



REAL ACADEMIA DE CIENCIAS,
BELLAS LETRAS Y NOBLES ARTES
DE CÓRDOBA

Instituto de Estudios Califales

Al~Mulk

Anuario de Estudios Arabistas

II Época N.º 23 - Año 2025

LA ALIMENTACIÓN EN AL-ANDALUS

AL~Mulk



DATOS SOBRE EL ACEITE Y LOS OLIVOS EN TEXTOS ANDALUSÍES

MARÍA JESÚS VIGUERA MOLINS

Universidad Complutense (Madrid)
Real Academia de la Historia
Real Academia de Córdoba*

*Abraza aquí un olivo, olvidate.
Aquí no hay tanques,
son los olivares de Jaén.*

Versos del poema: ‘Olivares de Jaén’
Mahmud Sobh (Safad, 1936–Madrid, 2022)

RESUMEN: Se ofrece una muestra de referencias al aceite y al olivo en textos árabes sobre Al-Andalus, con testimonios que resultan ser variados, numerosos y en ocasiones extensos. Esta presentación conjunta y selectiva de pasajes testimonia la trascendencia del olivo en Al-Andalus. Reunimos algunas muestras de varios de esas fuentes (crónicas, relatos geográficos, tratados jurídicos, tratados de agricultura; farmacológicos, botánicos y médicos, recetarios de cocina, obras literarias), que nos permiten obtener la necesaria visión de conjunto.

PALABRAS CLAVE: Alimentación. Olivo. Aceite. Fuentes textuales árabes. Al-Andalus.

ABSTRACT: A sample of references to oil and olive trees in Arabic texts on Al-Andalus is offered, with testimonies that turn out to be varied, numerous and sometimes extensive. This selective presentation of passages testifies to the importance of the olive tree in Al-Andalus. We have gathered some samples from several of these sources (chronicles, geographical accounts, legal treatises, agricultural treatises, pharmacological, botanical and medical treatises, cookbooks, literary works), which allow us to obtain the necessary overview.

KEY WORDS: Food. Olive oil. Arabic textual sources. Al-Andalus.

INTRODUCCIÓN

Resulta bastante conocida y admirada la muy antigua e intensa historia del aceite de oliva en el Mediterráneo, cuestión que han puesto de nuevo en candelero varios motivos de actualidad, entre ellos la ponderada dietética y la agroarqueología (Díez y otros 2015: 436-447), junto con aspectos muy atractivos de la cultura gastronómica, como bien se ha ubicado, por ejemplo, en ‘la Ruta del Aceite del Poniente de Granada’ (Pedregosa Megías 2021), buen ejemplo de por dónde se amplían las propuestas y las percepciones de un

* La autora es académica numeraria de la Real Academia de la Historia y académica correspondiente de la Real Academia de Córdoba.

producto milenario: se calcula que el olivo empezó a cultivarse, incluso, hace 6.000 años, y que en su expansión desde el Oriente mediterráneo tuvieron notorio prota-gonismo los fenicios, griegos y romanos, incluso en sus huellas del vocabulario. Como en otros aspectos históricos de la península ibérica, tras la gran civilización olivarera que fue Roma, destacan las aportaciones del período andalusí, que resultó en una testimonial combinación léxica latina y árabe de nuestras denominaciones (Trillo San José 2007; Galeote López 2019): para el árbol, para el ‘olivo’, un étimo (*oliva*, en latín clásico; *olivus*, en latín vulgar) y ‘acebuche’, para el olivo silvestre; para el fruto, un doblete: del latín ‘oliva’ (*oliva*) y del árabe ‘aceituna’ (*az-zaytūna*), y para el oleaginoso zumo, un general arabismo ‘aceite’ (*az-zayt*), que relega a usos especiales, santos y artísticos, el ‘óleo’.

No dejan de evocar tales orígenes repartidos de estas palabras que ambas culturas, latina y árabe, se entrelazan desde la Edad Antigua y la Edad Media para dar el resultado de las amplias atenciones dedicadas a este árbol, y a su fruto, y sus productos en la península ibérica, donde el porcentaje de arabismos sube precisamente en relación con la elaboración del aceite: ‘almazara’, ‘algorín’, ‘alfarje’, ‘alpechín’, ‘lechín’, etc., siendo muy significativo, acerca de las mayores o menores presencias culturales, todo este llamativo ‘reparto’ etimológico de palabras, que desde el árbol alcanzan a procedimientos y productos, o recipientes, como ‘alcuza’, ¿cómo y porqué ocurren en la lengua española estas mixturas y prevalencias léxicas?: obsérvese que la sustitución de arraigados y previos latinismos por arabismos resulta poco frecuente en el conjunto general, como ha expuesto Mihai Enăchescu (2021), en su estudio «Continuidad y Discontinuidad en la transmisión de las palabras patrimoniales competidas por arabismos: oliva y aceituna, olio y aceite, olivo y aceituno», dedicado a esta porfía léxica, en que parecen reflejarse usos preponderantes de los arabismos.

Desde el siglo I de la Hégira / VII d.C., los árabes, a lo largo de sus nuevos territorios, no se limitaron a incorporar los adelantos existentes, y la prueba de sus aportaciones en cultivos y técnicas nos la ofrecen, no sólo su importante huella léxica relacionada con el tema y dejada como arabismos en varias lenguas románicas, sino la prueba escrita de los diversos textos árabes medievales que mencionan el desarrollo de plantaciones, sus cuidados agrarios, las técnicas de tratamiento y las mejoras de elaboración, además de representarnos esos textos la valoración incrementada del olivo en la economía del Islam medieval (producción, comercio, usos) y en las mentalidades, que de diversos modos siempre marcan y reflejan los altos niveles logrados en la economía y en los avances socio-culturales, como analizó Lucie Bolens, en un artículo de título expresivo, «Riquezas de la tierra andaluza y primacía del aceite de oliva en la sociedad y la civilización de Al-Andalus (siglos X-XVI)» (Bolens 1996: 181-216), donde, tras repasar las funciones del aceite de oliva «se propugna Al-Andalus como paradigma de este complejo cultural»; y esto lo refleja, precisamente, la importancia de sus préstamos léxicos.

Los textos árabes sobre nuestro tema en lo relativo a Al-Andalus son variados, numerosos y extensos, y conviene buscar ahora la trascendencia del olivo en una presentación conjunta, aunque sólo cabe ofrecer aquí algunas muestras de varios de esos textos, para obtener una básica visión de conjunto, repasando algunos de los ejemplos que reuní (Viguera 2007: 149-167) con motivo de las Exposiciones organizadas por El Legado Andalusí con el título de *Tierras del olivo*, obra colectiva, con actualizaciones que marcaron avances considerables.

OLIVOS Y PODER EN CRÓNICAS

Las crónicas políticas, también las andalusíes, presentan sus discursos en relación con el Poder, su imagen y sus intereses, y así las menciones al árbol y sus productos aparecen condicionadas por la trascendencia oficial de las acciones provechosas o ejemplarmente dañinas que la autoridad gubernativa en ellos causa. También la riqueza de la oleicultura sirve para apuntar la capacidad benéfica de reyes y dinastías aludidos, que, según los objetivos cronísticos, quedan marcadas por la dinámica que imprime el Poder, entre otras en su dinámica productiva, como hizo, por poner una muestra, Ibn Šāḥib al-Šalāt (m. después de 600/1203), oriundo de Beja (llamada a veces ‘de los olivos’, como otros lugares de Al-Andalus: *Bāyāt al-zaytūn*), autor intencionado de una crónica sobre los Almohades, *al-Mann bil-imāma*, dedicada sólo a ellos, de la que en manuscrito sólo se conservan noticias correspondientes a los años 1159 y 1173, tres lustros expuestos con detalle, sobre sucesos que en muchos casos presencié directamente el propio autor. Escrita en el momento culminante del imperio almohade, expresa con rotundidad sus ideales y propósitos, como las importantes construcciones en la capital sevillana. Los olivos son ahí mencionados en una relación extraordinaria que resalta la capacidad fructífera del gran califa almohade, Yūsuf al-Manšūr, de quien el cronista era secretario, y la fértil imagen del Poder, cuando sobre el año 567 de la Hégira/1171-1172 d. C. se dedica a contar (Ibn Šāḥib al-Šalāt, trad. Huici 1969: 186-191) la «marcha del Emir al-mu’miṇīn de Córdoba a Sevilla, y su establecimiento en ella, y noticias de sus decretos ilustres para mejorarla a ella y sus alrededores», largo epígrafe del que extracto lo siguiente:

Mandó también el Emir al-mu’miṇīn construir sus palacios hermosos y felices llamados la Albufera [al-Buḥayra], en las afueras de la puerta de Ġahwar de Sevilla.... e incluyó en su alineación los huertos denominados de Ibn Maslama.... y le fue dado edificar en el citado sitio, y edificó en él villas y casas para el gobierno.... [en] la tierra blanca [baldía].... para hermostear sus edificios con la plantación de olivos y árboles y viñas y frutales exóticos de todas las clases especiales por su dulzor.... se dictó la orden excelsa a la gente de los distritos del Ajarafe de arrancar pies de olivos escogidos de distintas clases, con dinero del Majzen, y que los transportasen a la citada Buḥayra para plantarlos. Llevaron decenas de

millares.... Se plantaron ordenadamente año tras año, como bien y favor. El Emir al-mu'minīn salía de su palacio de Sevilla.... para recrearse con su vista agradable.

