

# **El legado de Al-Andalus en la gastronomía Granadina y la influencia actual**

(The Legacy of Al-Andalus in the Gastronomy of Granada)



Elizabeth Leibinger  
Academic Director: Maria Christina Enriquez A.  
Project Director: Yolanda Guasch Mari, Historia del Arte, Sociología, Gestión Cultural  
Williams College  
History  
SIT Spring 2008  
Spain: Language, Community and Social Change  
May 24, 2008

## Índice:

Agradecimientos	3
Abstract	4
Introducción	5
I. La historia de Granada	
a. La influencia de las civilizaciones pasadas de Granada	6
b. Los árabes en Granada	8
c. La población marroquí en Granada	9
II. La gastronomía de Al-Andalus	
a. Los ingredientes y platos típicos	11
b. Los dulces árabes	14
III. La gastronomía de Granada	
a. Los ingredientes y platos típicos	16
b. Los dulces granadinos	20
IV. La fusión de la gastronomía de Al-Andalus y Granada	
a. La influencia árabe en platos típicos de Granada	21
b. La evidencia en las tapas	24
c. Los dulces en las pastelerías	25
V. La influencia hoy día de los inmigrantes marroquíes	
a. La schuarma en Granada	26
b. Las teterías en Marruecos y Granada	28
VI. Conclusión	31
VII. Apéndice	
a. Folleto para presentación	33
b. Entrevistas	35
c. Recursos	35
d. Bibliografía	36

## Agradecimientos

Me gustaría agradecer a la familia en Bellouta, un pueblo marroquí bonito, con quien cociné, comí, y aprendí, por dejarme entrar a sus cocinas y por enseñarme las maneras tradicionales de cocinar. Gracias a mi directora Yolanda Gausch por ayudarme a encontrar los mejores recursos y la estructura para completar este trabajo. Finalmente, agradezco a Cristina Enriquez, quien propuso el tema de este proyecto.

Abstract:

The Caldereria, the street is officially named, but it is known as the Calle de las Teterias. One crowded, narrow market street, leading tourists and locals alike up into the Albaicin, overflows with Arabic themed shops and products. But most noticeable, and most attractive to me, are the Arabic arches of the lavishly decorated teterias, tea houses, scattered among these little shops. Inside is the aspect of Granadian culture most basic to life here and a living remnant of the Moorish occupation – food! I came to Granada with the clear knowledge that I would find many windows into its fascinating history, filled with stories of invading peoples from far away places. The most obvious and interesting, I thought at the time, was the architecture of the city in the famous neighborhood called the Albaicin, which represents a tangible remnant of history that I would be able to experience firsthand. However, on one of my first nights in the city I sampled migas at my host family’s table and immediately realized I had discovered a much more dynamic window into the long history of this city. After my first few weeks of school I began to walk home through the Albaicin each day. While I enjoyed its beauty, its hidden corners and glimpses into flowering patios of the carmens, what I really looked forward to was walking by the tea houses at the bottom of the hill and more often than not stopping to enjoy backlava, tea, or a crepe. The proud owner of a powerful sweet tooth, I found the Arabic treats waiting at the bottom of the barrio to be a serious distraction from my studies at the Celei center, and of course jumped at the opportunity to learn (and sample) more through this investigation.

## Introducción:

Andalucía hoy día es una mezcla diversa que refleja las numerosas etapas de las civilizaciones y gentes que han vivido aquí durante siglos de historia, dejando cada uno una gran influencia en la cultura, la lengua y la tierra. Vemos sus marcas en Granada más claro en la arquitectura de los edificios en el Albaicín y, por supuesto, la Alhambra. No obstante, la forma de su influencia que ha continuada aun más fuertemente que estas obras es la gastronomía, que combina la “historia, cultura, tradición y arte”<sup>1</sup> de este lugar. A través de este proyecto he descubierto que la gastronomía de la región demuestra claramente los cambios históricos más importantes de siglos de historia mundial. “La comida de España es el cuento de España”,<sup>2</sup> dijo el hispanista y crítico gastronómico Michael Jacobs, y voy a mostrar porqué tenemos que estar de acuerdo con él. Como estudiante de la historia, me intrigó la idea de buscar evidencia de la historia en un área que nunca he estudiado anteriormente. La historia como la encontramos en la comida que hacen en las calles y las casas está viva y dinámica, a diferencia que la historia como la vemos en los edificios viejos y vacíos.

Lo que es más importante que encontrar sólo la herencia histórica de Granada es como podemos ver cambios e influencias del mundo presente en la gastronomía granadina. De hecho, Granada hoy está cambiando de nuevo por la entrada de miles de inmigrantes árabes que son de Marruecos y países sub-saharianos. El resultado de este flujo de gente es que la influencia del mundo árabe está creciendo en Granada otra vez: como fue bajando durante el siglo dieciséis y después, ahora va subiendo por la población cambiando: la ciudad está cambiando ante nuestros ojos. Encontramos tiendas de comida

---

<sup>1</sup> Mauricio Pastor y Pablo Amate, Granada: Gastronomía. Edit. Mediterráneo 1996. VV.AA. 233

<sup>2</sup> Michael Jacobs, Conferencia 29 del Hay Festival, 6.4.08, Carmen de los Martires.

africana en los barrios, restaurantes y tiendas que ofrecen comida halal para los musulmanes, y tiendas de schuarma que se ubica en muchas esquinas.

Este tema ha resultado irresistible porque para mí, aunque el estudio de la gastronomía es una idea nueva, ya creo que puede constituir la historia en una forma que todavía está viva. Por mi trabajo en este proyecto, he tenido la oportunidad única de probar comida árabe completamente auténtica en casas marroquíes y más ejemplos en los bares, teterías, restaurantes y casas de Granada. Espero que sea interesante para los que lo leen porque me ha permitido a conocer mucha gente agradable y aumentar mis conocimientos sobre la cultura española, la historia andalusí, y la realidad presente de Granada.

## Capítulo 1: La historia de Granada

### A. La influencia de las civilizaciones pasadas de Granada

La ciudad de Granada, por su ubicación geográfica, ha experimentado el paso de muchas gentes que vinieron a vivir de África, el Medio Oriente, y Europa Occidental. Granada hoy todavía experimenta el legado de estas gentes en “el paisaje, los restos arqueológicos, en los monumentos, en la agricultura, el lenguaje”, en muchas costumbres, y en la vida cotidiana.<sup>3</sup> Sobre todo, los granadinos siguen viendo todas estas influencias cada día en los platos que se preparan en las casas y los restaurantes. Como dice el Profesor Mauricio Pastor en su libro reciente sobre Granada, “la gastronomía de un

---

<sup>3</sup> La Cocina en las Rutas del Legado Andalusi. 5-6.

pueblo...es el resultado de muchísimas influencias y aportaciones que fueron dejando a su paso las civilizaciones y culturas que se asentaron por algún tiempo en su solar.”<sup>4</sup>

La primera civilización que dejó su marca gastronómica en Andalucía fue la fenicio-púnica, quien supo como tratar los pescados para conservarlos para que pudieran llevar el pescado lejano de la costa y guardarlo para largos periodos.<sup>5</sup> La civilización siguiente fueron los griegos, quienes trajeron las olivas que hoy se encuentran en todas las partes de la tierra en que pueden crecer. También llevaron las técnicas de sacar el aceite de las aceitunas, un producto que ha sido una manufactura importante de España desde entonces. Los griegos llevaron animales mediterráneos domesticados para comer en vez de pescado, incluyendo la cabra y el cordero. Otra importante influencia griega fue la de la introducción de pan de trigo y nuevos frutales, como las granadas y las uvas.<sup>6</sup>

El imperio romano dejó una gran influencia en los siglos que siguieron y hoy se ve sus alimentos tanto como los de los árabes. Los romanos en España influyeron muchos aspectos de la vida, la agricultura y la gastronomía. La tradición de comer tres veces al día viene de ellos, junta con comer habitualmente el pan, el vino, la sal, y la miel. Comieron muchas verduras que cocinaron con salsas y especias.<sup>7</sup> Además, aquí extendieron las áreas en que se plantaron olivas e uvas y trajeron usos de trigo y tipos de grano, unas exportaciones importantes que hoy producen Andalucía e España en general.

