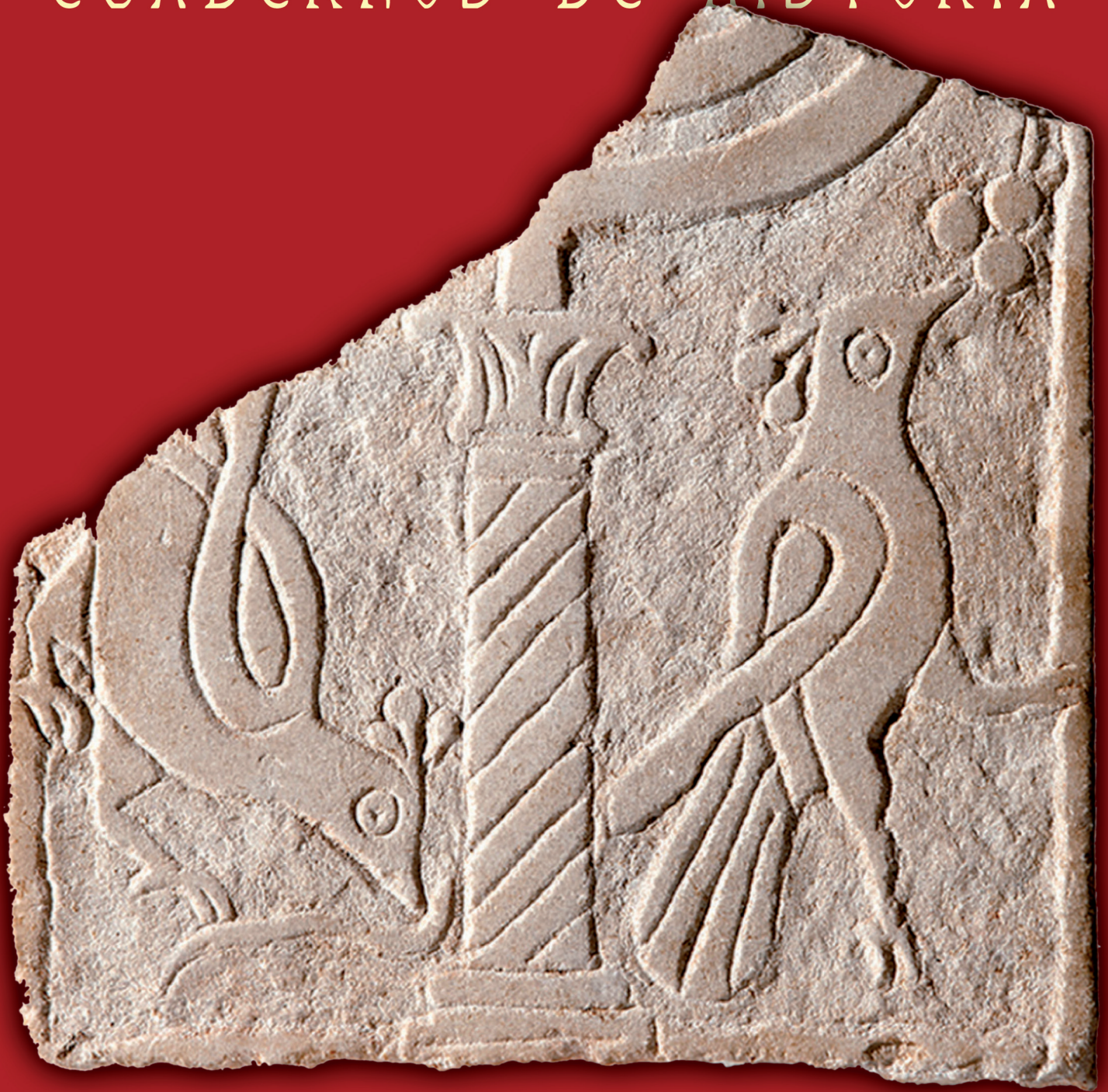


AURARIOLA

CUADERNOS DE HISTORIA



NÚMERO 01 - ORIHUELA 2018

CUADERNOS DE HISTORIA

AURARIO LA

La Orihuela andalusí

Ruta cultural

Emilio DIZ ARDID (Dir.)



