



# Revista de Claseshistoria

Publicación digital de Historia y Ciencias Sociales

Artículo Nº 128

14 de marzo de 2010

ISSN 1989-4988

Revista

Índice de Autores

[Claseshistoria.com](http://Claseshistoria.com)

MARÍA ROSA LIARTE ALCAINE

La producción agrícola en Al-Andalus

## RESUMEN

El suelo cultivado se dividía en tierras de secano y tierras de regadío. El cultivo de secano estaba condicionado por la calidad de las tierras, de las semillas, por la climatología y por el reducido empleo de abonos. Se practicaba en gran escala el barbecho de rotación bienal, que alternaba la siembra de cereales y barbecho, y el de rotación trienal, que alternaba cereales, leguminosas y barbecho.

## PALABRAS CLAVE

Barbecho, Al-Andalus, Al-fariq, Apicultura, Guadlaquivir.

María Rosa Liarte Alcaine

Licenciada en Historia por la Universidad de Málaga

[rosaliarte@gmail.com](mailto:rosaliarte@gmail.com)

[Claseshistoria.com](http://Claseshistoria.com)

14/03/2010

El suelo cultivado se dividía en tierras de secano y tierras de regadío. El cultivo de secano estaba condicionado por la calidad de las tierras, de las simientes, por la climatología y por el reducido empleo de abonos. Se practicaba en gran escala el barbecho de rotación bienal, que alternaba la siembra de cereales y barbecho, y el de rotación trienal, que alternaba cereales, leguminosas y barbecho. Las tierras de regadío, en cuyo desarrollo y explotación tanto sobresalieron los habitantes de al-Andalus, se dedicaban fundamentalmente a ciertas gramíneas y leguminosas que requieren mucha humedad, como el arroz, las habas y las judías, así como gran parte de las hortalizas y frutales. Los andalusíes aprovecharon las aguas de los ríos y de los pozos para el cultivo intensivo de hortalizas, leguminosas, y frutales y hasta cereales. Supieron canalizar los ríos por medio de azudes o presas, como los ríos Guadalentín y Segura, en la huerta de Murcia. Una serie de acequias mayores y menores, azarbes y almenaras distribuían regular y rigurosamente el agua por toda la huerta, desde Lorca hasta la desembocadura del Segura En el Mediterráneo. Por medio de aceñas o ruedas movidas por el agua se elevaba el agua a bancales situados en un nivel superior. Cuando esta aceña era una gran máquina hidráulica formada por una gran rueda con paletas o arcaduces, recibía el nombre de noria. De los pozos se sacaba el agua normalmente por medio de un buey, asno o camello, sujeto al cigüeñal.

La importancia de las huertas de Murcia, Valencia y otras zonas de regadío dentro de la economía de al- Andalus explica el nombramiento por el califa de Córdoba de un funcionario que recibía el nombre de Sahib al-saqiya, el Acequero Mayor o Zabacequias de los textos romances.

Dozy, en su *Supplément aux dictionnaires arabes*, recoge una noticia más precisa y real (*sub voce* “zawý”):

En las fuentes árabes se habla más de calidad y producción que de rendimientos. Algunas comarcas, como la vega de Santarem, producían hasta dos cosechas anuales, una de cereales de invierno y otra de cereales de primavera. En

esta zona se alcanzaban los máximos rendimientos, pues una arroba de simiente daba cien y a veces doscientas. Otra zona privilegiada por sus notables rendimientos era la del Sangonera, con rendimientos normales de 10 a 16 cahíces por cahíz de sembradura, pero cuando la cosecha de cereales era buena daba 50, 60 y hasta 100. Los geógrafos de al-Andalus ponderan el peso extraordinario de determinados productos del campo, como los racimos de uva de Lorca, que llegaban a pesar 50 libras, o las coles de Valencia, con más de 15 libras..

Es una tierra muy fértil y a veces una sola yugada produce 400 almudes de los grandes.

Esta yugada andalusí de 1,2 hectáreas de extensión y una producción de 9,8 quintales tenía más o menos el mismo rendimiento medio de trigo o cebada que las tierras de secano de Andalucía, según los datos estadísticos de 1926.