Los visigodos vinieron después del colapso del reino de los romanos, y su impacto en la comida de la región engendró a polémica entre los expertos de este tema. Algunos creen que es posible que las plantas que trajeron, incluyendo las almendras,

---

<sup>4</sup> Mauricio Pastor y Pablo Amate, Granada: Gastronomía. Edit. Mediterráneo 1996. VV.AA. 233.

<sup>5</sup> Pastor, Gastronomía, 234.

<sup>6</sup> Ibid.

<sup>7</sup> Ibid.

fueran plantas nativas del sur de España y por eso unos opinan que a diferencia de la civilización anterior, los visigodos no llevaron con ellos nada nuevo en plantar. Además, algunos dicen que esta civilización introdujo en Andalucía animales domesticados como cerdos, vacas y ovejas, pero de nuevo hay una posibilidad de que los cerdos ibéricos fueron nativos a la región también. No obstante, es seguro que supieron producir quesos, un aspecto de la comida que han adoptado los españoles con gusto.<sup>8</sup>

## B. Los árabes en Granada

Los árabes llegaron desde Bagdad en el siglo noveno y reinaron sobre el sur de España hasta 1492, ese año más famoso, cuando los Reyes Católicos al final conquistaron la ciudad de Granada. Por pasar seis siglos aquí, los árabes dejaron detrás de ellos una gran influencia cultural en lo que era Al-Andalus que sobrevive hoy día en muchos aspectos. Vemos su influencia en el orden de los platos que constituyen los primeros y segundos platos en restaurantes y casas de España. Por ejemplo, nunca se encuentran gazpacho en el lugar de primer plato debido a las tradiciones de los árabes, y de hecho en su época las sopas frías eran postres que comieron en el último lugar. Más importante, llevaron muchos vegetales a Andalucía y los jardines florecieron durante esos siglos por sus sistemas de irrigación. En los años después de su huida ante las fuerzas de España Católica, sus sistemas de irrigación sufrieron y la producción de vegetales en la región también.<sup>9</sup> Por un largo tiempo después, la variedad en la alimentación de Granada era muy poco en comparación con la edad anterior.

---

<sup>8</sup> Jacobs, Conferencia 29.

<sup>9</sup> Seminario de CELEI, 14.4.08.



Durante los ciento cincuenta años siguientes la población musulmana en Granada fue bajando durante el reinado de Fernando e Isabel y Carlos V por la conversión forzada de los moros a cristiandad, y por esta persecución los árabes se dispersaron por todas partes de España, llevando su cultura, tradiciones y comida donde fueron. Empezaron a vender su comida en las calles de sus nuevas ciudades españolas y tras años esos platos llegaron a ser platos en muchas partes del país.<sup>10</sup>

En el mismo año en que Fernando e Isabel conquistaron Granada, el descubrimiento del Nuevo Mundo por Cristóbal Colón cambió la comida en España fundamentalmente. Introdujo un gran número de nuevas plantas que llegaron a ser integral a la alimentación de España como toda Europa y constituyen la base de muchos platos típicos españoles. Estas comidas incluyen papas, tomates y mucha fruta desconocidos anteriormente, pero sigue siendo cierto que durante los años justo después de los árabes dejaron la región eran peores en términos de alimentación variada y de agricultura.

### C. La población marroquí en Granada

La fuerte presencia de los marroquíes en Granada muestra un ciclo claro en la historia de esta región. Esta ciudad tiene la población de marroquíes más grande de toda España excepto por Madrid y Barcelona. Hoy se ve en las calles el gran efecto de la ‘invasión’ parecido de los inmigrantes africanos, la mayoría es de Marruecos y que trae de nuevo la comida y cultura árabe al sur de España. Hay en los autobuses hombres negros que llevan la ropa africana, el vestido largo que a veces lleva muchos fuertes colores. Se encuentra en los restaurantes y las calles africanos que venden copias ilegales

---

<sup>10</sup> Alicia Ríos, Conferencia 29.

de toda clase de cosas, por ejemplo películas populares y bolsas, carteras y cinturones de diseñadores famosos. Este representa una gran diferencia entre la sociedad presente y la de los años de franquismo en España, cuando no permitieron la entrada de gente extranjera ni productos de otros países como la comida africana, que ahora tiene tiendas en muchos sitios en la ciudad.

Se escucha mucho sobre los inmigrantes africanos en las noticias españolas, que producen un prejuicio contra estas personas por las imágenes que muestran su desesperación, pobreza y acciones ilegales que cometen para llegar a Europa.<sup>11</sup> Sin embargo, hay otro tipo de interés sobre el tema de la inmigración y la presencia de extranjeros en la sociedad. Los españoles tanto como los turistas están prestando atención a los nuevos platos que traen y que ahora están de moda en restaurantes y bares españoles. Esta comida puede ser encontrada en la ciudad más fácilmente que nunca antes durante los últimos años. Según Sam Clark, el chef británico muy famoso, es por esta tendencia hasta “el lado exótico” de Europa que en España hoy día existen muchos lugares donde la comida árabe está hecha.<sup>12</sup> Desafortunadamente, muchas veces lo que se encuentra es comida de un tipo falso, que ha sido hecho sin entendimiento de la comida ni fe a sus formas originales. Por esta falta, mucha gente marroquí opina que sus platos auténticos no se pueden encontrar en España verdaderamente. Durante un viaje a Marruecos, yo pude investigar esta declaración con una comparación básica de la comida de origen árabe que tomé allí y la que he probado aquí.

---

<sup>11</sup> Seminario de Celei, Inmigración, con Nieves Ortega

<sup>12</sup> Conferencia 29, Sam Clark.

## Capítulo 2: La gastronomía de Al-Andalus

### A. Los ingredientes y platos típicos

Los ingredientes típicos árabes tienen mucha variedad e incluyen muchas verduras, carnes, pescados, y especias. En cocina, usan mucho como bases vino, limón, leche, vinagre, aceite y agua. La leche y el agua son especialmente caracterizadas de las tradiciones árabes. Diferencian entre cuatro tipos de agua, cada uno de los que tiene un sabor y efecto distinto en la cocción. Los tipos son el agua de la lluvia, que es lo mejor para cocinar, lo de los ríos, de fuentes y de pozos.<sup>13</sup> Además, agua de azahar y agua de rosa son ingredientes que se usa mucho en los postres. La leche de la cabra del desierto también formó una gran parte de los métodos de cocinar, en particular en hacer el yogur de leche fermentado, que se usa en muchos platos como salsa.