CUADERNOS DE HISTORIA
AURA
RIO
LA

Nº 01

Orihuela 2018

FOTOGRAFÍA DE PORTADA:

Lápida de Orihuela

Bajorrelieve en caliza marmórea
18,7 x 18,3 x 2,4 cm.
Cultura hebraica y/o bizantina siglo VI-VII d. J. C.
Museo Arqueológico Comarcal de Orihuela (MARQUO)
Nº INV. Colección Furgús, HEB-0000001.

FOTOGRAFÍA DE PORTADILLA:

Gacela y arco polilobulado

Detalle de una pequeña tinaja.
Cerámica a torno con decoración estampillada.
Castillo de Orihuela.
Cultura islámica: mardanisi o almohade (2º ½ s. XII- 1º ½ del XIII).
Donación de: Paco Giménez, Gabriel Martínez Canales, Rafael Candel, Pedro Gómez, Javier Fenoll, José Mº Canales, José Mº López-Casares, Abelardo Tomás, Alvaro López Soler, Samuel J. Selma, Sergio Martínez y Pedro Fabregat.



Nº 01

Orihuela 2018

NÚMERO MONOGRÁFICO:

La Orihuela andalusí. Ruta cultural

EDITA:

Concejalía de Patrimonio Histórico del Excmo. Ayuntamiento de Orihuela.

DIRECTOR:

Emilio DIZ ARDID

TEXTOS:

Rafael Almagro Palacios, Félix Carrillo López,
Emilio Diz Ardid, Emilio Diz Sánchez,
Trino Ferrández Verdú, Francisco Franco-Sánchez,
Sara Gómez Duréndez, Lidia Mojica García,
Leticia Pertegal García, Matías Ruiz Peñalver,
Mº Carmen Sánchez Mateos, Julia Valoria Martínez,
Soledad Vélez Murcia, Silvia Yus Cecilia.

FOTOGRAFÍAS:

Emilio Diz Ardid, Mari Carmen Sánchez Mateos,
Silvia Yus Cecilia, MARQUO, MARQ, Museo Siyāsa,
Archivo de Emeterio Navarro, Pedro Jiménez Castillo.

DIRECCIÓN DE LA RUTA Y DE LA GUÍA:

Emilio DIZ ARDID

COORDINACIÓN DE LA RUTA:

Leticia Pertegal García

DEPÓSITO LEGAL:

A 544-2018.

ISSN:

0000

COLABORA:

ADAMACO, Asociación de Amigos del Museo Arqueológico Comarcal de Orihuela

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:

ONDA Gráfica
Calle Pintor Fernando Fenoll, 4-6
03300 Orihuela (Alicante)
Teléfonos 96 530 12 21 - 646 48 34 26
ondagrafica@ondagrafica.com

DETALLES:

Tipografía utilizada:

Visigótica Leonesa (de Ricardo Chao Prieto, 2006)
Noto (de Google, 2009)

Papel:

Estucado blanco semimate Creator Silk (de Torraspapel),
cubiertas: 350 grs./m², cuadernillos: 135 grs./m².