El trigo y la cebada eran los cereales más cultivados, aunque también se sembraban el centeno, el arroz, el mijo y la avena. Entre las especies trigueras cultivadas en al-Andalus se pueden citar el rubión, el trechel y el álaga, conservando sus nombres romances. Otras variedades cultivadas eran la espelta, la escandia o escaña y el trigo sarraceno o alforfón. En la región de *Balata* o "Plata", entre Santarem y Lisboa, se sembraba, además del trigo de invierno, el trechel o tremesino. Podía segarse a las seis o siete semanas con rendimientos fabulosos.

Aunque en algunos puntos de la Península, como en la campiña de Córdoba, se adelantaba la siembra al mes de septiembre, en realidad se realizaba esta operación en noviembre. En el mes de mayo se segaba el trigo verde, que recibía el nombre de *al-farik* o zorollo. Ligeramente tostado al horno, se hacía con él un alcuzcuz de lujo. Pero la siega general se iniciaba a partir del 20 de junio y duraba todo el mes de julio.

En el mes de junio funcionarios del gobierno estimaban la cosecha en las eras, cuando el cereal estaba ya en *fascales*, después de deducir los gastos de la siega. También se nombraban los guardianes de los silos reales para recibir el diezmo, en grano, de los campesinos.

Entre las regiones productoras de trigo destacaban Toledo, la mejor tierra de cereales de todo al-Andalus; Tudela, Calatrava, Badajoz, Úbeda, Écija, Valencia,

Segorbe, Lorca, *Santaver*, Coimbra, Sevilla, etc. Aunque no disponemos de cifras de producción, podemos suponer que era suficiente para el consumo nacional. Solamente en circunstancias excepcionales, como sequías prolongadas, plagas de langostas, inclemencias meteorológicas, se importaba trigo del norte de África, pero a veces también se exportaba. En el año 936, Abd al-Rahman III envía su aliado norteafricano Musa ibn Abi I-Afiya quinientos almudíes de trigo y otros tantos de cebada, según la medida de Córdoba.

Los silos del Estado encerraban el trigo obtenido para abastecer los ejércitos de campaña, las soldadas en especie para los que estaban acogidos a ellas, para préstamos de simientes a agricultores necesitados, para la beneficencia pública y finalmente los excedentes eran vendidos, con lo cual el Estado aumentaba sus ingresos. Para preparar la expedición contra Barcelona en el año 985 Almanzor ordenó almacenar en los silos reales más de 200.000 almudíes, o sea, más de 736.000 quintales métricos.

La cebada era el segundo cereal más cultivado. Según el *Calendario de Córdoba*, los habitantes de las zonas meridionales de la Península comenzaban a segar la cebada el cinco de mayo y veinte días más tarde se extendía la siega a la campiña de Córdoba y a otras regiones. Como zonas productoras de cebada las fuentes andalusíes citan Úbeda, Écija y Jaén.

La cebada se empleaba principalmente como forraje y por eso se prefería segarla verde: es el alcacer. Según Ibn al-Jatib, en la época de Almanzor se sembraban todos los otoños 500 almudíes (1.840 quintales) de cebada en los campos del califa para la caballería real, aunque Ibn Idari eleva la cantidad a un millón de almudíes. No obstante, se prohibía segar y vender el alcacer, cuando empezaba a granar, porque era un medio para no pagar el diezmo legal.

También se cultivaban la escaña y el alforfón o trigo sarraceno. Uno y otros constituían la base de la alimentación de los campesinos y de las familias más pobres y necesitadas. Según al-Himyari, la gente de Galicia se alimentaba principalmente de mijo y de una especie de escaña o alforfón.

Muy importante era la industria harinera en el al-Andalus. Aparte de los molinos harineros de agua, se citan en las fuentes árabes molinos de barcos que se podían transportar de un lugar a otro, como en Murcia y Zaragoza. Eran importantes los

molinos de Pechina de Almería, Jaén, Priego de Córdoba, Talavera, Coimbra y Silves. También eran frecuentes los molinos de sangre y los molinos de mano, como los que llevaban cualquier ejército en campaña. Las Ordenanzas de Zoco hablan de distintas calidades de harina, que han pasado como arabismos al castellano, como el acemite, el almodón y la adárgama.