A veces la gastronomía árabe está llamada ‘la cocina de las aromas’, porque, según un manuscrito del siglo XIII, a los hispanomusulmanes “el conocimiento del uso de las especias es la base principal de los platos de cocina, porque son el cimiento del cocinar y sobre él se edifica...”<sup>14</sup> Siempre hicieron su comida con una gran variedad de especias aromáticas y las que utilizaron con más frecuencia fueron azafrán, canela, cilantro, sésamo, jengibre, comino, tomillo, pimienta, orégano, y anís. Cilantro, el más importante, se usaba en muchos platos por el olor y propiedades digestivas, mientras cada una de las otras también tenían sus usos y propiedades específicas.<sup>15</sup> Las especias son el

---

<sup>13</sup> Rutas del legado Andalusí, 62.

<sup>14</sup> Gastronomía en Al Ándalus, 1.

<sup>15</sup> Paraiso Culinario, 2.

área en que se puede ver la influencia árabe en la cocina granadina lo más claramente porque se usa las mismas ingredientes hoy día que los árabes desde hace siglos.

Otro aspecto típico de la cocina árabe es la combinación de ingredientes dulces con platos de carne y pescado.<sup>16</sup> Por ejemplo, un plato muy común en Marruecos es tajine, un guiso de vegetales y carne que se cocina en un plato hondo de barro. En este plato siempre añaden frutas secas como almendras, ciruelas e higos para lograr un sabor muy árabe. Esta combinación de sabores es algo muy difícil para salir bien y en muchos casos la comida árabe que se cocina en restaurantes o casas donde no saben las tradiciones de la cocina árabe no puede ser llamada comida árabe en verdad.<sup>17</sup> Otro plato muy típico de Marruecos es la pástela de pollo en que rellenan una masa de pan con pollo picado y para enfatizar las cualidades dulces echan canela y azúcar encima. Estas especias combinan perfectamente los sabores dulces y sabrosos del plato.

Aparte de estos segundos platos árabes, otros muy comunes son los que se centran en huevos duros, aves como perdices, liebre y conejo, cordero y cabrito. La carne “se preparaba de mil maneras distintas...todas las mezclas eran permitidas incluidas las frutas” y los frutos secos.<sup>18</sup> Kefta representa una manera de elaborar la carne y consiste en hacer albóndigas de cordero con salsa. Es un plato muy típico de Marruecos y lo ofrecen en todos los restaurantes y las teterías donde cocinan comida árabe. El Zirbaya también es un plato famoso que “se componía de carne de cordero, ternera o incluso pollo, cocida con una base de azúcar, almendras y vinagre.” Creían que este plato tenía propiedades curativas.<sup>19</sup>

---

<sup>16</sup> Sam Clark, Conferencia 29.

<sup>17</sup> Ibid.

<sup>18</sup> Gastronomía en Al Ándalus, 1.

<sup>19</sup> Ibid, 3.

Los pescados preferidos en la cocina de los árabes eran “el salmón, la sardina, las anchoas, y el atún.”<sup>20</sup> Con su costa larga y rellena de muchos tipos de pescado, estos alimentos todavía tienen mucha importancia en la gastronomía marroquí. Un plato popular que destaca un tipo de pescado popular será bacalao cocinado con ajo, pimentón, aceite y vinagre. Bacalao usaban mucho y existen muchas recetas hoy para hacer este pescado como los andalusíes. También, hay muchos platos que combinan diversos tipos de pescado como por ejemplo langostinos, mejillones, calamares y almejas en un plato que se llama zarzuela de pescado.<sup>21</sup>

De verduras, la gastronomía árabe utiliza muchísimos y en gran variedad porque sus sistemas de irrigación y agricultura eran muy avanzados. Bajo su reinado los jardines granadinos producían más que ningún edad antes o después, menos este siglo pasado. Para los andalusíes “las verduras no fueron solo la base, sino el elemento imprescindible, bien a solas, bien acompañando” a todos los platos, y podían consumirlos todo el año.<sup>22</sup> Los que usan más son las espinacas, berenjenas, zanahorias, garbanzos, alcachofas, calabacines, espárragos, cebolla, pimientos y habas. Un plato típico de verduras puede ser una crema que se hace de calabaza roja, calabacín, u otras verduras solas o en una mezcla.<sup>23</sup> Este plato lo ofrecen en todos los establecimientos donde hacen comida árabe. Además, hay muchos otros platos árabes que solo consisten en verduras y tienen muchas recetas distintas, como las berenjenas y alcachofas que puede ser cocinado rellenos, en trozos, o con especias encima. Dos platos de verduras más comunes que ningunos en

---

<sup>20</sup> Ibid, 1.

<sup>21</sup> Rutas del legado Andalusi, 29.

<sup>22</sup> Paraiso culinario, 1.

<sup>23</sup> Menú de Kasbah.

Marruecos son harira, una sopa caliente de tomate en que se echa verduras con fideos, y bisara, una crema de guisantes.

El uso de los cereales como trigo y harina, y las maneras de hacer pan siempre han sido de gran importancia en las tradiciones árabes. Todavía en muchos pueblos de Marruecos las mujeres se levantan al amanecer cada día para hornear el pan integral para las familias en hornos comunales. Hacen las masas en las casas y preparan el pan para que sea caliente en la mesa para desayunar, una costumbre importante en la sociedad marroquí. El tipo de pan integral más visto en Marruecos siempre se sale de una forma redonda y grande. Migas de pan, que son trocitos de pan con ajo, son un ejemplo de otro uso de pan en la cocina árabe y son muy común hoy. Se puede encontrar migas en muchas casas y restaurantes granadinas donde se las sirve con melón, salchichón, y pimientos verdes. El salchichón muestra evidencia de la influencia reversa de la cultura española sobre los platos que son su herencia de al-Andalus. El cereal sémola se usa para cocinar el plato más conocido en el mundo español, que es cuscús, el famoso plato que se hace de harina de granos y se sirve con pollo o vegetales como zanahorias, pepinos, cebollas y muchos más, cocinados con vapor. Otro plato que usa de buen efecto la harina es panqueques de piñones y espinacas, una comida que sale como los hojaldres (tubos de masa) rellenos de huevos y leche con las espinacas y los piñones picados.<sup>24</sup>

## B. Los dulces árabes

El postre en la sociedad musulmana es muy importante como la hora para relajarse y disfrutar con amigos y la familia. Los dulces árabes “son para tomar en una mesa, con té”, me dijo la dueña y cocinera de la tetería que se llama At Tanor y que se

---

<sup>24</sup> Nueva-Clásica Cocina Andalusí, 150.

ubica en la Calderería.<sup>25</sup> Comer los dulces es casi ritual para esta cocinera, quien hace los dulces que vende en su tetería cada noche en casa y los trae a su trabajo. Allí, los clientes pueden mirar adentro de su cocina mientras prepara los tes, que incluyen tipos de muchas frutas, tes orientales, y mi preferido de almendra. Sus dulces incluyen backlawa, hojaldres y otras masas rellenos de nueces, almendra o chocolate, y briwat, que es una masa bañado en miel que toma una forma triangula con almendras picadas adentro.

Es a los hispanomusulmanes que “debemos...la introducción de la cana de azúcar en Europa, que vino a sustituir a la miel en su función edulcorante.”<sup>26</sup> Había “dos grandes grupos de dulces...fritura y horneado...los más consumidos eran los fritos, las frutas de sartén, especialmente los buñuelos y las almojábanas.”<sup>27</sup> Los buñuelos son masas fritos con miel. Las almojábanas se hacen de la misma manera y después se añade queso. Siguen haciendo los buñuelos en Marruecos y España, en particular Valencia y Jerez.<sup>28</sup>

Los postres árabes que se hacen de masas incluyen “las tortas, buñuelos, hojaldres, y crepes,”<sup>29</sup> que hacen con mantequilla, miel y azúcar y que están rellenos de miel, canela, almendras, dátiles, pasas, nueces, avellanas, sésamo y otras frutas. Hay más tipos de postres en Marruecos que en otros países Magrebí por la alta producción de fruta allí.<sup>30</sup> Estas comidas han tenido un impacto muy fuerte en las pastelerías Granadinas donde se ve muchas de las mismas cosas que se ve en Marruecos.