Esa misma crónica nos ofrece de refilón otra inapreciable referencia a la muy importante producción olivícola del Aljarafe sevillano, capaz incluso de marcar la inconfundible apariencia de quienes allí se dedicaban a esas faenas: aquellos aceiteros del Aljarafe en la segunda mitad del siglo XII, al menos; así refiere Ibn Šāḥib al-Šalāt (trad. Huici 1969: 67):

El asedio [de Córdoba] se prolongó hasta que el cadí Aḥyāl ibn Idrīs acordó con el citado Abū Zayd °Abd al-Raḥmān utilizar una estratagema de las que se usan en la guerra: escribirían ambos un escrito como si lo hubiera hecho Sidrāʾ ibn Wazīr, desde Sevilla, y se lo entregarían a un aceitero (*raḡul zayyāt*) con rastros de aceite en sus ropas. Este hombre era uno de los criados del cadí, quien le ordenó cambiarse de ropa, como si fuera un aceitero del Aljarafe, y marchar con el escrito a Ibn Mardanīš, en su campamento, para entregárselo.

Algunas otras referencias cronísticas al olivo podrían traerse a colación, pero debemos seguir adelante, con otros tipos de textos.

OLIVARES EN RELATOS GEOGRÁFICOS

La mayoría son textos de geografía humana, que destacan el aspecto productivo y comercial, y deben enmarcarse en el conjunto de la economía andalusí y en lo hasta ahora sobre ella estudiado. Tales descripciones, tan específicas, nos dibujan algo de la extensión del olivar en Al-Andalus, y dónde estaban algunos de sus centros principales, aunque descuidan citarlos todos de manera exhaustiva. Estos relatos árabes, de los que ahora repasaremos una muestra, se reparten entre los siglos X y XIV, y dan testimonio de la existencia de olivares en lugares, precisamente, donde también hoy día son característicos, como lo serían ya desde siglos antes y lo seguirán siendo en siglos posteriores a este XXI nuestro, dando fe de la longevidad del olivo y de la perduración de condiciones productivas (Rodríguez Jiménez 2001) y de toda una cultura (desde el campo al arte) que le está asociada. Pero al leer los textos geográficos andalusíes sorprende, incluso, tan persistente continuidad en zonas todavía ahora muy olivareras, de la misma manera que existe una 'herencia' del paisaje (Trillo San José 2003). Estos textos geográficos nos informan sobre la importancia de la producción andalusí, con excedentes incluso para la exportación, y dan testimonio a la vez sobre la sabia experiencia acumulada en su cultivo. Seleccionemos algunos textos, que no son en sí mismo exhaustivos.

Las fuentes árabes ponderan los olivares del Aljarafe sevillano (*Šaraf Išbīliyya* o *aš-Šaraf*), lo cual llega hasta compendios del siglo XIV, como *Una*

descripción anónima de al-Andalus (ed. y trad. L. Molina 1983: II, 67-69), que, al tratar de Sevilla, señala:

Aunque no tuviera más punto de honra que el Aljarafe, situado frente a ella y que la domina, famoso por sus numerosos olivos que se extienden a lo largo de parasangas y parasangas, sería suficiente.... dominan [a Sevilla] las alturas del Aljarafe, la más noble comarca de al-Andalus y la de suelo más generoso, plantada de olivos siempre verdes que producen una gran cantidad de aceite que se conserva durante mucho tiempo y nunca se avinagra. Se extiende a lo largo y a lo ancho por muchas parasangas; las cualidades de su aceite son reconocidas en todo el mundo y se exporta en navíos a Oriente y Occidente. Este aceite permanece muchos años con la finura y dulzura originales, sin que se modifique su sabor, y el paso del tiempo no deja en él huella alguna; esto se debe a la excelencia de su tierra y a la bondad de su suelo.... El aceite se exporta desde allí a todo al-Andalus, y al país de los Ifraṅṅ ['los francos' = al Norte] y al Magrib; sus aceitunas se almacenan bajo tierra durante treinta años y luego se exprimen y producen más aceite del que producen recién recogidas.

Esa misma fuente destaca olivos también en Córdoba (Qurṭuba), que «la rodean por todos lados huertos, olivares...» (II, 37); en Cabra (Qabra): «por todos sus lados, en una distancia de cuatro millas, la rodean los olivares» (II, 51); en Baena (Bayyāna) (II, 51); en Úbeda (Ubbāda): «es una ciudad agrícola y ganadera que posee viñas y olivos» (II, 52); en Baeza (Bayyāsa): «abundan en ella los olivos» (II, 52); en [Medina] Sidonia (Šidūna): «localidad agrícola, ganadera y olivarera que reporta todo tipo de bienes» (II, 70); en Jerez (Šarīš): «su suelo es idóneo para la agricultura, la ganadería, los olivos y las viñas, que allí son muy abundantes» (II, 70); en castillos de Málaga (Mālaqa, Marbella, Fuengirola, Cártama, Comares, Vélez Málaga, Coín, Alhama, Antequera y Estepona): «producen grandes cantidades de higos, aceitunas...» (II, 74).

Un diccionario geográfico general, compuesto por el magrebí al-Ḥimyarī (ed. y trad. E. Lévi-Provençal 1938), también en el siglo XIV, recoge citas sobre todo desde el siglo XI acerca de Al-Andalus, y nos presenta un resultado general diacrónico sobre la producción olivarera, sin duda incompleto, mezclando épocas y criterios de selección de sus noticias, como suele ocurrir en todas estas descripciones: ¿recurre al dato cuando le falta materia?, ¿y en lugares de evidentes olivares, suprime su referencia para no alargar su entrada correspondiente? De todos modos, es útil saber que en este repertorio de lugares del 'mapa' oleícola se destacan: el Aljarafe sevillano, Arcos, Baena, Baza, Cabra, Crevillente, Ýabal al-Barānis [al norte de Córdoba], Guadix, Jerez, Jódar, Qalb [= Morón] y Murcia. Trata del Aljarafe (aš-Šaraf; pp. 25-27 y 124-125), primero en el epígrafe sobre Sevilla, indicando que sobre esta ciudad: «dan las alturas del Aljarafe, comarca excelente, de suelo fértil, siempre verde, y de mucha extensión a lo largo y a lo

ancho.... Su aceite es el mejor de los aceites, y muy abundante cuando se prensan [sus olivas]. No se altera aunque pase largo tiempo. Desde allí se exporta a todas partes, por tierra y por mar». Texto que se repite más o menos en la entrada dedicada por al-Ĥimyarī al mismo Aljarafe, donde además menciona su tierra roja y que sus olivares llegan por el Aljarafe, desde tres millas de Sevilla hasta el puente de Niebla.

Al-Ĥimyarī menciona también Arcos (Arkūš): «con muchos olivos» (p. 20); Baena (Bayyāna) «posee numerosos huertos, viñas y olivos» (p. 75); en Baza (Baṣṭa) «hay numerosos olivos y todos los árboles frutales» (p. 57); Cabra (Qabra): «en ella son excelentes los diversos cultivos y frutos; destaca por sus numerosos olivos» (p. 179); Crevillente (Qarbilyān) «tiene muchos olivos» (p. 180); Ŷabal al-Barānis [al norte de Córdoba]: «en la misma montaña hay olivos cuyos frutos son de calidad muy notable» (p. 170); Guadix (Wādī Īš): «abunda su territorio en moreras, viñas, árboles frutales de diversas clases y en olivos» (p. 233). A Jerez (Šarīš) «la rodea un fértil territorio con viñas numerosas, olivares e higueras. También se produce trigo» (p. 126); Jódar (Šawḍar): «en la cora de Jaén, es una alquería llamada ‘el embalse de aceite’, dada la abundancia de olivos» (p. 143); Qalb [= Morón]: «la región abunda en olivos y árboles frutales» (p. 194).