ÍNDICE

EDITORIAL	8
PRESENTACIÓN (Rafael Almagro Palacios)	9
PRÓLOGO (Francisco Franco-Sánchez)	10
01 INTRODUCCIÓN (Emilio Diz Ardid).....	12
02 CONTEXTO GEOGRÁFICO (E.D.A.)	13
03 ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA CIUDAD DE ORIHUELA (E.D.A.).....	14
04 HISTORIA DE LA ORIHUELA ANDALUSÍ (E.D.A./ Emilio Diz Sánchez).....	16
05 ESPACIOS URBANOS DE MADĪNAT ŪRYŪLA (E.D.A.)	20
06 EL SISTEMA DEFENSIVO DE LA ORIHUELA ANDALUSÍ (E.D.A.)	24
07 EL TAPIAL. LA TORRE DE EMBERGOÑES (Matías Ruiz Peñalver).....	26
08 OTRAS TORRES Y LIENZOS DE LA CERCA URBANA (E.D.A.)	29
09 CASAS Y BARRIOS (Mari Carmen Sánchez Mateos)	31
10 LA DECORACIÓN EN LAS CASAS Y PALACIOS. ZÓCALOS PINTADOS Y YESERÍAS (E.D.A.)..	34
11 LOS ESPACIOS SOCIO-RELIGIOSOS (Lidia Mojica García)	36
12 MEZQUITAS (L.M.G.)	37
13 MAQABIR (Soledad Vélez Murcia)	39
14 LOS BAÑOS (M.C.S.M.).....	42
15 LA ECONOMÍA (E.D.A.)	45
16 SISTEMA DE REGADÍOS (E.D.A.)	47
17 LA AGRICULTURA (Trino Ferrández Verdú / Félix Carrillo López)	50
18 EL PALMERAL (E.D.A./T.F.V.).....	54
19 LA GANADERÍA (E.D.S.).....	56
20 ESPACIOS COMERCIALES Y ARTESANALES (Sara Gómez Duréndez).....	58
21 LAS CERÁMICAS (Silvia Yus Cecilia)	61
22 LA GASTRONOMÍA (E.D.S./ Julia Valoria Martínez).....	66
23 LA MÚSICA (Leticia Pertegal García)	70
PROPUESTA DE ITINERARIO URBANO	72
BIBLIOGRAFÍA	76

22 LA GASTRONOMÍA

Las fuentes para conocer la alimentación y gastronomía andalusí son abundantes y variadas. Por un lado contamos con toda una serie de fuentes escritas de carácter literario y científico, producidas en al-Andalus: tratados de medicina, tratados de agricultura, recetarios, obras literarias, crónicas, etc. y por otra parte la arqueología, que a través del análisis de los restos de fauna (arqueozología) y de las semillas (carpología) está proporcionando ya interesantes resultados.

Se han conservado abundantes recetarios de cocina escritos en árabe, principalmente de autores, sirios, egipcios e iraquíes, desgraciadamente del Occidente islámico, al-Andalus y el Magreb, sólo se conocen dos recetarios uno andalusí *"Fuḍālat al-Ḥiwān Fī Ṭayyibāt Al-Ṭa'ām Wa-l-Alwān"* (Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y de los diferentes platos) del murciano *Ibn Razīn al-Tuġībī* (Ibn

Razín, 2007) y otro hispano-magrebí, de autor anónimo publicado bajo el título de "La cocina hispano-magrebí durante la época almohade" (Huici, 2016).

La gastronomía andalusí se caracteriza por el uso abundante de hortalizas (alcachofas, berenjenas, espinacas); legumbres (garbanzos, lentejas, habas); frutas (manzanas y membrillos, higos, uvas, limas, granadas y dátiles); cereales para panificar o formando parte de diversos platos (trigo, cebada, sorgo, mijo, centeno y panizo); uso relativamente abundante de carne, principalmente cordero y aves

Marmita. Excavaciones en el solar de la Prolongación de la Calle Capillas 1987.



«Con las berenjenas se hacen en nuestro país muchos platos delicados. Después que sueltan la primera agua de cocción y se cuecen con abundante carne, son muy deliciosas»

(AVERROES, *Kitab al-Kulliyat fi-l Tibb*, Libro sobre las generalidades de la Medicina).



Anafe, fogón portátil utilizado en la elaboración de alimentos. Excavaciones en el solar de la Prolongación de la Calle Capillas 1987.

«El pan de mijo (baniÿ), que es diferente de los que se hacen con harina de trigo (qamḥ), lleva granos de sésamo, de anís o de hinojo por encima de la corteza, y es muy apreciado por los andalusíes, que lo consumen bastante en la época de la cosecha»

(IBN RAZIN AL- TUŸĪBĪ, Fuḍālat al-Ḥiwān Fi Ṭayyibāt Al-Ṭa' ām Wa-l-Alwān", Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y de los diferentes platos)

y en menor cantidad el pescado, salvo en zonas costeras. Los platos o elaboraciones se caracterizan por tener los ingredientes bastante troceados y abundantemente especiados. Son característicos los salazones, encurtidos y escabeches.