---

<sup>25</sup> Entrevista,

<sup>26</sup> Paraíso Culinario, 3.

<sup>27</sup> Ibid., 6.

<sup>28</sup> Ibid., 7.

<sup>29</sup> Turmo, Isabel Gonzales, et al. Rojo y verde. 25.

<sup>30</sup> Gastronomía de Marruecos, 5.

## Capítulo 3: La gastronomía granadina

### A. Los ingredientes y platos típicos

La gastronomía granadina empezó a formarse durante el siglo diecisiete y el concepto de una cocina granadina subió en los siglos dieciocho y diecinueve.<sup>31</sup> “Aquí quedó muy poco sangre árabe, porque todos huyeron. Lo que queda es tradición,” me dijo Profesor Rafael Guzman. Según este profesor, los castellanos que se mudaron a Granada después de la caída de la ciudad llevaron sus propios conocimientos de cocinar, pero también incorporaron las tradiciones de los nazaríes y adaptaron su gastronomía a los productos que crecen aquí. La gastronomía granadina es “una cocina de la tierra: lo que comemos son productos que vienen de nuestra tierra”, dijo Guzman. Se refiere a las plantas que dejaron aquí todas las civilizaciones pasadas, sobre las que he hablado arriba, por los que algunos platos muy granadinos conservan los mismos ingredientes que tuvieron en la época de los nazaríes en España. Alimentos muy árabes como las almendras y los muchísimos tipos de verduras y frutas siguen siendo muy utilizados en la región simplemente por el hecho de que crecen aquí en la costa. La gastronomía granadina también fue formada por el descubrimiento de América y los alimentos que vinieron desde allí. Los más importantes de estos, en la cocina de Granada, son el tomate, la papa y el pimiento.

Según Alicia Ríos, la gastronomía española muestra una “esclavitud del tomate”<sup>32</sup> dado que tantos platos se basan en esta fruta abundante. Este aspecto de la cocina es relativamente nuevo, porque el tomate era planteado como una fruta en los jardines hasta

---

<sup>31</sup> Entrevista, Rafael Guzman.

<sup>32</sup> Alicia Ríos, Conferencia 29.



el siglo diecinueve cuando la gente empezó a comerlo en grandes cantidades.<sup>33</sup> Un plato granadino muy conocido es, por supuesto, el gazpacho, una sopa fría de tomate que se sirven como primer plato en muchos restaurantes y casas granadinos. Los ingredientes más importantes del gazpacho son tomate, ajo, aceite, vinagre, pimientos verdes, cebolla y jamón. Este plato viene de las tradiciones árabes, en que era conocido como ajo blanco y era hecho sin tomate. Aunque el gazpacho tiene orígenes árabes, está muy famoso como comida española y constituye un buen ejemplo de la manera en que las tradiciones árabes se han convertido en tradiciones granadinas.

Otros ingredientes muy conocidos como típicos de platos españoles son aceite de oliva, el azafrán, las verduras, muchos tipos de pescado, y por supuesto, el jamón. El aceite que se hace en España viene de la cultivo masiva de las olivas aquí, donde las plantan hasta la altitud más alta donde pueden crecer. Las dan el agua preciosa para que produzcan aceitunas cada año en vez de descansar un año, como hacen normalmente cuando no tienen tanta agua. Esta práctica resulta en una enorme producción de aceite y es por eso que casi todos los platos granadinos llevan aceite en vez de mantequilla y sal. El azafrán también se produce en España en grandes cantidades y por lo que es más fácil y barato de comprar en este país muchos platos, en particular sopas calientes, llevan el azafrán. La costa de España y la costa de Marruecos ofrecen una gran selección de pescado, que todas las civilizaciones que han vivido en las regiones han incluido en muchos platos. Tan popular como pescado es el jamón ibérico que, según Michael Jacobs, tiene un cuento muy interesante dentro de la historia de España. Es que después de que los Reyes Católicos forzaron la conversión de los musulmanes a cristiandad en 1500, los moriscos empezaron a añadir el jamón a todos los platos para que pudieran

---

<sup>33</sup> Entrevista, Profesor Guzman.

convencer los inspectores que eran sinceros en sus conversiones.<sup>34</sup> Eso no puede ser la única razón por lo que muchos platos granadinos llevan jamón, porque esta comida también crece naturalmente en la tierra de España, pero es cierto que “España es la pesadilla de los vegetarianos – hay jamón en todos sitios.”<sup>35</sup> Un plato muy común y muy bien hecho en Granada es judíos con jamón o habas con jamón, que combina las verduras con cebolla y jamón serrano, y que se encuentra en muchos platos y todas las partes de España.

Los platos españoles comparten un aspecto importante; es que en muchos casos los mejores son sencillos en la preparación y salen sabroso. Un ejemplo será las papas a lo pobre, que se prepara con papas fritas lentamente en aceite de oliva y se sirve con huevos y pimientos fritos. Papas a lo pobre es un plato muy representativo de la región y “muy española”, lo que me dijo el hombre que me dio el plato durante una cena. La papa tiene una gran importancia en la gastronomía española, y no era una planta conocida por los nazaríes. También, los pimientos son muy usados y no eran comidos mucho por los hispanomusulmanes porque la mayoría de estos tipos de pimientos se trajeron desde América después de su época.<sup>36</sup> Las migas, cuando están hecho por granadinos, usualmente llevan pimientos verdes. Esta variación muestra la mezcla de las tradiciones árabes con los alimentos nuevos por los españoles. Migas se considera como un plato tradicional de Granada, y cada libro de recetas granadinas incluirá varias recetas para hacerlas.

Los platos granadinos que mezclan los huevos y las papas son muy comunes y en general la gastronomía utiliza los huevos con más frecuencia que la marroquí, en la que

---

<sup>34</sup> Conferencia 29, Michael Jacobs.

<sup>35</sup> Ibid.

<sup>36</sup> Entrevista, Profesor Guzman.

se ve los huevos más en los postres. La tortilla española, específicamente la famosa tortilla sacromonte se cocinan con una media docena de huevos añadiendo sal, aceite, y jamón o seso, criadillas y tuétano. En otras tortillas simplemente se echa papas, verduras o carne en un sartén y se añade huevos batidos para salir un plato sencillo y sabroso. En la opinión de un hombre de la calle, la mejor tortilla que ninguno y lo que da lo más satisfecho es la más tradicional que se hace con solamente papas fritas.<sup>37</sup>

El remojón granadino es otro plato muy representativo de la región que simplemente han continuado desde la edad de los nazaríes aquí por lo que todos los ingredientes se encuentra muy fácilmente en esta región.<sup>38</sup> El Remojón consiste en una ensalada de naranjas con bacalao, huevos duros, cebolla, aceite y vinagre. Se puede añadir patatas, tomates, aceitunas y atún también porque esta receta es muy común y se encuentra en casi todas las cocinas granadinas, cada una que tiene la receta preferida.

El Pisto, un plato de verduras, es casi tan característica como el gazpacho pero menos conocido en el mundo fuera de España. Por ser un plato con una base de tomate, está claro que viene de la época después de los nazaríes, pero como el gazpacho representa una mezcla de ingredientes árabes y españoles. En el pisto se echa tomate y pimiento junto con azúcar y berenjenas, que viene a la región desde Persia y eran usado mucho por los árabes. Todavía se encuentra berenjenas cocinadas con unas especias como un plato entero en Marruecos.