Como en la actualidad, el cultivo del arroz era intensivo en Valencia. Era de excelente calidad y se exportaba a todas las regiones de al-Andalus. Ibn Bassal nos da noticias muy interesantes sobre el cultivo del arroz, que se sembraba en marzo o abril y se segaba en septiembre, según el *Calendario de Córdoba*.

Al-Andalus reunía óptimas condiciones para el cultivo de toda clase de leguminosas. Las habas y guisantes de Zaragoza eran de extraordinaria calidad y se conservaban veinte años o más sin estropearse. Ibn Bassal describe detalladamente los métodos de cultivo de algunas leguminosas y subraya que se recogían dos cosechas de habas. La de otoño se sembraba en agosto y la de invierno en octubre. Entre las mercancías que envió Abd al-Rahman III a su aliado beréber Musa ibn Abi l-Afiya se citan 50 almudías (18.400 kilos) de habas y 10 (3.680 kilos) de garbanzos.

También los autores andalusíes sitúan en la costa granadina (Salobreña y Almuñecar) y en Sevilla importantes plantaciones de caña de azúcar. En cuanto a las fibras textiles, destacaba el cultivo del algodón, que exigía cuidados especiales, con riesgos intermitentes cada quince días y unas diez labores, aunque la tierra fuera áspera y seca. Se sembraba en marzo o abril y se cosechaba en septiembre. El algodón de Sevilla era de excelente calidad y su producción era tan elevada que se exportaba a todas las regiones del país y al norte de África, desde Túnez hasta los confines saharianos de *Siyilmasa*. También se producía algodón en gran cantidad en Guadix y Mallorca.

El lino, para la obtención de fibras textiles y aceites de linaza, se sembraba principalmente en tierras de regadío. El lino de la Vega d Granada y de las Alpujarras era de excelente calidad y superior al famoso lino egipcio del *Fayyum*. Se exportaba a todo al-Andalus, al norte de África y a los más alejados países musulmanes, mientras que los excedentes de la producción de Lérida, también de excelente calidad, se exportaban a los países cristianos fronterizos. También eran importantes las cosechas de Mallorca, Almería y Segorbe. En la Mezquita de Córdoba, y durante la dictadura de

Almanzor, se consumían en el mes de *ramadán* tres cuartos de quintal de mechas de lino.

Al-Andalus ocupaba un lugar privilegiado como productora de esparto. La producción se concentraba en el sureste de la Península y Alicante era el puerto exportador a todos los países musulmanes. También se cultivaba el cáñamo y se utilizaba el palmito como sustituto del esparto.

## EL OLIVO

Al-Andalus ocupaba el primer lugar del mundo como productor de aceite de oliva por los olivares que cubrían extensas zonas del país. El olivo exigía muchos cuidados, porque cualquier incidencia meteorológica desfavorable, heladas, granizadas o fuertes temporales, podían perjudicar la floración o el desarrollo del fruto, que no siempre ni en todas partes llegaba a cuajar perfectamente. Entre las zonas de producción destacaba en primer lugar el Aljarafe de Sevilla, con olivares que ocupaban cuarenta millas de largo, desde Sevilla a Niebla, por doce de ancho. Mientras las aceitunas de otros lugares no duraban más de un año, pues se pudrían y ya no daban aceite, las del Aljarafe se podían conservar veinte años y daban un aceite de excelente calidad, de buen sabor y que no se ponía rancio. Se exportaba a todas las regiones de al-Andalus, a los reinos cristianos y a todo el norte de África hasta Egipto. Al-Razi llega a decir que la producción era tan abundante que si no se exportase el aceite de Sevilla sus habitantes no podrían almacenarlo ni sacarían ningún beneficio.

Jódar era el centro olivarero de la provincia de Jaén, hasta el extremo de recibir el nombre de *Gadir al-Zayi*, “el lago, la mancha de aceite”. Otro gran centro productor se encontraba en la zona de Barbastro y la Litera, zona que recibía el nombre de *Iqlim al-Zaytun* o “distrito del Olivo”. Las fuentes árabes registran extensos olivares en todas las provincias de Andalucía, en las provincias del sureste y Levante, en Badajoz y Coimbra. Solamente destacan que la isla de Ibiza carecía de olivares y tenía que importar el aceite de Sevilla, Almería y Játiva. En el año 936 Abd al-Rahman III envió a Musa ibn Abi l-Afiya 100 cargas de aceite.