En estas relaciones no están presentes todos los territorios olivareros, pero sí destacan todos los que se nombran (Roldán Castro, coord., 2004), advirtiéndose a veces una notable continuidad histórica (Sánchez Ruiz; Coronado Sánchez, 2022, 280-291).

CASOS, CONTRATOS Y NORMAS EN EPÍTOMES JURÍDICOS

Es evidente el valor documental de las obras de jurisprudencia islámica, cuyas informaciones ofrecen aspectos substanciales de la situación socio-económica andalusí. Claro está que hay que distinguir entre las fuentes jurídicas ‘teóricas’, con su orientación ideal de los valores, y las que podemos considerar ‘prácticas’, aplicadas a la realidad social de un lugar y tiempo concretos, que así los reflejan.

Ocurre esto con los dictámenes jurídicos o fetuas, de los que se han conservado varias compilaciones, entre ellas la muy amplia realizada por al-Wanšarīsī en el siglo XV, a través de cuyos textos captamos la intensa presencia vital, en el Norte de África y Al-Andalus, del olivo y sus productos, los más ampliamente citados entre los agrícolas y cotidianos, según tales fetuas, como otras siguientes andalusíes, proponiendo algún caso problemático en torno a ello, con la solución de algún muftí generalmente renombrado, según ocurre con el pago recibido por el imam de una alquería, en parte procedente de los olivos habices de la mezquita, existiendo al respecto una fetua cordobesa del siglo XI y otra granadina del XIV (Lagardère 1995: p. 58, n.º 213). Una fetua de Zaragoza, siglo XI, menciona la situación similar de otro imam, retribuido a través de la cosecha de olivas (p. 61, n.º 226). El jurista cordobés Ibn Rušd (m. 520/1126) dictamina

sobre una cuestión relativa a un acta matrimonial, en que el marido entrega a su mujer una porción de olivar (p. 107, n.º 179). Sendos dictámenes granadino-malagueños del siglo XII presentan ciertas adquisiciones conflictivas de olivos (p. 184, n.º 326; y n.º 327).

Otro caso menciona los olivares que posee una mezquita, y cómo deben usarse sus beneficios (p. 259, n.º 166). Varias fetuas localizadas en Al-Andalus, entre los siglos XI y XV (pp. 265-266, n.º 189; p. 278, n.º 235; p. 280, n.º 241; p. 283, n.º 252; p. 286, n.º 264; p. 287, n.º 269; p. 290, n.º 283; pp. 405-406, n.º 136), tienen también relación con diversas cuestiones de bienes habices consistentes en olivares; entre ellas, dos (p. 265, n.º 188; y p. 267, n.º 195) citan una prensa de aceite (*li-tahn al-zaytūn*; *li-^caṣr al-zaytūn*), movida por un manantial (*ḥayn*), cuyo propietario constituyó las dos terceras partes de sus beneficios a favor de la defensa del territorio musulmán; y se plantea y decide cómo debe rendir sus cuentas el administrador de esto. Es significativa la cantidad de referencias al olivo y al aceite en tales dictámenes o fetuas, presentándonos a este árbol y sus productos con una notable cotidianeidad, con una gran incidencia vital, que también nos atestiguan otras consultas jurídicas (como la venta de un olivar, no localizado: p. 426, n.º 233), y también el caso (p. 346, n.º 238) donde se trata de un transportista de sal y de aceite, en la Córdoba del siglo X.

Como muestra de otros tipos de fuentes jurídicas, tenemos los formularios notariales, entre los cuales destacaremos ahora el ‘Libro de los documentos’ (*Kitāb al-waṭā’iq*), recopilado por el jurista cordobés Ibn al-^cAtṭār, fallecido a principios del siglo XI, con citas numerosas y muy interesantes al aceite, en diecinueve de sus páginas, y a la aceituna, en cuatro de ellas (Ibn al-^cAtṭār 2000: 983). Uno de tales contratos más ilustrativos «a cambio de aceite» fue destacado por Chalmers (1996: 57-58), tratándose de un pasaje en que una persona entrega una cantidad de dinero:

A cambio de tantas arrobas de aceite de oliva lechín; se trata del aceite de agua, verde, de agradable sabor y extraordinaria calidad. Si el aceite fuera de prensa, dirás: ‘aceite de prensa, puro y bueno’; si fuera [aceite] hervido/*maṭbūj*, dirás ‘tantas arrobas de aceite de oliva hervido, puro, bueno y de lo mejor en su clase’.

Acaba con una juiciosa y jurídica observación del propio Ibn al-^cAtṭār:

Es indispensable mencionar el tipo de oliva de la que procede el aceite, dado que [el tipo] de aceite depende de la variedad de olivas de la que procede.

Este texto, como algunos otros, documenta diversas denominaciones del aceite en Al-Andalus, que expuso con explicaciones Lévi-Provençal (1973: 155-159): el ‘aceite del agua’ (*zayt al-mā*), considerado superior, el ‘de prensa’ (*zayt al-maṣṣara* o *zayt al-badd*) considerado intermedio, y el cocido (*al-zayt al-maṭbūj*), menos estimado. Sobre la variedad de oliva lechín volveremos en el

apartado sobre los textos médicos, botánicos y farmacológicos. El valor informativo de los textos normativos, referidos al control urbano, y especialmente a la ‘policía del mercado’, o tratados de *hisba*, acerca de los ámbitos que ahora nos interesan está bien indicado (García Sánchez 1997: 76-93); el magnífico tratado de Ibn ‘Abdūn (trad. 1975, epígrafes 4, 65, 92, 111, 127, 209, 210, 224), que retrata la Sevilla de comienzos del XII, plantea asuntos de su competencia, sobre el aceite, sus impuestos y vendedores, y sobre la estimación de la cosecha de aceitunas y su venta. Indica por ejemplo que: «el impuesto no debe ser cobrado según la cosecha de aceitunas, sino según la cantidad de aceite que de ellas se saque» (p. 44); «al echar el aceite en la medida se hará poco a poco, porque con el burbujeo que se produce al echarlo se llega pronto al contraste; pero si luego se le deja reposar un poco, se verá que la medida está falta» (p. 126), entre otras normas que muestran, también, la muy habitual presencia y circulación de ambos productos, aceite y aceitunas, en la cotidianeidad andalusí.

CULTIVOS OLIVAREROS Y USOS EN TRATADOS DE AGRICULTURA

Es cierto que este tipo de tratados geopónicos culminan las diversas impresiones que los textos andalusíes ofrecen acerca de la importancia del cultivo olivarero, con su consumo y usos, de modo que con razón el imprescindible libro *Árboles y arbustos de al-Andalus* destaca el principal protagonismo del olivo en los espacios y en los tratados andalusíes de agronomía, cuyos autores, incorporándose al acervo de conocimientos mediterráneos «sobre este frutal tótem, algunos de ellos ya conocidos, pero aparecen fragmentos y se apuntan ideas tomadas actualmente como novedosas en el mundo de la olivicultura, ideas que, como aquí se comprueba, hunden sus raíces en los conocimientos empíricos y populares de bastantes siglos atrás» (Carabaza y otros 2004: 293-294, 295-311 y 309).

Es interesante también este recordatorio al rico acervo de conocimientos medievales, puestos de manifiesto por el análisis de datos sobre el acebuche y especialmente sobre el olivo que ofrece este libro, parte de cuyas aportaciones culminan la aportación de Carabaza (1996, págs. 11-39) sobre referencias al olivo en los tratados agronómicos clásicos y andalusíes, habiéndose integrado además el tratado agronómico de al-Ṭiġnārī, que vivió en las taifas de Granada y de Almería, en la segunda mitad del siglo XI: su magno *Zuhrat al-bustān*, donde dedica un espléndido capítulo al olivo y cuestiones relacionadas (ed. e introd. García Sánchez 2006: 49, 61, 63, 64, 68, 77, 186, 193-221, 275, 276, 370, 372, 376, 378, 382, 384, 385, 386, 390, 453).