Las sopas calientes son una especialización española menos conocido pero a lo mejor una muy importante. ‘Comida de la cuchara’, como se llaman estas sopas y caldos, tienen mucha variedad y llevan todos los tipos de comida que crece en la tierra aquí,

---

<sup>37</sup> Entrevista, Juan.

<sup>38</sup> Entrevista, Profesor Guzman.

incluyendo verduras, pescado, carne, pan, patatas, huevos, y almendras. La olla de San Antón por ejemplo es un guiso tradicional que lleva habas, orejas y espinazo de cerdo, morcilla, ajo, cebolla, azafrán y patatas.<sup>39</sup> Este plato es muy característico de la región y se cocinan para el festival de San Antonio Abad. Lleva mucho cerdo porque este santo es el patrón de animales y tiene una cuenta bonita sobre un cerdo fiel que siguió el santo cuando estaba atacado por demonios.<sup>40</sup>

## B. Los dulces granadinos

Los famosos dulces de los conventos granadinos son el postre más conocido de la ciudad. Todos tienen su origen en la gastronomía árabe, pero ahora están hecho por las monjas granadinas. Uno de estos dulces muy conocido es los huevos moles, que lleva un merengue sobre una masa con canela encima. La bizcochada de Zafran, un convento, es una masa que se enfrían y luego ponen encima yogur natural, un alimento muy árabe. Otro dulce de convento son los pestiños, que son masas que las dan la forma de un espiral y cocinan con limón. Luego están mojadas en almíbar o miel, con azúcar puesto encima todo. Al final, las monjas hacen hojaldres, que significa una forma de masa que es muy característica de las medidas de cocinar de los árabes. Un hojaldre tiene capas con aire entre ellas y toma la forma de un tubo en el que se echa nata, chocolate, o una mezcla de miel y frutas secas como nueces y almendras.

Los dulces de la Semana Santa también son muy granadinos. El arroz con leche y leche frita siempre se hacen durante estos días de fiesta. También, la tarta real de Motril

---

<sup>39</sup> Miguel Alcobendas, La cocina tradicional de Granada. 149.

<sup>40</sup> Ibid.

es “una de las más representativas de la región”, dice un libro de recetas granadinas.<sup>41</sup>

Consiste en una masa con crema de limón y almendra adentro que se enfría después de hacerla. Piononos son un dulce que está vendido todo el año en las pastelerías granadinas.

Consisten en un bizcocho bañado en almíbar con ron y llevan una crema encima. El ron es una bebida que viene de los árabes, porque es una forma de hacer el azúcar de caña.

Luego, porque el azúcar de caña crecía con mucho éxito en el Caribe, el ron se convirtió en la bebida tradicional de esa región.<sup>42</sup>

Las frutas de Granada, que son muy ricas y variadas y crecen en la costa, los granadinos siempre las comen como postre. Los más importantes son la granada, los aguacates, las chirimoyas, los quivis, las nísperas, fresas, naranjas, higos, sandías, y los melones. Estas frutas van en otros platos también, por ejemplo usan las higas a menudo en guisadas, y las naranjas en ensaladas.

#### Capítulo 4: La fusión de la comida árabe y la gastronomía granadina

##### A. La influencia árabe en platos típicos de Granada

Según Profesor Guzman, la gastronomía que se encuentra en Granada es “una mezcla de la castellana con los productos de la tierra” que eran traídos por muchas civilizaciones por siglos.

La gastronomía granadina incluye algunos aspectos básicos que vienen de los hispanomusulmanes. Primero, como dice un autor, es que muestra que “el amor por el

---

<sup>41</sup> Alcobendas, 488.

<sup>42</sup> Entrevista, Profesor Guzman.

agua es una constante andaluza.”<sup>43</sup> La cocina granadina utiliza mucho los distintos tipos del agua, como agua azahar y agua de rosas, en los dulces. Segundo, muchas culturas del mundo hoy día han incorporado el orden de los platos que usaron los nazaríes. Para los andalusíes, los alimentos eran ante todo “un medio para conservar y recuperar la salud.” Por eso, “idearon el hecho de que los platos se sirvan a la mesa en un orden determinado... como hoy lo conocemos – primero las sopas y caldos, después los entremesas, pescados y carnes, y, finalmente, los postres.”<sup>44</sup> Este orden facilita la digestión y disfrute de la comida. Tercero, el gusto por el pan que muestra la cocina granadina también viene de los árabes que vivieron aquí, y quienes usaron mucho el trigo para hacer varios tipos de pan.

Aparte de esta influencia en elementos fundamentales de la gastronomía se ve el legado de los árabes en muchos platos típicos granadinos. Estos platos, que voy a elaborar, muestran el uso de sabores, especias o ingredientes que vienen directamente de las tradiciones hispanomusulmanes. Las recetas para estos platos vienen de un libro con el título *Nuestra Cocina*, que han sacado la Fundación Caja Rural de Granada en este año, 2008. Este libro trata de comida muy típico de la ciudad en particular y creo que incluye muchos platos que demuestran claramente una influencia árabe.

Primero, hay varias recetas en este libro para hacer las migas, una comida que personifica el amor para pan que sigue claramente en la cultura mediterránea. Las migas son una comida muy árabe, pero las vemos destacado en restaurantes españoles como tapas y raciones y del mismo modo en las casas granadinas para el almuerzo. Sirven las

---

<sup>43</sup> Bolens, Lucie. *La Cocina Andaluza: Un arte de vivir*. 242.

<sup>44</sup> *Gastronomía en Al Ándalus*, 1.

migas con cualquier ingrediente será lo más disponible en ese momento y puede ser carne, vegetal o fruta, porque las migas van con todo.

Seguidamente, hay muchas recetas en que mezclan los sabores dulces y sabrosos de una manera muy parecido a los árabes. Por ejemplo, el lomo a la miel lo cocinan con vino blanco y especias típicas y cuando este hecho echan la miel encima del plato y sirven con berenjenas y patatas. Otro ejemplo puede ser la moraga granadina, un entrante en que hay una mezcla del pescado y frutos secos como los higos para crear un sabor clásicamente árabe. En la lengua árabe, este plato originalmente se llamaba murhaga, y como han retenido el nombre árabe y van añadiendo 'granadino' para mí demuestra perfectamente la fusión de las dos tradiciones culinarias.

Otros platos que he sacado de este libro son muy claros en sus orígenes árabes, como crema de zanahorias. Como hemos visto en la sección de la gastronomía árabe, hacer cremas de verduras es un elemento de la cocina que persiste en Marruecos y otros países musulmanes. También, en los restaurantes de Granada donde especializan en comida marroquí los menús incluyen estos platos como auténtica del mundo árabe.

La inclusión de muchas recetas para hacer berenjenas a mí indica una fuerte huella de los árabes en Granada porque esta verdura, más que otras, a menudo constituía primeros y segundos platos para ellos. Los granadinos hacen pasteles de berenjena, berenjenas con miel, jamón, queso o ternera, y berenjenas rellenas con carne frito y queso.