Todavía en el árbol, los estimadores de cosechas valoraban la producción de aceitunas, aunque Ibn Abdun recomienda que la cifra sea rebajada en un cuarto, en caso de calamidad atmosférica o de enfermedad de los árboles y que el impuesto nos se acobrado. La Mezquita de Córdoba consumía en la época de Almanzor quinientas

arrobas de aceite para su iluminación, la mitad de las cuales correspondían al mes de *ramadán*.

Las aceitunas que no estaban completamente maduras se molían y escaldaban con agua hirviendo para obtener “aceite de agua”. Una vez molida la aceituna en el molino de aceite o alfarje y reducida a una pasta fina, se recogía en capachos de esparto, agujereados en su centro. Estos capachos se colocaban en la prensa y hecha la presión fluía el aceite abundantemente y caía en un canal practicado en la solera de la prensa, desde donde iba a parar a un primer depósito o en jarras. Éste es el llamado “aceite de la almazara”. Por medio de agua hirviendo y una segunda pasada por la prensa de los residuos del aceite virgen se obtenía el aceite escaldado o “aceite cocido”. Para fines medicinales se obtenía el aceite onfací, que se obtenía escaldando con agua aceitunas verdes y amargas y el *al-zayt al-rikabi* que era aceite de olivas verdes escaldado con agua hasta que perdía su color y sabor naturales y se ponía blanquecino. Constituía la base de muchos ungüentos.

De los aceites comestibles se conseguían aceites finos y gruesos, buenos y malos, pero siempre de superior calidad si se comparaban con otros aceites vegetales que se fabricaban en al-Andalus, más bien con fines medicinales, como el de ajonjolí, lino, nuez y manzanilla o camomila. Por otra parte, estaba prohibido mezclar el aceite nuevo con el añejo o los de distintas calidades.

Cuando las aceitunas eran apiladas en los molinos o almazaras, desprendían un agua nauseabunda que recibía el nombre de *yamil*, es decir, la jAMILa o alpechín. Un personaje cordobés que murió hacia el año 988 recibió el nombre de al-Sabuni (el Jabonero), porque vivía de varias tiendas o fábricas donde sus obreros elaboraban jabón. Finalmente, una parte de las aceitunas verdes se adobaban en salmuera y servían como aperitivo.

## LA VID Y SUS PRODUCTOS

Las favorables condiciones climatológicas y de suelo permitían el cultivo de la vid por casi todo el territorio andalusí. Los tratados árabes de Agricultura o el *Calendario de Córdoba* contienen valiosas noticias sobre el cultivo de las cepas y los cuidados que necesitaban para una mayor producción y calidad de las uvas. Ibn Bassal señala cuatro procedimientos para plantar las viñas y otros dos para injertarlas: la viña silvestre o de secano se plantaba a principio de noviembre y le convenía una

tierra arenosa y ligera para dar una uva extremadamente buena en las primicias de la cosecha; asimismo serán sus uvas pasas muy ricas; las parras grandes de secano, plantadas en noviembre, podrán dar fruto en cumplida sazón a los dos años.

Para plantar vid de otro país, Ibn Bassal recomienda la siembra de semilla en septiembre, por ser el mes en el cual sazonan las uvas y maduran perfectamente. Las semillas de estas uvas buenas se siembran en viveros y con oportunos riegos germinarán en marzo y se pueden trasladar a los dos años o injertar al año en otras vides.

En enero se podaban las parras de viñas precoces o de San Juan y en el mes de julio se estimaba la producción para el pago del diezmo de las uvas que se recogían en agosto y septiembre.