El conjunto de fuentes agronómicas andalusíes documenta sobre varios aspectos, sistemáticamente expuestos en el citado libro colectivo *Árboles y arbustos de al-Andalus*: todas esas fuentes (once en total, desde el siglo X al XIV) tratan –con más o menos extensión– del olivo (*zaytūn*), recorriendo sus datos morfológicos, formas y técnicas de cultivo (con abundantes referencias al plantío,

suelo, poda, injerto, remedios y riego), variedades (hay una clase llamada ‘algiana’ que se da en el Aljarafe. Hay dos especies: una silvestre que se da de natural en los montes, pero no en las márgenes de los ríos ni en sitios de abundante y continua agua, y otra doméstica de más aceituna y mejor aceite), usos y consumo (por ejemplo: abono, insecticida, medicamento, conservante, alimento), y sobre la recogida y molienda de las aceitunas, con muy pocas referencias en estas fuentes a su extracción, aunque al-Ṭignarī (ed. e introd. García Sánchez 2006: 214-215). sí dedica un apartado a «la elaboración del aceite de goteo» (*zayt al-nuqṭa*), obtenido «sin agua ni fuego», e Ibn Wāfīd indica que:

Algunos ponen unas ramas sobre otras junto con ramas de sauce, las atan, las aprietan con la mano y así extraen un aceite limpio y puro que echan en un recipiente aseado. Se le añade sal molida pues lo refina y purifica, se echa en otro recipiente y así se obtiene el aceite onfacino. Después se hace una segunda molienda de la que sale un aceite más espeso que el anterior; luego se muele por tercera vez, se le echa agua caliente, se deja 30 días en un recipiente y más tarde se echa en otro y, de esta forma, se obtiene un aceite puro mejor que el vulgar.

Y en estas fuentes agronómicas hallamos fórmulas de arreglar y depurar el aceite, aliños de aceitunas, y otras indicaciones de interés histórico, por cuanto documentan el desarrollo de técnicas y procedimientos.

BENEFICIOS DEL ACEITE EN TRATADOS DE AGRICULTURA, FARMACOLÓGICOS, BOTÁNICOS Y MÉDICOS

Algunas otras fuentes, y sobre todo las recién mencionadas agronómicas, incluyen algún consejo sobre usos curativos de hojas, flores y frutos del olivo, pero estos aspectos se concentran, claro está, en los textos médicos, botánicos y farmacológicos. Es muy interesante la relación que esos expertos establecieron, también en Al-Andalus, entre alimentos y medicamentos (Ferré y García Sánchez 1992: 23-96).

Ibn Wāfīd (m. 460/1067), científico toledano que estudió en Córdoba, en su *Kitāb al-adwiya al-mufrada* (Libro de los medicamentos simples), dedica una comparativamente extensa entrada al olivo, que resumiremos ahora (Ibn Wāfīd, ed. y trad. Aguirre de Cárcer 1995: I, 105-109): señala y describe el árbol «hortense» y el «silvestre», apoyándose en la autoridad de Galeno, Dioscórides y Paulo de Egina, destacando la fuerza fría y astringente de sus hojas y ramas, y «la humedad [resinosa] que fluye de la madera fresca del olivo, al arder el fuego en ella», aplicándose de distintas modos todo ello a dolencias del ojo, boca y piel; la aceituna de agua [en salmuera] machacada y aplicada «no permite que se ampolle la quemadura del fuego y limpia las úlceras perniciosas. La aceituna nueva cuyo color es algo el color del jacinto contiene el vientre, y es buena para el estómago.

La aceituna negra y madura se deteriora pronto, es mala para el estómago y no conviene al ojo».

Se detallan en la obra de Ibn Wāfid los beneficios del aceite extraído de la aceituna madura (del nuevo y del añejo), de la suave y del obtenido de la aceituna y de la ciruela juntos, del aceite onfacino obtenido de la aceituna fresca sin madurar, «particularmente el que es nuevo, no abrasivo y de olor perfumado. Se utiliza el que es conforme a esta cualidad en los aceites esenciales aromáticos», aspecto cosmético muy interesante (Puente 2003), complementado, entre otras varias referencias, con la indicación de que el aceite de la aceituna silvestre «conviene a quien padece cefalalgia igual que conviene el aceite esencial de rosa», además de otros beneficios higiénicos y médicos del jabón, detallados entre otros por el botánico y farmacólogo Ibn al-Baytār (nacido en Málaga a finales del XII y fallecido en Damasco, 646/1248), indicándose que el mejor jabón es el fabricado con aceite claro de oliva, potasa y buena cera. Y en pleno siglo XII se sitúan los comentarios a Ibn Wāfid realizados al alimón por Sufyān al-Andalusī y por el gran Ibn Bāyḡa, famoso entre nosotros por su nombre latinizado como ‘Avenpace’, en su obra: *Kitāb al-taḡribatayn ‘alā adwiyat Ibn Wāfid* (Libro de las dos experiencias sobre los medicamentos de Ibn Wāfid), y resulta interesante el epígrafe allí dedicado al aceite (Cabo González 2024: n.º 75, p. 59):

Zaytūn. Olivo. Utilizado a modo de lavativa es un buen remedio contra las úlceras internas del ano y de la matriz. Las hojas de olivo silvestre quemadas y amasadas con agua se utilizan a modo de cataplasma para tratar la ciática, colocando el emplastro sobre el talón de Aquiles, a cuatro dedos por encima de la parte exterior, y dejándolo allí hasta que la zona se ulcere. Después de una o más aplicaciones se producirá en la zona una abundante supuración y se carcomerá la carne, que será reemplazada por fibra, y así se curará. A continuación, se tratará la zona con medicamentos cicatrizantes. Las hojas de olivo tienen poder estíptico y convienen contra las caries si se cuecen y se retiene este cocimiento en la boca.

Este tipo de tratados farmacológicos establece algunas diferencias básicas entre tipos de aceite y variedad de aceitunas, con una cierta precisión que les conviene clínicamente precisar, mientras, por otro lado, ha sido bien advertido lo poco que reparan los tratados agronómicos andalusíes (Carabaza y otros 2004: 311) en diferenciar diversidades «por geografía, precocidad o tamaño del fruto», citándose a continuación cómo precisamente un botánico, el autor de la *Umdat al-ṭabīb* (Libro base del médico para el conocimiento de la botánica por todo experto; texto del siglo XI compuesto por el sevillano Abū l-Ḥayr) sí «recoge siete variedades que García Sánchez (1996: 15-38) relaciona con algunas de las variedades actuales: *Mansanal* ¿manzanilla?, *mulyun* ¿mollar o cornezuelo?, *Taral* ¿pical?, *Ahmar* ¿verdial de Huévar?, *Warkat* ¿verdial sevillana?, *Murqayr*, *Layin lechín*».

A continuación, en esta misma obra y página citada, se comenta que «la visión más capacitada para recoger la variabilidad de la especie tendría que ser la de un botánico. La única explicación posible para que no sea considerada en los tratados agronómicos es la falta de interés en una presión de selección continua sobre las distintas poblaciones, lo cual nos llevaría a pensar más en un sistema de explotación minifundista, independientemente de lo extendido del cultivo, donde la autoproducción jugaría un papel fundamental, y donde la homogeneidad no sería un valor predominante», lo cual es una interpretación histórica excelente, que nos califica la oleicultura andalusí y su dimensión económica, coincidente además con lo conocido sobre sus estructuras sociales y agrícolas.

En su egregio *Kitāb al-Kulliyāt* (apreciado desde su versión latina: *Colliget*) o *Libro de las generalidades de la medicina* (trad. Vázquez de Benito y Álvarez de Morales 2003: 115, 116, 124, 130, 136, 140, 141, 153, 170-173, 207), trata Averroes (Córdoba, 520/1126 - Marrakech, 595/1198), y entre otras materias, sobre terapéutica, higiene y medicación, y en estas tres áreas se refiere al aceite de oliva, situando entre los medicamentos enrarecedores al ya añejo; los medicamentos que calman los dolores es apropiado usarlos con aceite de oliva «que calienta moderadamente»; «las cosas que son simultáneamente espesadas por la calidez y la frialdad, son aéreas y acuosas, de fuerte amalgamación y mezcla, como el aceite de oliva y los demás aceites esenciales»; al tratar sobre los alimentos naturales, la leche y los huevos, indica Averroes que los pasados por agua:

Se toman con almorí, vinagre y aceite de oliva. Este último es un jugo muy alimenticio, equilibrado o con tendencia a una ligera calidez. Engrasa el hígado y es muy apropiado para el organismo por el conjunto de su naturaleza, por eso en nuestro país no se cuecen las carnes sino con él. Lo mismo ocurre con los caldos, o sea, que se le añade al agua [de ellos].... el pan amasado con aceite es dañino, porque cuando se cuece se quema en él y se hace como si fuera un cuerpo sulfuroso.