El mazapán y el turrón, que han sido adoptados como productos de España, están sacados de las tradiciones árabes. En estos postres echan como una base el azúcar y las almendras, dos alimentos traído a España por los nazaríes. Muchas postres llevan

alimentos nazaríes como por ejemplo la tarta de nueces, porque los nueces fueron introducidas a la región por los árabes. Sobre todo entre los postres de España se encuentra una clara influencia árabe en el yogur. “Esta sustancia no es de Andalucía; viene de la fermentación de la leche de la cabra del desierto y era incluido en las gastronomías griegas, romanas y árabes”, me dijo Profesor Guzman. Cuando los nazaríes se fueron de Granada, la tradición de hacer yogur desapareció junta con ellos. Solo es recientemente que los españoles han adoptado la producción del yogur; no ha sido un producto típico de la región, pero hoy día lo comen como postre.<sup>45</sup>

## B. Tapas

Comiendo tapas en Granada, es posible probar muchos platos típicos andalusíes por las porciones pequeñas que se sirven en muchos bares de la ciudad. Las tradiciones de cenar con tapas para charlar con amigos y familia y de vivir en la calle de esta manera son costumbres muy españolas y muy conocidas por todo el mundo así. Granada es famosa por seguir sirviendo tapas gratis mientras la mayoría de ciudades en España ha dejado esta costumbre característica.

Se ve que hoy día la comida granadina ofrecida junto con platos árabes en muchos bares de tapas en Granada. Por ejemplo, hacen deliciosas berenjenas de miel de caña en Decuadros, un bar español que queda en Plaza Trinidad en Granada, y donde también hacen tapas españolas, italianas y mexicanas. Además, hay bares de tapas muy populares que solamente sirven comida árabe como por ejemplo Oum Kalsum y Campero, dos bares en Granada que se quedan entre la Catedral y la Plaza de Gracia, cerca de calle de

---

<sup>45</sup> Entrevista, Profesor Guzman.



Gracia. Oum Kalsum ofrece raciones de cuscús con zanahorias y cebollas, un gran plato de pastela de pollo, hojaldres de pollo, fideos con almendras y otros platos muy árabes.

De hecho, la tradición española de tomar tapas ha ayudado la llegada de la influencia gastronómica del mundo árabe en muchas partes en el norte de España. Según Claudia Roden, la autora de varias obras sobre la comida del medio oriente y otras regiones, cuando los musulmanes huyeron de Granada después de los Reyes Católicos les forzaron de convertir a Cristianismo en el año 1500, muchos eligieron vender su comida en las calles de ciudades españolas para sobrevivir.<sup>46</sup> Hoy día, veo un movimiento similar que ocurre en Granada que me parece una completa ciclo histórico. Gente musulmán vuelven a la ciudad, trayendo su gastronomía otra vez y han elegido, en muchos casos, vender los platos como tapas en vez de en las calles.

### C. Las pastelerías

Como dice un estudio de la gastronomía andalusí: “Uno de los aspectos en que mejor se ha conservado la influencia andalusí en nuestra cocina es en la repostería, dulces de almendras, pistachos y delicados piñones rociados con agua de azahar y rosas y embebido en miel transparente y dorada...”<sup>47</sup> Los dulces árabes son muy comunes en Granada y han tenido una gran influencia en términos de ingredientes y medidas de hacerlos. De hecho, casi todos los dulces granadinos más famosos vienen directamente de las tradiciones dejados aquí por los musulmanes, incluyendo los dulces de los conventos granadinos, en particular los que usan merengue, una sustancia inventó por los

---

<sup>46</sup> Conferencia 29, Claudia Roden.

<sup>47</sup> Paraíso Culinario, 6.

árabes.<sup>48</sup> y el arroz con leche. En todas las pastelerías de la ciudad se encuentran pasteles que llevan miel, nueces y almendras encima o adentro, pasteles de leche frito o fermentado, y bizcochos que parecen el dulce árabe ‘baklawa’. Se encuentran también maneras específicas de hacer y formar las masas, como por ejemplo lo más conocido y típico árabe, los hojaldres, que llevan muchas capas con aire entre las. Además, la práctica de doblar la masa como se ve en los pestiños me parece muy similar a como se echa un crepe tradicionalmente. Los turrónes y mazapanes también, como están hechos de sólo azúcar y almendras, vienen de los árabes pero han sido adoptados por los españoles fuertemente.<sup>49</sup> Cuando fui a Toledo, vi estos dulces en particular vendido en las pastelerías como postres muy españoles. A mí, esta afirmación no es un error porque las tradiciones árabes constituyen una parte importante de la cultura y comida de España.

Otros postres típicos del mundo árabe que se venden en todas las pastelerías son roscos, que parecen donuts pero un tipo más pesado, y rosquillas rellenas de miel, en que echan almendras, dátiles, higos y mantecados y se echan canela, mantequilla y azúcar.<sup>50</sup> Los roscos calientes prefieran comer como desayuno, similar a los churros. Más tipos de dulces árabes que venden las pastelerías granadinas son almendradas y empanadas de azúcar fino, que son masas pellizcadas sobre un terrón de almendras picadas.

## Capitulo 5: La influencia hoy día de los inmigrantes marroquíes

### A. Schuarma

---

<sup>48</sup> Paraiso Culinario, 7.

<sup>49</sup> Ibid.

<sup>50</sup> Jaoquin Lacalle, Andalusian Cookery. 236-8.

Aunque schuarma es en realidad una comida que viene de Turquía, se va muy confundido como una cosa de origen árabe. De hecho, la schuarma de Granada sí viene de la gente aquí de países árabes por la influencia que ha tenido esta comida allí. Granada es la ciudad en España que tiene la mayor población de musulmanes que ninguna otra menos Barcelona y Madrid, las tres que son centros de la inmigración africana. Por eso, se encuentran en Granada un gran número de las tiendas de schuarma, que están en casi cada esquina de la ciudad. Se ubican en la famosa y histórica Plaza Nueva, probablemente para vender su comida a las turistas que afluyen allí, pero para mí esta ubicación sirve para relajar estas tiendas con la historia de los musulmanes en Granada porque está entre la Alhambra y el Albaicín. Se aparece también en todos los barrios, vendido por gente de origen marroquí y español como comida rápida. Me parece que esta tendencia es muy similar a la de los bares de tapas que incluyen o especializan en comida árabe, y a mí también muestra el ciclo histórico de los musulmanes que eligen vender su comida cuando dejan sus hogares para traer sus tradiciones a sus nuevas ubicaciones. Por eso, a muchos nativos de este país, las tiendas simbolizan la ‘invasión’ de los inmigrantes, pero también la influencia de otras culturas en su manera de vivir y comer.

Para mí, en este respeto, representan el impacto del estilo de vivir y trabajar estadounidense que incorpora la comida rápida en la vida cotidiana que cada día influye la cultura española. La influencia de estas dos culturas extranjeras muestra los cambios en la sociedad española que anteriormente se fue homogenizado por el gobierno franquista, y que ahora está experimentando la llegada de inmigrantes de todas partes. No sólo es por los inmigrantes pobres, sino que también por las turistas ricas que visitan o se mudan

desde el Reino Unido, los Estados Unidos y todos los países del Europa para ‘el sol y la playa’ de España. Muchas gentes de hoy día dejan su huella en esta tierra tanto como las gentes que vinieron a vivir hace siglos como los griegos, romanos y los árabes de antes. No obstante, la comida con que se alimentan durante su tiempo en esta ciudad es única y les dejan con una idea muy claro de lo que ha pasado aquí antes de su visita. De esta manera aprenden mucho sobre la historia y la cuenta de España sin pasar tiempo en una aula ni leer un libro, porque la comida de esta región habla, y por esto se puede vivir en el pasado por un momento.