Entre las clases de uvas andalusíes destacaba el acebibe, que era la de mejor calidad y más carnosa y que en gran parte se dedicaba a la exportación como uvas pasas. Eran famosas las uvas pasas de Málaga, Jate (Almuñécar), Ibiza y Elche por sus granos grandes y rojos y por su sabor agridulce. También se describen la uva melar o abejar, la uva jabí, que se producía en Granada y en otras provincias de la costa; también abundaban y eran muy apreciadas la llamada teta de vaca o dedos de doncella, de gruesos y largos granos; la uva moscatel y la uva de parra llamada arije o alarije, entre otras. Otras uvas muy estimadas recibían el nombre de los lugares de procedencia como la *marballí*, de Marbella; la *munakkabi*, de Almuñécar, o la *qanbani* de la campiña de Córdoba.

Entre las zonas productoras, las mismas fuentes citan los viñedos de los Montes de Málaga, Jerez, Hornachuelos, Baena, Baeza, Alpujarras, Niebla, Fiñana, la Sierra y Campiña de Córdoba, Almuñécar y Sevilla, como las más importantes de la región andaluza. En Levante eran famosos los viñedos de Valencia; Lorca, con racimos que llegaban a pesar cincuenta libras; Elche, que exportaba gran parte de su producción por su extraordinaria calidad, y las Baleares. En Aragón sobresalían las viñas de Zaragoza, con una uva de singular calidad y que se conservaba perfectamente durante seis años, de Daroca, Alcolea de Cinca y Monzón. En el centro y oeste se citan los viñedos de Coria, Cuenca, Guadalajara y Badajoz. En Portugal destacaban las uvas de Coimbra, Faro e Idanha.

A pesar de la prohibición coránica y de las medidas oficiales adoptadas y recomendadas, una buena parte de la producción vitícola se dedicaba a la elaboración de vino. Al-Hakam II pretendió hacer arrancar todas las cepas de al-Andalus para que sus súbditos no bebieran vino, pero sus consejeros le hicieron desistir, advirtiéndole que entonces los andalusíes se embriagarían con bebidas extraídas de higos o de otros frutos. Salvo contadas excepciones, los emires y califas omeyas eran muy aficionados a la bebida, entre ellos Abd al-Rahman III. El hijo y sucesor de Almanzor, Abd al-Malik al Muzaffar, abusaba de ella. Los tratados de *hisba* u Ordenanzas de Zoco insisten inútilmente en las recomendaciones coránicas.

Ya a raíz de la vendimia de septiembre se obtenía el primer arrope de uva. A partir del 20 de septiembre los cármenes o viñedos de al-Andalus se llenaban de alegría para participar en la vendimia. Se recogían las uvas y en seras se llevaban al lagar o jaraíz, donde se obtenía directamente de las uvas pisadas con los pies. Por medio de la cocción del mosto, fermentado o no, se fabricaban varias clases de arrope, algunos de los cuales eran muy espesos. Los arropes más corrientes eran de dos clases: uno líquido, mezclado con agua, como una especie de julepe, y otro más espeso y mejor, que se empleaba como confitura; el almíbar era un licor a base de vino y jugo de membrillo con azúcar; el mosto de las uvas *al-mujardal* (uvas de granos menudos como la mostaza) era más fino y claro. Se obtenían otros vinos mezclados, como la clarea de miel y vino. De todos los vinos de al-Andalus, el más famoso era el vino de Málaga. También se obtenía un vino de peor calidad, producto de un segundo prensado. Lógicamente la producción de vinagre debió ser muy importante.

### **ÁRBOLES FRUTALES. PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES**

Ibn Bassal proporciona interesantes noticias sobre el cultivo, técnicas y procedimientos empleados en los árboles frutales y no frutales, en las plantas aromáticas y medicinales y en toda clase de hortalizas. Los textos geográficos citan la calidad y fama de los higos de Málaga, los melocotones, cerezas y peras de Zaragoza y las manzanas de Cintra, sin olvidar las frutas deliciosas de las huertas de Murcia y Valencia. Por todo ello la industria conservera estaba muy desarrollada. Ya el *Calendario de Córdoba*, recuerda el momento oportuno para la preparación de jarabes, arropes y perfumes de otras plantas y flores. Así, en el mes de abril se fabricaba el agua de rosa, su jarabe, ungüento y conserva. En el mes de mayo se hacía conserva de nuez, jarabe de manzana jabí y jarabe de la semilla de amapola.