Sobre el eneldo, Averroes asienta que «cuando se cuece con aceite de oliva hace que éste sea disolvente, calme los dolores, haga madurar los tumores tiernos inmaduros y provoque sueño». Dedicó Averroes un apartado propio al aceite de oliva:

El que se extrae de aceitunas maduras que no han estado en sal ni se les ha hecho nada que altere su complexión, es similar a la naturaleza del hombre, como se adelantó al hablar de los alimentos. El que se extrae de aceitunas frescas posee astringencia y contiene frialdad debido a la misma astringencia. El aceite añejo es más caliente y más sutil que el equilibrado. Posee capacidad disolvente y calma los dolores.

Y cita otros ‘aceites’ (*duhn*: ungüento; de ricino, sésamo, almendra, simiente de rábano, nuez, grano de laurel, grano de ben, ajenuz, mostaza, mirto, almáciga, y simiente de terebinto), observando que los «que se sacan de otros

medicamentos, su naturaleza es la del medicamento del que proceden», y siguiendo con alguna indicación sobre los aceites esenciales «de los que se suele extraer sus facultades en aceite de oliva puro», siendo los de rosa, membrillo, azucena, violeta, nenúfar y jazmín: «conviene que el aceite de oliva en el que se ponen a macerar estos aceites esenciales sea un aceite puro...». Entre otras indicaciones, están las referentes al ‘régimen de los jóvenes’, que deben untarse «con aceite de oliva de buena calidad.... con objeto de preparar el cuerpo para el ejercicio».

Es interesante que ya en las ‘antigüedades andalusíes del siglo III de la Hégira / IX d.C., el denso *Muḥtaṣar fī l-ṭibb* (Compendio de Medicina) del polifacético cordobés Ibn Ḥabīb (ed. y trad. Álvarez de Morales y Girón 1992: 90-92) se distinga entre las propiedades y aplicaciones del aceite onfacino y del vulgar.

CONSUMO EN RECETARIOS DE COCINA

Los tratados de cocina árabes, y entre ellos los andalusíes, documentan sobre el consumo alimentario de este lípido fundamental. El aceite aparece en las recetas culinarias como ingrediente y como elemento de cocción, en fritos sobre todo, pero también en hervidos y asados. Al recorrer cualquiera de tales obras, destaca la frecuencia de su empleo, con sus probadas consecuencias dietéticas y toda la gama de características (olor, sabor, menaje de cocción y almacenamiento) que esto conlleva, marcando de este modo ampliamente la alimentación andalusí. Veamos sólo algunas muestras de recetas, tomadas de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí (trad. Huici Miranda, ed. Marín 2005: 58): un ‘plato a la vinagreta’ según ese texto, era llamado en el Occidente de Al-Andalus ‘comida de boda’, y era «uno de los siete usados entre nosotros en los banquetes en Córdoba y Sevilla» consiste en carne de vaca o de oveja que «se corta menuda y se pone en una olla nueva con sal... y mucho aceite...». En Córdoba y Marrakech, y «el país entre ambas», es decir toda la extensión del imperio almohade, se seguía una confección propia (pp. 83-84) de la *bilāya*, con carne de oveja, su grasa y vísceras, bien troceado, que se cuece con sal, cebolla, cilantro.... aceite, pero además se fríe sin la salsa «en el freidor con mucho aceite, hasta que se tueste», se lleva todo a una sartén, y allí se amasa con huevos, especias, almendras picadas, y aún «se le echa encima mucho aceite y se meten dentro de él las yemas de huevo que se pueda», y se hornea.

En Niebla era famoso una especie de «panecillo con aceite» (p. 256), con trigo bueno, remojado en agua, que tras algunas elaboraciones «se embadurna con una tela empapada en aceite» y se fríe, y se seca al sol, «si quieres que se haga almidón», y:

Se bate con huevo por todas partes hasta que se haga migas, que sean del tamaño de granos de trigo o un poco mayores; entonces se pone a

un fuego moderado un freidor lleno de aceite dulce, y cuando hierve el aceite, se coloca en él queso fresco, mientras el aceite hierve y se saca aprisa, al momento, para que no se queme, en un pasador, y lo escurres de su aceite y se prepara miel...; [cada vez que se saca del freidor] se embadurna con aceite y se echa en esa miel ligada la grasa.... y se revuelve con la cuchara hasta que se mezclan uno con otro, se endurece y se hace un cuerpo, y se saca.

Pero el aceite, en esta cocina andalusí tan mediterránea, está por todas partes: usado con verduras, carne, pescado, cereales y leguminosas, en dulces..., no sólo haciendo de ella el reino de las frituras, sino como un ingrediente gustoso, arrinconando en parte a otras grasas, como la mantequilla, de la cual, ese mismo manuscrito del siglo XIII que ahora estamos recorriendo, nos indica (p. 117) que la mantequilla «no se emplea en los platos de cocina porque sólo se gasta en las diversas clases de *rafts* [amasamientos] y en algunas tortas, y en lo que se le parece de manjares de mujeres...», recomendando usar mucho aceite «porque éste engrasa y los mejora».

Las grasas animales no eran allí del todo incompatibles con el aceite, aunque éste predomina claramente; y ambos ingredientes se usaban a la par, algunas veces, como en la masa de la «torta con carne de cordero y espinacas, leche fresca y manteca fresca» (p. 227) que, en Córdoba hacía «en los días de primavera el médico Abū l-Ḥasan al-Bunānī», receta así presentada con implícita referencia saludable. Y también en las preparaciones culinarias se emplean, claro está, las aceitunas, y el tratado andalusí de Ibn Razīn (Granja 1960: 30), del siglo XIII, no descuida indicar «una manera de preparar las aceitunas»:

Se toman aceitunas negras perfectamente maduras, grandes o pequeñas y se pone cada aceituna... se golpean ligeramente con una piedra hasta que se abren, o bien se estrujan con los dedos. Se ponen luego todas ellas en un cofín de esparto o de otra materia, se aprietan, cubiertas con el esparto, y se colocan por encima una piedras para que hagan peso, escurra el agua y queden bien secas. Luego se quitan del cofín, se mezclan las aceitunas con sal lavada, molida, y aceite y se golpean con la mano. Después se ponen en una vasija de cristal o vidriada, se recubren de aceite y se les tapa con barro. El aceite empleado tiene que ser de buena calidad, porque de otro modo toma moho y se echa a perder enseguida.

USOS COTIDIANOS EN OBRAS LITERARIAS

El prestigio de las referencias coránicas al olivo, tan presentes en la cultura araboislámica, se complementa con las tradiciones en que se le nombra, en tanto representan arraigadas consideraciones espirituales, a lo que se añade, en el ámbito de las *realia* cotidianas, la enorme valoración de aquella producción, consumo y usos andalusíes, variados e intensos, del olivo y sus utilidades, en línea

con las aportaciones de un género como el literario que suele revestir lo que existe con intereses y emociones, y por eso en el *Dīwān* zejelero de Ibn Quzmān (m. 1160) aparecen tantas citas sobre la comida, «que parece ser junto con el sexo, la ropa y el vino, una de las obsesiones del poeta cordobés, tal vez porque éstas eran también las obsesiones del hombre de la calle» (Rubiera 1994: 128), aunque el aceite sólo aparezca mencionado dos veces: en los zéjeles LXVII, 14; y XCII, 1. (Rubiera 1994: 129).