#### B. Las teterías de Marruecos y Granada

Los postres y tes marroquíes se encuentran aquí más fácilmente en las teterías, sitios con una gran presencia en Granada y Marruecos. De mi experiencia en teterías de los dos países, pueden ser distintas o parecidas uno a otra y depende mucho del lugar se escoge que el nivel de autenticidad de la cultura marroquí que se encuentra en las granadinas. Esta autenticidad está hecha de dos partes importantes, que son en primer lugar el ambiente, las decoraciones y la arquitectura de una tetería, y en segundo lugar en las maneras de hacer la comida. En términos de decoraciones y arquitectura las he encontrado muy parecido, porque todas llevan los arcos de herradura decorados sobre las puertas y azulejos de muchos colores. De ambiente se distinguen un poco, en particular en la cantidad de luz, porque las teterías granadinas se encuentran de más tinieblas con velas encendidas y poca luz del sol que brilla adentro mientras las marroquíes que he visto tienen azulejos de trasfondo blanco y mucha luz. Es posible decir también que las marroquíes ponen decoraciones más elaboradas adentro y especialmente afuera de las tiendas.

En términos de comida, las teterías pueden ser más diferentes. La diferencia mayor que he descubierto se queda en las crepes que en Marruecos están hechas de una manera muy tradicional y parecen en todos aspectos muy como las de un pueblo marroquí. La crepe es una comida muy típica del mundo árabe y la sirven como desayuno en todas las partes de Marruecos. Cuando las cocinen de manera tradicional las preparan con mucha aceite de oliva y granos de harina. Las amasan y doblan la masa muchas veces sin dejarla con agujeros. Después, la masa está achatada a mano y echada en una sartén sobre un fuego suave. Dentro esta sartén ponen más aceite y la giran a mano hasta que esté dorado; luego se tiran la crepe en la sartén para romper las burbujas y la retiran del fuego. Se salen correosas con muchas capas por trabajar mucho con la masa antes de cocinarla. Como desayuno van con aceite, mantequilla, miel y mermelada de fruta. En las teterías granadinas, las crepes no parecen en ningún aspecto las echadas tradicionalmente porque son de un tipo de pan totalmente distinto y faltan capas, los granos encima y la capacidad de partir fácilmente. Además, en Granada han perdido el aspecto de ser desayuno y estar sabroso, y se han convertido en un postre solo, que sirven con nata, chocolate y frutas.

Las diferencias así son importantes, pero algunas teterías en Granada ofrecen experiencias más auténticas. La tetería que se llama At Tanor tiene una sola cocinera, que es de Marruecos y aprendió su trabajo allí.<sup>51</sup> Todavía lleva la ropa tradicional de su país e insiste en que los clientes se relajen en su tetería con té cuando compran sus dulces. Esta cocinera, además de insistir en una experiencia auténtica para sus clientes, hace toda la comida que vende con medidas tradicionales en su casa con miembros de la familia. El menú en este sitio cambia día a día por lo que hacen cada noche en casa, porque ella

---

<sup>51</sup> Entrevista, Duena, At Tanor.

no compra nunca sus dulces en otra tienda o de otro cocinero. Sus dulces son variadas, pero cada vez que fui había siempre incluyen algunos de nueces, almendras, chocolate y miel. El menú de té incluye, entre muchos tipos, algunos de frutas, menta, y almendras. At Tanor tiene un ambiente muy íntimo con espacio limitado y la cocina abierta, en que es posible mirar la dueña haciendo los tes y lavando los platos.

A diferencia de esto es la tetería Kasbah, que se queda al fondo de la Calderería y que es la más obviamente para turistas. Allí venden muchos platos típicos marroquíes pero también de las culturas oriente, indio y granadino, junto con una selección del alcohol. En Marruecos está prohibido de beber alcohol y el hecho que lo ofrecen allí, más que todas otras diferencias, demuestra como la cultura marroquí, cuando se traslada a España, cambia mucho antes de los españoles y turistas conocerla. Creo que esto es por los clientes que tiene esta tetería que es necesario que cambien algunos aspectos grandes de teterías tradicionales. No obstante, es cierto que tiene camareros que quieren enseñar a los clientes a todos sus conocimientos sobre la gastronomía árabe, y que ofrecen unos platos marroquíes muy bien hechos, como pástela de pollo, cremas de verduras, couscous, tajines, pollo andalusí, harira, y bisara. Kasbah es entre las numerosas teterías granadinas que se han convertido en pequeños restaurantes árabes adonde viene mucha gente para almorzar, merendar, cenar o fumar hookah.

El té más común que sirven en Marruecos es té de menta, un refresco tradicional y la bebida nacional del país. Se hacen siempre con mucho azúcar y llena de hojas frescas de yerbabuena en vez de pedazos secas como se encuentra en Granada. En las teterías de Marruecos la creencia es que los clientes buscan esta bebida tradicional, a diferencia de muchas teterías granadinas en las que no enfatizan el té de menta sino que los que son

reconocibles por turistas como por ejemplo Earl Grey, tila y manzanilla. Sin embargo, me parece que el té menta-poleo tiene mucha popularidad en Granada y ofrecen este tipo en muchos restaurantes y cafeterías granadinos.

## Capítulo 6: Conclusiones

He tenido muchas experiencias buenas en hacer este proyecto, y creo que he ganado una mirada adentro de una cultura que incorpora una mezcla de gente que cada día va aumentando en diversidad. He conocido sabores que son nuevos para mí pero a la misma vez son muy viejos en el mundo. Han venido por generaciones y de civilizaciones ancianas y son muy conocidos por los que cocinan y viven aquí. Además he conocido gente interesante de Granada y Marruecos y aprendí que en todas las culturas del mundo la mesa es un lugar importantísimo para conocer otras, disfrutarse, y experimentar una cultura. En cenar con familias Granadinas y familias Marroquíes me di cuenta que mientras los platos y costumbres cambiaron entre países, la importancia de venir juntos sobre la mesa no cambió. Ahora sé que al final de un viaje, largo o corto, son la gente y la comida siempre que se acuerda más y para mí no olvidaré jamás los platos españoles y marroquíes que he probado este semestre, ni las personas que he conocido en compartir la mesa de cenar.

No obstante, creo que hay muchas maneras en las que se puede crear ventanas para ver el pasado y el presente por la gastronomía. Hoy día en España la población extranjero y en particular la población árabe va creciendo, y la popularidad de su gastronomía también crece en este país tanto como afuera. Esto es interesante en un país donde los nativos se sienten tan orgullosos de su comida de una manera muy nacionalista y siempre hablan sobre el jamón, las frutas, los vinos, el aceite y los platos que se hacen en España. Hay un conflicto más profundo que este entre los españoles y los inmigrantes, y eso es el proceso de hacer la población más heterogénea. Ese aprieto puede ser estudiado por comida porque es una vía en la que se puede conocer gente de las dos culturas y hablar sobre los cambios sociales aquí en Granada sin dejarlos sospechosos ni incómodos. Creo que es por el efecto uniendo de la comida en los que cocinan que puedes investigar la llegada de inmigrantes y como ganan dinero para sobrevivir aquí después de dejar sus propios países. También, los estudiantes tienen experiencias en común con los inmigrantes que tampoco son nativos de Granada.

Al final, quiero dejar los que leen este proyecto con un agradecimiento y una impresión nueva. Lo que quiero contar es una experiencia de una ciudad con una población verdaderamente diversa. Unas semanas antes del final de este programa, viajé a Londres por un rato y me di cuenta que la sociedad de ese país es mucho más diverso que esto. Por primera vez supe como un aspecto del reino de Franco ha afectado la población de España. Por cerrar las fronteras durante más de tres décadas, todavía hay mucho menos extranjeros que se han integrados en la sociedad granadina. Me parece que aunque este programa ha hizo hincapié en los cambios sociales, que para la sociedad española han sido grandes, este momento sólo constituye una empuje. En el futuro



cercano, antes de la población se pone más heterogénea, creo que una comparación entre la comida granadina y la comida de una ciudad que tiene aun más inmigrantes como Barcelona o Madrid sería muy interesante.