Salazones en el mercado de los sábados de Orihuela. Los salazones aunque se difunden por la Península Ibérica en época romana, también se utilizaron en la cocina andalusí, principalmente en zonas costeras.



Por lo que respecta a la repostería además de huevos y harina se utilizan abundantemente en las recetas los frutos secos (almendras, nueces y piñones). El principal edulcorante es la miel, pero también los jarabes y arropes y en las cocinas más ricas el azúcar.

La gastronomía andalusí ha perdurado en nuestra comarca en toda una serie de platos como son el "Arroz y jardín o arroz y verduras" "Berenjenas rellenas". "Las Migas" de pan, o de harina, "el escabeche", "las Albóndigas" de bacalao o carne, "los Altaballacos", "el trigo picao", "La mojama", "las empanadillas" y "los pasteles de carne".

Almojábanas de las HH. Dominicas del Convento de la Trinidad (Foto: Gaspar Poveda).



Y en la repostería con dulces y postres tan característicos como los almendrados, almojábanas, el arropé y calabazate, buñuelos de calabaza, los mantecados de almendras y los caramelos de guirlache.

**Emilio Diz Sánchez /
Julia Valoria Martínez)**

«¡Creyentes! ¡Comed de las cosas buenas de que os hemos proveído y dad gracias a Dios, si es Él sólo a Quien servís! Os ha prohibido sólo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y de todo animal sobre el que se ha invocado un nombre diferente del de Dios».

(El Sagrado Corán: Sura 2, Aleyas 172-173).

Manera de hacer las Almojábanas llamadas AL-MAHĀRIQ ("LAS DELICIAS") y también MUTALLATA ("LA TRIPLE") y AL-MUWARRAQA ("LA HOJALDRADA")

Se amasa la sémola que sea precisa con leche fresca y un poco de agua de rosas. Se coge otro tanto de queso fresco y, de mantequilla fresca, lo mismo de queso. Se ralla el queso muy bien y se mezcla con la mantequilla. Si el queso está seco y sabe a salado, se pone a remojar en agua un día y una noche. Después se añaden el queso y la mantequilla a la masa, se amasa todo muy bien y se deja en la artesa. Se pone la sartén al fuego con una cantidad de aceite suficiente para cubrir las almojábanas. Se corta la masa en obleas pequeñas que se agujerean en el centro. Se ponen en la sartén hasta llenarla y se les da la vuelta con el gancho. Cuando están a punto y doradas, se sacan y se ponen en miel de buena calidad, dejándolas así un rato. Después se sacan y se ponen en miel de buena calidad, dejándolas así un rato. Después se sacan y se ponen en un recipiente de barro vidriado. Se espolvorean con azúcar y canela; se comen y que aproveche, si Dios Altísimo quiere

(IBN RAZĪN AL-TUĞĪBĪ, m. 692/1293).

Berenjenas rellenas

Coges berenjenas dulces y las partes en dos mitades sin pelarlas. Se hierven en agua y sal hasta que están hechas y se tira el agua. Se vacía cada mitad por separado, conservando su forma. Se coge la pulpa de las berenjenas y se amasa con carne cocinada picada, como se ha indicado antes. Se bate todo con huevos y especias, como se ha dicho para el relleno, y con ello se rellenan las mitades vacías. Se rebozan con harina de adárgama y se fríen en la sartén con aceite, teniendo cuidado de que conserven su forma, hasta que se doren. Entonces se consumen. También se les puede hacer un caldo como el que se hace para las berenjenas fritas o un caldo de carne, vinagre, almorí desleído y azafrán, y se dora como se hace con la alboronía; así resulta delicioso

(IBN RAZĪN AL-TUĞĪBĪ, m. 692/1293).