La importancia testimonial de los textos literarios sobre la alimentación no obsta para que varíen las proporciones dedicadas a mencionar los distintos alimentos, por razones más o menos obvias; por ejemplo, los poetas andalusíes, tan amantes de la naturaleza y especialistas en flores, en jardines y en algunas frutas, no gustaron mucho de incluir en sus versos a los utilitarios árboles frutales, entre ellos el olivo, y es significativo que las dos referencias más conocidas sobre él aparezcan interferidas por la melancolía y el drama, como en un poema del rey de la taifa de Sevilla al-Mu'tamid, que desterrado en Aǧmāt, cerca de Marrakech, a finales del siglo XI, recordaba sus palacios sevillanos (Pérès 1983: 141) que allá quedaron:

Sobre una tierra que hace crecer los olivos,
que transmite la nobleza,
donde se arrullan palomas y trinan las aves.

Él, que tanto se complació con el olivarero Aljarafe, no podría dejar de sentir y pensar en aquellos olivos que simbolizaban su reino, y su Al-Andalus perdido, como acaso también lo simboliza un verso de Ibn Wabhūn describiendo un olivo que se derrumba bajo el peso de una parra (Pérès 1983: p. 193 y nota 67), permitiéndonos una interpretación algo forzada, si se quiere, pero viable: ¡los olivos son el sur, pero las viñas son el norte!, según una distribución no excluyente pero sí alegórica. Un breve refrán andalusí encierra un mundo de evocaciones; lo transmite al-Zaŷŷālī (Córdoba, 1220 - Marrakech, 1294) en su gran compilación de más de dos mil refranes (ed. Bencherifa 1971: n.º 212; Ould Baba 1999: n.º 212); es:

Te sacó mi madre un candil con dos bocas; y él dijo: ¡desgraciado quien tenga que surtirlo de aceite!

El candil de aceite fue también en Al-Andalus la más económica y extendida forma de iluminación artificial, frente a las más distinguidas velas o bugías. Materiales y formas de lámparas, candelabros, etc., fueron muy diversas, y el citado refrán ironiza sobre el consumo de un candil (*qindīl* / *qandīl*: del griego *kan-dela*) de doble piquera, de los cuales, la arqueología ha podido conservar y estudiar algunas piezas. Alumbrar mucho era una referencia de enaltecimiento, y algún texto refiere que en Córdoba no sólo estaban iluminados edificios públicos y casas, sino también sus calles, aunque se gastaran cantidades de aceite, como cuentan varias fuentes, y entre ellas *Una descripción anónima de al-Andalus*

(trad. Molina 1983: II, 44-45), describiendo la iluminación suntuosa de la mezquita aljama de Córdoba:

Las lámparas pequeñas son 235, cada una de las cuales cuenta con seis lamparillas; las grandes son ochenta y nueve, de las cuales cinco se encuentran en el alminar y cuatro en la base de la qibla, las mayores de todas; cada una puede cargar siete arrobas de aceite que se consumen en una sola noche. En la maqsura hay tres lámparas de plata pura, cada una de las cuales puede cargar dieciocho arrelde de aceite. En esta mezquita se consumen cada año en las lámparas citadas 1.030 arrobas de aceite, de las que 500 se gastan exclusivamente en el mes de ramadan.

Este pasaje enfatiza todo aquel consumo, pues redundante en una imagen de fervor y grandeza, pero constan otros pasajes, que también nos transmiten la importancia del regocijo de las luces en espacios populares; así, Sevilla ya «lucen el collar del Guadalquivir», pero además «la gente coloca candiles en la orilla a lo largo de dos parasangas de edificios ininterrumpidos, lugares de recreo y torres, desde Cantillana hasta Coria» (trad. Molina 1983: II, 69). La arqueología atestigua también la impresión textual de abundancia de lámparas y sobre todo candiles andalusíes, acerca de los cuales, encontrados en excavaciones y piezas de museo, se han publicado numerosos estudios, sobre los que sólo citaré ahora cómo candiles producidos en Al-Andalus, donde serían una de sus especialidades, se exportaban a veces hasta bien lejos, como ocurre con los hallados al sur del Magreb (Robert-Chaleix 1983-1984: 61-91).

Dentro de este breve recorrido por textos literarios, hemos de recordar uno legendario y tradicional, transmitido por fuentes de variado tipo (geográficas, de polémica, enciclopedias), que así presenta un carácter literario de *adab*, anecdótico: el episodio del olivo milagroso, que sigue convocando atención estudiosa (Monferrer Sala 2007: 255-268; Martín Marín 2020). Se han computado varias transmisiones o citas del relato, con más o menos variantes, en ocho autores árabes (entre los siglos XI a XVII), se han identificado sus orígenes hagiográficos cristianos y se han analizado las ubicaciones posibles del maravilloso suceso de aquel olivo milagroso, pues va de olivos, «cerca de Lorca», «cerca de Granada», «en Guadix», y otros enclaves andalusíes (Jiménez-Mata 1971: 97-108). Entre todos sus textos, citaré ahora el más antiguo, el que transmite al-*Udrī* de Almería, a finales del siglo XI (Granja 1999: 180-181):

Uno de los prodigios [de este país de al-Andalus] es un olivo que hay junto a una iglesia, en un barrio situado en un monte cerca de la ciudad de Lorca y junto a un castillo llamado Mirabit. Llegado el momento de la oración del asr del día que precede a la primera noche del mes de mayo, florece aquel olivo y antes de amanecer echa brotes. Al amanecer del día siguiente, todas sus aceitunas están negras o maduras. Las

gentes conocían este prodigio y acudían a contemplar el olivo. También los emires mandaban enviados. Las gentes del país acabaron por talar el olivo, a causa de las muchas personas que les llegaban para verlo. Algún tiempo permaneció cortado, pero más tarde retoñó la raíz y continúa hasta hoy de la manera que se ha dicho.

Y sigue con otros episodios sobre «un olivo que florece y da fruto en la noche de Navidad y madura dentro del siguiente día», vinculándose con tradiciones cristianas. La obra polémica musulmana de al-Ḥazraʿī, que Fernando de la Granja (1999: 185-186) estudiaba en el citado artículo, y mencionaba también otro «milagro del aceite» repetido en Mequinenza de los olivos (*Miknāsāt al-Zaytūn*), en la «Frontera Superior de al-Andalus», y en el valle de Baza, y comentaba que acaso podría leerse «Baeza», y poéticamente sugirió aquel admirado especialista: «me gustaría que ese milagro del aceite de Baza fuera el de Baeza que cuenta Antonio Machado en los *Apuntes* (¿apuntes de dónde?)»:

Desde mi ventana,
 ¡campo de Baeza,
 a la luna clara! [...]
 Sobre el olivar,
 se vio la lechuza
 volar y volar. [...] }
 Por un ventanal,
 entró la lechuza
 en la catedral.
 San Cristobalón
 la quiso espantar,
 al ver que bebía
 del velón de aceite
 de Santa María.
 La Virgen habló:
 Déjala que beba,
 San Cristobalón.

El folklore en torno al olivo es extraordinariamente rico en el Mediterráneo. Lo forman un conglomerado de creencias y experiencias, manifestadas por escrito y oralmente en refranes, relatos y canciones. Temas concretos viajan entre siglos y pueblos, cruzan a veces culturas y espacios enormes, y aparecen aquí y allá más o menos retocados, remitiéndonos a la esencia común del ser humano. Esto ocurre con el cantar de las tres morillas: primero fue un relato árabe, de llamativo juego erótico, situado en la corte de Ḥārūn al-Rašīd (m. 809), el califa de las *Mil y Una Noches*, y difundido en Oriente por textos literarios y cancioneros, como, en el siglo X, por el famoso y enorme ‘Libro de las Canciones’ (*Kitāb al-Aḡānī*), pues el tema se convirtió además en canción famosa, que traerían a Al-Andalus los músicos bagdadíes, como Ziryāb, tan cotizados desde el siglo IX en

la corte cordobesa. *Al-ʿIqd al-farīd* (el Libro del collar único) del literato Ibn ʿAbd Rabbihi, en la Córdoba del siglo X, menciona el tema, que perduró en Al-Andalus, pues de él quedan ecos escritos en la Granada del siglo XIV, señalando cómo seguía convocando atención su potencia sugestiva, con las tres mujeres: Axa, Fátima y Marién, portadoras de nombres árabes típicos, e incluso simbólicos más allá. Y de repente, más allá de lo oral inalcanzable, surge otro rastro escrito, esta vez en castellano: el ‘cantar de las tres morillas’, recogido, a principios del siglo XVI, en el *Cancionero Musical de Palacio*. Desde entonces hasta nuestros días, aquellas tres olivareras de Jaén han conocido universal difusión (Viguera 2024: 833-843).