Capitulo 7: Apéndices

**Folleto para presentación**

# El legado de Al Andalus en la Gastronomía Granadina

Elizabeth Leibinger

May 24, 2008

SIT: Spain: Language, Community and Social Change

Project Director: Yolanda Gauth Mari

## Recetas Andalusíes

### Cuscús

Ingredientes: 1kilo de sémola, 50 centilitros de agua, 1 cucharadita de sal, 150 gramos de mantequilla. Preparación: 30 minutos. Cocción: 30 minutos.

1. Primera cocción: unos 20 minutos antes de finalizar la cocción del caldo, poner 450 gramos de cuscús en un recipiente grande y humedecer con el aceite y la mitad del agua. Impregnar bien cada grano con agua para que se hinche durante la cocción, frotando, entre las manos húmedas, un puñado después de otro. Colocar el cuscús sobre la parte superior de la olla de cuscús, que está llena de agujeros y permite que el vapor (que sale de la cocción del caldo de la parte inferior) lo cueza. Esperar que el vapor se escape a través de los agujeros.
2. Segunda cocción: verter de nuevo el cuscús, que ahora es una masa compacta, en el primer recipiente. Con un tenedor y con las manos romper la torta y airear los granos mientras se vierte el segundo vaso de agua fría y la sal. Poner el cuscús encima del caldo y esperar que el vapor salga.
3. Tercera cocción: verter de nuevo en el recipiente grande. Cortar un buen trozo de mantequilla y mezclar con el cuscús para separar bien los granos. Colocarlo aún humeante, en forma de cúpula, en medio de una fuente honda. Repartir las verduras y la carne a su alrededor.

## Vegetales

Ingredientes: zanahorias, nabo, calabacín, cebolla, tomate. Cocer las verduras *al dente* y cortar en bastoncitos o en rodajas finas. Pon al lado: almendras, nueces, dátiles, azafrán, canela, azúcar, sal, páprika, perejil.

## Baklawa con nueces

Ingredientes para el relleno: 500 gramos de nueces, 100 de mantequilla, 150 de azúcar, ½ cucharadita de canela, 3 cucharadas de agua de rosas.

Para la pasta: 20 hojas de pasta filo (en colmados orientales), 200 gramos de mantequilla, 100 de almendras o nueces, 25 centilitros de miel.

Preparación: 40 minutos. Cocción: 15 minutos.

1. En un bol, mezclar las nueces molidas gruesas, la canela, la mantequilla fundida, el agua de rosas y el azúcar.
2. Untar con mantequilla un molde con un pincel y, en el fondo, disponer las hojas de filo untadas con mantequilla. Utilizar sólo la mitad de las hojas. Precalentar el horno a 220°C.
3. Verter todo el relleno repartiéndolo uniformemente. Cubrir el relleno con el resto de hojas untadas con mantequilla. Ribetear el relleno con las hojas de encima para formar una empanada. Untar la superficie con mantequilla. Con un cuchillo afilado, cortar la empanada in rombos regulares y adornar cada rombo con una almendra entera pelada o con media nuez.
4. Tapar con un papel de aluminio y hornear. Dejar cocer 15 minutos. Al salir del horno, regar los rombos con la miel templada y dejar enfriar antes de colocar en una bandeja de pastelería. Los *baklawa* pueden conservarse 15 días en una caja metálica hermética.

Vocabulario:

Afilado - sharp

Caldo - broth

Frotar - rub

Hincharse - rise

Pincel - brush

Repartir - distribute

Untar - spread

Agujeros - holes

Colocar - place

Fundida - melted

Humedecer - dampen

Puñado - handful

Ribetear - trim/border

Verter - pour

Más vocabulario de la comida:

Almendras - almonds

Almíbar - syrup

Azafrán - saffron

Berenjenas - eggplant

Calabacín - zucchini

Calabaza - pumpkin or squash  
Canela - cinnamon  
Cebolla - onion  
Ciruelas - prunes  
Comino - cumin  
Dátiles - dates  
Harina - flour  
Higos - figs  
Jengibre - ginger  
Mantequilla - butter  
Masa - dough  
Miel - honey  
Nabo - turnip  
Nueces - walnut  
Pasta - dough  
Perdiz - partridge  
Perejil - parsley  
Pichón - pidgeon  
Pimentón - páprika  
Pimienta - pepper (spice)  
Pimiento - pepper (bell)  
Piñones - pine nuts  
Tomillo - thyme  
Zanahoria - carrot

### **Entrevistas:**

Profesor Rafael Lopez Guzman  
Catedrático de Historia del Arte, Universidad de Granada  
Departamento Historia del Arte  
Facultad Filosofía y Letras  
rlopez@ugr.es

Dueña y Cocinera  
At Tanor  
Calderería  
Aproxímenle 40 años

Camarera  
Kasbah  
Calderería  
Aproxímenle 30 años

Juan

Hombre en la calle  
Aproxímenle 50 años

## Recursos

A. Hay Festival Alhambra, 3-6 Abril 2008

Conferencia 29, 6-4-08

*La cocina española y el legado de Al-Andalus*

Panel: Micheal Jacobs, Sam Clark, Alicia Ríos, Claudia Roden

Ubicación: Carmen de los mártires

B. Viaje a Marruecos

15-19 Abril 2008

SIT: SCH 2008

Referencias y fotografías de: una tetería de Asilah, el mercado de Tetuan, el pueblo de Bellouta. También visitado: Tangier, Chaouen, Ceuta.

## Bibliografía

Alcobendas, Miguel. La cocina tradicional de Granada. Editorial Arguval. Malaga, 2007.

Arbelos, Carlos. Recetas y relatos: Gastronomía de las tres culturas. Edita: Caja Granada – Obra Social. Granada, 2004.

Barajas, L. Benavides. Nueva-Clásica cocina Andalusí. Editorial Dulcinea. Madrid, 1995.

Fundación Caja Rural de Granada. Nuestra Cocina. Granada, 2008.

Gastronomía Andalusí. “Gastronomía en Al Ándalus.” <[www.balansiya.com/gastronomia\\_andalusi\\_al\\_andalus.html](http://www.balansiya.com/gastronomia_andalusi_al_andalus.html)> Visto 7.5.08.

Lacalle, Joaquin. Andalusian Cookery. Editorial Arguval. Malaga, 2003.

Mañana, Carmen. “Ver, Oler y Tocar.” *El País Semanal*, 4.5.08. (usado en las recetas para la presentación)

Pastor, Mauricio y Pablo Amante. Granada. “Gastronomía.” Edit. Mediterráneo, VV.AA. 1996.

Patronata Provincial de Turismo de Granada. Comer en Granada: Gastronomía Popular.

Turmo, Isabel Gonzalez, Fatima El Ouardani, y Abdeslam El Aallali. Rojo y verde: Alimentación y cocinas en Marruecos. Ediciones Trea, S. L. Gijón, 2007.

Vázquez, Itos. Tapas de la cocina española. Editorial Everest, S. A. León, 2004.

Zambonino, Marta, y Palmira López del Hierro, coord. por. La cocina en las rutas del legado andalusí. Edita: Caja Granada. Granada, 1995.