Según el mismo *Calendario de Córdoba*, hacia el 5 de junio se recomendaba la caza de víboras y la fabricación de bolitas para la triaca. El 25 del mismo mes se comenzaba a preparar la gran triaca y las pastas parecidas para conservarlas, por la posibilidad de recoger hierbas y flores en esta época, “a causa del favorable efecto del calor sobre la combinación de humores en estos preparados”. En el mismo mes de junio se preparaba el jarabe de uvas verdes, de moras y de ciruelas, y en el mes de julio se hacía la mermelada de calabaza y el jarabe de pera y manzana. También en este mes se comenzaba el secado de higos para su exportación tanto al interior como al exterior de al-Andalus.

En el año 936 el califa Abd al-Rahman III envió a su aliado norteafricano Musa ibn Abi l-Afiya telas preciosas y víveres, entre ellos trescientos cahíces de higos.

En el mes de agosto se preparaba jugo de dos especies de granada con agua de hinojo y se hacía un colirio pastoso muy eficaz contra la nube blanca de los ojos y otras afecciones oculares. Se hacían también mermeladas de las peras azucaradas tardías. El mes de septiembre era el más indicado para la fabricación de jarabe de granada y de frutas diversas, almíbar de membrillo y arropo de uvas. En el mes de octubre se extraía la resina del bálsamo, árbol de Egipto; se preparaban arropes de membrillo, de camuesas tardías o acerolas y se recogían las semillas de hinojos, anís y lechuga.

Los tratados andalusíes de Agricultura y Botánica recogen detalladas noticias sobre las plantas aromáticas y medicinales, entre las que citan el palo áloe o lináloe “que sólo crecía en la India y en al-Andalus” (Dafías de Almería, Monteleón de Jaén y en el “Monte del Paraíso” del Algarve).

Se empleaba para perfumar, cuando se quemaba; para quitar el mal aliento y el mal olor del sudor, cuando se espolvoreaba sobre el cuerpo. También se utilizaba como pomada en vez del incienso. En realidad se trata de dos o más plantas: del agáloco o palo áloe de la India, de la hierba o arbusto llamado también áloe y que puede corresponder a nuestro acíbar o pita y de otros árboles o arbustos de madera olorosa. La última noche del mes de *ramadan* se quemaban en la Mezquita de Córdoba, después de la ampliación de Almanzor, cuatro onzas de ámbar gris y ocho de palo áloe para perfumarla.

También era muy apreciado el azafrán de Valencia y la Mancha. Ibn Abdun recomienda que “no se debe vender el azafrán en una pasta de la que se cortan pastillas, porque entonces es falsificado y malo, sino en estigmas sueltos”.

## CONTRATOS AGRARIOS

Para tener un buen conocimiento del régimen de arrendamientos de tierras en al-Andalus es necesario tener en cuenta los formularios notariales de Ibn al-Attar, alfaquí y notario cordobés del siglo X (941-1009), de Ibn Mugit de Toledo, de al-Qaysi de Alpuente y de al-Yaziri de Algeciras, sin olvidar la obra fundamental de Ibn Sahl de Jaén, titulada *al-Ahkam al-Kubra*.

Como se sabe, los sirios que se asentaron en la Península en el siglo VIII se acogieron al régimen de la *hospitalitas*, vigente en el reino visigodo. Las noticias que dan las fuentes árabes son suficientemente esclarecedoras para comprobar que los sirios recibieron dos tercias de las propiedades indígenas que fueron repartidas. La influencia visigoda, heredera de la romana, es manifiesta en el régimen de la propiedad. De acuerdo con la *hospitalitas*, los árabes y *barbar* quedaron como sus consortes o asociados, conservando sus propiedades rústicas o aldeas sin dar a los sirios nada de ellas. En la misma situación quedaron los propietarios romanos y visigodos. En estos textos la palabra árabe *sarik*, “asociado”, de donde viene el arabismo “exarico”, corresponde al clásico *consors* de la época romana y visigoda y, por tanto, el “exarico” era de condición libre y no un simple aparcerero, como lo sería más tarde. Los siervos adscritos a la tierra siguen en la misma situación en al-Andalus, como se refleja en las noticias de donaciones de propiedades rústicas: “con todos los siervos, bestias de carga, ganado y aperos de labranza”.