COLOFÓN

Resulta interesante el abanico textual andalusí sobre el olivo: crónicas, tratados geográficos, jurídicos, de agricultura, medicina, botánica y farmacia, manuales de cocina, y textos literarios. Estos variados textos árabes sobre Al-Andalus, sobre los que solo hemos presentado algunos ejemplos, bosquejan y prueban de manera la enorme importancia del olivo y del aceite en uno de los períodos de la vida humana que duró en conjunto ocho siglos, y que tuvo como escenario el territorio peninsular de Al-Andalus. Se trata, como hemos entrevisto, de una importancia vital otorgada entonces al aceite y al olivo, pues allí se aprovecharon de forma intensa el árbol y sus productos para usos diversos, empezando por la alimentación, donde el olivo siguió constituyendo parte esencial de la ‘tríada’ mediterránea; imprescindible producto además en medicina e higiene, en la iluminación, en su madera, los andalusíes asumieron las experiencias anteriores en cultivo y técnicas, aplicando las mejoras y cuidados que caracterizan su agricultura e industrias, aspectos donde no en vano dejaron varios legados, entre ellos los muy expresivos de los arabismos, pues los préstamos léxicos (como aceite, almazara, algorín, alfarje, alpechín, lechín...) denotan la huella secular de sus aportaciones y avances, difundidos en castellano y otras lenguas peninsulares.

Bástenos recordar una afirmación interesante, que parte de la fría objetividad de la huella léxica, y confirma (Fernández-Sevilla, 1975, p. 264 y n. 42): «los árabes debieron transformar y mejorar el proceso de extracción y elaboración del aceite. Los datos lingüísticos son suficientemente reveladores y valdrían para probar lo que decimos, si no tuviéramos otros testimonios y argumentos de carácter histórico». En efecto, sobre la intensidad y excelencia de la dedicación olivarera andalusí, además de las palabras (los expresivos préstamos léxicos, empezando por ‘aceite’...) nos quedan testimonios textuales, documentales y arqueológicos, y una prolongación morisca difusora de aquella dedicación destacada: se trata de una difusión que penetra en siglos posteriores y alcanza espacios amplios, permitiendo aproximaciones etnográficas, como por ejemplo se detecta modernamente en Túnez, donde Kress (1983: 139-140; Gafsi, 1994) denota que aquellos olivares

se basaron en la importación de especies ibéricas de olivas verdes negras que remontan al siglo XVI, pues los andalusíes «étaient des maîtres traditionnels pour les soins à donner à la culture des olives: avec les tailles, les greffes, l'irrigation et la plantation en lignes, en rangées et en carrés».

Toda la importancia que, a través de sus huellas posteriores y de sus herencias, se detecta en torno al olivo y al aceite en Al-Andalus, la testimonian los diversos tipos de textos árabes, mostrándonos las diversas circunstancias e implicaciones con que las gentes de Al-Andalus lo cultivaron y laboraron y los obtuvieron y usaron, originando múltiples actividades en torno a su cultivo e industrias, y múltiples aplicaciones esenciales (alimenticias, médicas e higiénicas, iluminación y caldeo, madera), que hicieron de este árbol un elemento axial de la vida económica y cultural, con todo lo que esto conlleva de representaciones políticas y sociales, y de signos elaborados por las mentalidades y el folklore, las ideologías y la creación artística. Para acceder a una porción de todo este conglomerado de historia humana en torno al olivo en Al-Andalus, hemos ofrecido una muestra de textos, aunque existen otras fuentes textuales, también valiosas en sus cualidades explicativas, como los léxicos y los repertorios biográficos, donde aparecen apellidados nombres de oficio relacionados con nuestro tema, como aquel al-Zayyāt ('el Aceitero'), comerciante muy próspero de Córdoba, que repartió todos sus bienes en limosnas, según el repertorio biográfico de Ibn al-Abbār (biogr. n.º 1.259), y también están las fuentes documentales y los cada vez más ampliados recursos arqueológicos (Vaquerizo 2017).

Aun agotando la extensión adjudicada a esta contribución, debo añadir que también son elocuentes las fuentes en que podría parecer que falta mención al aceite y al olivo: por ejemplo, en un cuadernillo aljamiado manuscrito conservado en manuscrito del siglo XVI (Viguera 1982: 213-266), aparecen apuntadas ventas de mercancías que eran objeto de comercio en áreas de Medinaceli, pero no aparece mención ninguna al aceite, entre los 23 productos, unos locales y otros importados. También se aprecia la ausencia del aceite entre los 68 platos representados en el arco de ingreso a la Sacristía Mayor de la catedral de Sevilla, sobre alimentos en Sevilla, en el siglo XVI, de manera que el admirable estudioso de tamaño 'bodegón' ya señaló que entre las ausencias alimenticias que «ninguna llama tanto la atención como la aceituna y su derivado, el aceite» (Rodríguez Estévez 2021: 272-275), preguntándose el porqué de esta rara ausencia...y proponiendo: «probablemente, detrás de esta decisión se halla la estrecha relación establecida entre el aceite y las comunidades musulmana y judía».

Parece así que el aceite tuvo una adjudicación identitaria, como podemos deducir de esos dos casos del siglo XVI que acabamos de citar, en que de modo directo o evasivo el aceite se silencia... Lo ha expuesto con amplia experiencia Fernando Rueda García (2024: 21): «La cocina es uno de los elementos que mejor desarrolla el sentimiento de pertenencia a un colectivo», señalando que hay platos que pueden denominar a tal colectivo: «'fritangas', voz con la que llamaban los

cristianos a los barrios habitados por moriscos, donde se olía a fritos con aceite de oliva». Aún queda bastante por hacer.

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

FUENTES

- ABŪ L-ḤAYR (2004): *Kitābu ‘Umdatī aṭṭabīb fī ma‘rifati nnabāt likulli labīb*, vol. I: edición y notas por J. Bustamante, F. Corriente y M. Tilmatine. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- AL-ḤIMYARĪ (1938): *La Péninsule Ibérique au Moyen-Age d’après le ‘Kitāb ar-Rawd al-mitar’ d’Ibn Abd al-Mumin al-Himyari*, ed. y trad. E. Lévi-Provençal. Leiden, E.J. Brill.
- AL-ṬIGNARĪ (2006): *Kitāb zuhrat al-bustān wa-nuzhat al-adhān (Esplendor del jardín y recreo de las mentes)*. Ed. e introd. E. García Sánchez. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- AL-ZAYYĀLĪ (1971, 1975): *Amṭāl al-‘awāmm fī l-Andalus*, ed. M. Bencherifa. Fez, Ministère d’État chargé des affaires culturelles, 2 vols.
- ANÓNIMO (1966; 2005): *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII, traducido por Ambrosio Huici Miranda*. Valencia, 1966; reimpr. con estudio preliminar de M. Marín. Gijón, Ed. Trea.
- ANÓNIMO (1983): *Una descripción anónima de al-Andalus*, editada y traducida con introducción, notas e índices, por L. Molina. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2 vols.
- IBN ‘ABDŪN (1975): *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdūn*, trad. E. Lévi-Provençal y E. García Gómez. Madrid, Moneda y Crédito, 1948; reimpr. Sevilla, Fundación Aparejadores.
- IBN ḤABĪB (1992): *Mujtasar fī l-ṭibb*, introd., ed. y trad. C. Álvarez de Morales y F. Girón. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- IBN ŠAHĪB AL-ŠALĀ (1969; 1987): *al-Mann bi-l-imāma*, ed. A-H. al-Tāzī. Beirut, Dār al-Garb al-Islāmī, 1964; 1987³; trad. A. Huici. Valencia, Anubar, 1969.
- IBN RAZĪN (2007): *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos* (Faḍālat al-Jiwān fī ṭayyibāt al-ṭa‘ām wa-l-alwān), estudio, trad. y notas por M. Marín. Gijón, Ed. Trea.
- IBN RUŠD (2003): *Kitāb al-kullīyyāt fī l-ṭibb*, traducción de Vázquez de Benito, M.C. y Álvarez de Morales, C. Madrid, Editorial Trotta.
- IBN AL-‘ATTĀR (2000): *Formulario notarial y judicial andalusí del alfaquí y notario cordobés m. 399/1009*, introd., estudio y trad. por P. Chalmeta y M. Marugán. Madrid, Fundación Matritense del Notariado.
- IBN BĀY‘A; SUFYĀN AL-ANDALUSĪ (2024): *Kitāb al-ta’yribatayn ‘alā adwiyat Ibn Wāfid. Reconstrucción de la obra a través de las citas de Ibn al-Bayṭār en su Kitāb al-yāmi‘*, introd., ed., trad., estudio e índices, A. M. Cabo González. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. [http://libros.csic.es/product_info.php?products_id=1833].
- IBN WĀFID (1995): *Kitāb al-adwīya al-mufrada*. Ed., trad. notas y glosario L. F. Aguirre de Cárcer. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

BIBLIOGRAFÍA

- BOLENS, L. (1996): «Riquezas de la tierra andaluza y primacía del aceite de oliva en la sociedad y la civilización de al-Andalus (siglos X-XVI)», *Agricultura y sociedad*, n.º 80-81, 181-216.
- CARABAZA BRAVO, J.M. (1996): «El Olivo en los tratados agronómicos clásicos y andalusíes», en C. Álvarez de Morales (ed.): *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus: textos y estudios*, IV. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 11-39.
- CARABAZA BRAVO, J.M.; GARCÍA SÁNCHEZ, E.; ESTEBAN HERNÁNDEZ BERMEJO, J.; JIMÉNEZ RAMÍREZ, A. (2004): *Árboles y arbustos de al-Andalus*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- CHALMETA, P. (1996): «Aceites, almazaras y etimologías». *Anaquel de Estudios Árabes*, 7, 57-68.
- DÍEZ, M.; I. TRUJILLO; MARTÍNEZ-URDIROZ, N.; BARRANCO, D.; RALLO, L.; MARFIL, P.; GAUT, B.S. (2015): «Olive domestication and diversification in the Mediterranean Basin». *New Philologist*, 206, 436-447.
- ENĂCHESCU, M. (2021): «Continuidad y Discontinuidad en la transmisión de las palabras patri-moniales competidas por arabismos: oliva y aceituna, olio y aceite, olivo y aceituno». *Philologia*, 66, 69-80.
- FERNÁNDEZ-SEVILLA, J. (1975): *Formas y estructuras en el léxico agrícola andaluz*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- FERRÉ, I.; E. GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1992): «Alimentos y medicamentos en las tres versiones medievales de 'El Régimen de salud' de Maimónides». En E. García Sánchez (ed.): *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus: II, textos y estudios*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 23-96.
- GAFSI, A.-H. (1994): «Conséquence de l'expulsion des moriscos: la régénération de la culture des oliviers à Tebourka en 1726». En *L'expulsió dels moriscos*, Barcelona, Generalitat de Catalunya, 147-157.
- GALEOTE LÓPEZ, M. (2019), «Del 'azeite de azeitunas' (esp. ant.): cuestiones histórico-lingüísticas y dialectales», en [<https://www.academia.edu/114556453/>].
- GARCÍA BAENA, A. (2024): *Panes y aceites en al-Andalus. Sembrar, cosechar y cocinar*. Marbella, Ediciones Algorfa.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1996): «El consumo del aceite de oliva y otras grasas vegetales en al-Andalus». *Actas XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Balearics, 15-38.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1984). *La alimentación en la Andalucía islámica: estudio histórico y bromatológico (Resumen de tesis doctoral)*. Granada, Universidad de Granada (Tesis doctorales de la Universidad de Granada).
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1997): «Les traités de *hisba* andalous: un exemple de matière médicale et botanique populaires». *Arabica*, 44, 76-93.
- GRANJA, F. de la (1960): *La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito. Tesis Doctoral*. Madrid, 1960.
- GRANJA, F. de la (1999): «Milagros españoles en una obra polémica musulmana». *Al-Andalus*, 1968; reprod. en sus *Estudios de historia de al-Andalus*. Madrid, Real Academia de la Historia, 121-186.

- JIMÉNEZ MATA, M.C. (1971): «A propósito del *ayā'ib* del Olivo Maravilloso y su versión cristiana en el Milagro de S. Torcuato». *Cuadernos de Historia del Islam*, 3, 97-108.
- KRESS, H.-J. (1983): «Eléments structuraux 'andalous' dans la genèse de la géographie culturelle de la Tunisie». En Zbiss, S.M. *et alii* (eds.): *Études sur les morisques andalous*. Túnez, Institut National d'Archeologie et d'Art, 129-156.
- LAGARDÈRE, V. (1995): *Histoire et société en Occident musulman au Moyen Age. Analyse du Miyar d'al-Wanšarīsī*. Madrid, Casa de Velázquez, 1995.
- LÉVI-PROVENÇAL, E. (1973): *España musulmana hasta la caída del Califato de Córdoba, Historia de España Menéndez Pidal*, vol. V (*Instituciones y vida social*), trad. E. García Gómez. Madrid, 3ª ed.
- ORTEGA SERRANO, A. (2014): *El olivo, su origen y nuestro Aceite de Oliva*. Hornachuelos. Córdoba, Litopress.
- OULD BABA, A. (1999): *Estudio dialectológico y lexicológico del refranero hispanoárabe de Abu Yahyā Azzajjali*. Zaragoza, Universidad.
- PÉRÈS, H. (1983): *El esplendor de al-Andalus*, trad. M. García-Arenal. Madrid, Hipérion.
- PEDREGOSA MEGÍAS, R.J. (2021): «La ruta del aceite del Poniente de Granada». *Manantial*, 12, 3-7.
- PUENTE, C. de la (2003): *Avenzoar, Averroes, Ibn al-Jaṭīb, médicos de al-Andalus, perfumes, ungüentos y jarabes*. Tres Cantos, Editorial Nivola.
- ROBERT-CHALEIX, D. (1983-1984): «Lampes à huile importées découvertes à Tegdaoust: premier essai de classification», *Journal des Africanistes*, 53, 61-91.
- RODRÍGUEZ ESTÉVEZ, J. C. (2021): *El universal convite. Arte y alimentación en la Sevilla del Renacimiento*. Madrid, Cátedra, 2021.
- RODRÍGUEZ JIMÉNEZ, A. (2001): «El olivo en el itinerario omeya a través de la Ruta del Califato». *El Legado andalusí*, 7, 22-29.
- ROLDÁN CASTRO, F. (2004) [coord.]: *Paisaje y naturaleza en al-Andalus*. Granada, El Legado Andalusí.
- RUBIERA MATA, M.ª J. (1994): «La dieta de Ibn Quzmān. Notas sobre la alimentación andalusí a través de su literatura». En Marín, M.; Waynes, D. (eds.), *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, 127-136.
- RUEDA GARCÍA, F. (2024): *La cocina andalusí según dos recetarios almohades. Algunos platos de su continuidad*. Cútar, Ayuntamiento de Cútar.
- SÁNCHEZ RUIZ, M.; CORONADO SÁNCHEZ, A. (2022): «Los paisajes del olivar en Andalucía. Expediente para su declaración como Patrimonio Mundial por la Unesco». *Proyectos y Experiencias, revista PH Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, n.º 107, 280-291.
- TRILLO SAN JOSÉ, C. (2003): *Agua y paisaje en Granada: una herencia de al-Andalus*. Granada, Diputación de Granada, 2003.
- TRILLO SAN JOSÉ, C. (2007): «El olivo en al-Andalus: tradición latina e islámica». *Tierras de Olivo*, Granada, Fundación El Legado Andalusí, 105-115.
- VAQUERIZO GIL, D. (2017): «La alimentación en al-Andalus a partir del registro arqueofaunístico. Estado de la cuestión». *Lucentum*, xxxvi, 341-358.
- VIGUERA MOLINS, M.ª J. (1982): «Un cuaderno aljamiado de deudas: Medinaceli, siglo xvi (Ms. Junta, XXXVII-8)». *Homenaje a don José M. Lacarra*. Zaragoza, Anubar, vol. 5, 213-268.
- VIGUERA MOLINS, M.ª J. (2007): «Olivo y aceite en textos andalusíes». *Tierras del olivo*, Granada: Fundación El Legado Andalusí, 149-167.
- VIGUERA MOLINS, M.ª J. (2024): «'Tres morillas', entre al-Andalus y Jaén». *IX Encuentros de Frontera. Economía, sociedad y Derecho en la Frontera. Homenaje al profesor Emilio Molina López*. Jaén, Diputación Provincial de Jaén, 833-843.