Pero al mismo tiempo existía un régimen muy complejo de contratos agrarios, muchos de ellos con clara influencia romana. Ya en las noticias del asentamiento de los sirios y a propósito de la generosidad de Artobás, hijo de Witiza, se habla de un tipo de contrato agrario muy corriente: el contrato o arrendamiento en régimen de medianería: el arrendatario o aparcerero cultivaba la tierra y se veía obligado a entregar a su propietario la mitad de los productos obtenidos.

Los contratos más corrientes, según el derecho malakí y recogidos en los formularios notariales que se conservan, son los llamados *muzara-a* para las tierras de secano, *musaqa* para las tierras de regadío y *mugarasa* para plantaciones de árboles.

Por el primero, el propietario y el colono aportaban cada uno la misma cantidad de simiente. El colono se compromete a labrar, sembrar y recoger la cosecha para después repartirla entre los dos. A cargo del colono correrán todos los gastos, la compra o el alquiler de bestias de labranza y el contrato de peones agrícolas eventuales. En otros contratos se estipula que el colono entregue al propietario un determinado número de cabezas de ganado u otros animales en cada una de las dos fiestas canónicas y en el Año Nuevo o llevarle a su casa la harina necesaria para el consumo familiar. En otros casos el colono recibe un tercio, un cuarto, un quinto o un sexto de la cosecha. Otras veces el colono percibe tres cuartas partes de los granos a sembrar y un buey de labor, pero él debe poner el resto de la simiente, otros animales y los aperos de labranza.

Según un contrato de la *musaqa* para las tierras de regadío, que también tiene muchas modalidades, el colono recibe un tercio de la cosecha. En los contratos de tipo *mugarasa* para plantaciones de árboles se especifican con detalles las cláusulas que atañen al propietario y al colono. En muchos contratos no faltan las cláusulas que anulan el contrato total o parcialmente por causa de alguna calamidad o catástrofe, como las sequías, inundaciones, plagas, incendios, guerras, etc., o por vicio de forma (majadraque).

Son múltiples los tipos de contrato para contratar a los peones agrícolas eventuales. Aunque sea posterior al Califato, merece la pena recoger el siguiente pasaje de Ibn Abdun:

En la parada donde buscan trabajo los braceros para la labranza debe colocarse un hombre de fundamento y honrado, que resuelva las diferencias que puedan surgir sobre el momento de dar de mano en la labor. En efecto, estas gentes por lo común mozos y solteros, no son nada cumplidores. Uno de ellos se ajusta para una jornada, por un salario establecido y hasta una hora determinada, y antes de que deba dar de mano, deja el trabajo, se hace el remolón con poca conciencia de su deber, se entretiene en recoger leña, o en lavarse, o en satisfacer una necesidad, o cosa parecida, allí en su puesto sin hacer nada, y luego, cuando llega la hora, viene a ti como si te hubiera hecho lo que debía, jactándose del servicio que te ha prestado y hablando de que la recompensa no está proporcionada a sus condiciones. Todo esto es un grosero fraude. Si se les

señalase, a juicio de gentes entendidas, el pedazo de tierra que deben cavar, ello sería un descanso para ambas partes. Se les debe, por tanto, marcar la longitud de la fila de pies de viña o el largo y ancho del trozo de tierra que han de labrar, y obligarles a hacerlo, hasta que lo tomen por costumbre<sup>1</sup>.

## LA GANADERIA

En las fuentes geográficas árabes encontramos referencias muy generales al estado de la ganadería y a la existencia de pastizales en determinadas comarcas de al-Andalus. En las Marismas del Guadalquivir crecían muy bien los pastos y no se marchitaban a lo largo de todo el año. Allí se criaba el mejor ganado caballar y vacuno del país. A raíz de la derrota de los normandos al sur de Sevilla en el año 844 quedaron algunos grupos aislados que se rindieron, mientras que la mayoría pudo huir en sus naves. Los normandos sometidos abrazaron el Islam y se dedicaron en las Marismas a la cría de ganado, fundamentalmente vacuno, y a la industria lechera.

A partir de entonces estos normandos y sus descendientes se dedicaron a proveer a Sevilla, e incluso a Córdoba, de reputados quesos y exquisitas almojábanas o buñuelos de queso. Eran famosas las de Jerez. En el Sistema Central, al norte de Toledo, abundaban los rebaños de ganado ovino y vacuno y sus reses se exportaban a todo el país. En Cádiz eran muy importantes los rebaños de cabras.

En el Bajo Guadalquivir estaba también la yeguada real. Según el *Calendario de Córdoba* y los *Anales Palatinos de al-Hakam II*, los potros con un año de edad, criados en las Marismas, llegaban a las caballerizas reales de Córdoba a mediados de febrero y allí eran alimentados la mayor parte del año con alcacer. También indica el *Calendario de Córdoba* que en el mes de marzo eran enviadas a todas las provincias cartas reales para la requisita y compra de caballos destinados a las aceifas. En las obras de construcción de *Madinat al-Zahra*, iniciadas por Abd al-Rahman III a finales

<sup>1</sup>Sevilla a comienzos del siglo XII..., nº 202 pp. 170-171

del 936 y que duraron más de veinticinco años, se empleaban diariamente 1.400 mulos en el acarreo de material, cuatrocientos de los cuales pertenecían a la corona y los mil restantes eran alquilados a particulares a razón de tres dinares de oro al mes por cada bestia de carga.

En la época de Almanzor tenía la yeguada de las Marismas 3.000 yeguas y 1.000 sementales. En otras fuentes históricas se dan detalles sobre la cabaña caballar y mular con fines exclusivamente militares. Según Ibn al-Jatib, se compraban cada año unos 8.000 caballos sin contar los mulos en tiempos de Almanzor. Par su campaña de Montemor necesitó comprar durante siete días seguidos 3.000 caballos. Los mulos de Córdoba eran muy apreciados, pero los de Mallorca, según el viajero oriental Ibn Hawqal, eran los más codiciados por su resistencia y robustez. Su cría se destinaba fundamentalmente para la exportación y algunas mulas llegaron a venderse entre cien y doscientos dinares cuando el precio normal no pasaba de sesenta. Para una de sus famosas campañas ordenó adquirir Almanzor 3.000 mulos en una sola semana. Para su última aceifa y por la abundancia de caballos disponibles ordenó que los combatientes no llevaran monturas. Llevó consigo 700 caballos sin arreos y 50 con arreos. Un número semejante dejó en Córdoba sin contar los mil caballos norteafricanos que dejó en las caballerizas de la capital. A Medinaceli llevó cerca de mil caballos sin arreos además de otras monturas y mulas, de las cuales 50 estaban ensilladas para montar. Para los viajes se servía de mil mulos además de las acémilas que llevaban el equipaje. Por otra parte, se alquilaban muchas acémilas a particulares para transportar el armamento pesado.

Tanto la crónica de Abd al-Rahman III como la de su hijo al-Hakam recogen abundantes noticias sobre regalos recibidos de los notables beréberes del norte de África en los que no falta la relación de excelentes caballos con sus característicos arreos. Según Ibn Hayyan, en su *Muqtabas*, en *Wadi I-Barbar* o Guadalbarbo, río de la provincia de Córdoba, se criaban “excedentes corceles traídos de África por los beréberes que se acogieron a Abd al-Rahman III, que cruzaban con otros menos buenos de al-Andalus”. En determinadas ocasiones se hacían periódicas compras de caballos y mulos en el norte de África.

También en las regiones esteparias del sureste peninsular se criaba el camello y mucho antes de la invasión almorávide. Según Ibn al-Jatib, llevó Almanzor en su última campaña 3.900 camellos para transportar carga y 100 quedaron en la región murciana.

No encontramos noticias sobre el ganado de cerda en las fuentes árabes, tal vez porque los musulmanes consideran el cerdo un animal impuro, pero indudablemente las piaras de cerdos abundarían como hoy en las comarcas

extremeñas y su carne sería muy apreciada por los mozárabes. Es famosa la frase atribuida al rey de Sevilla al-Mutamid ante la expansión almorávide por el sur y la ofensiva castellana por el norte: “Prefiero ser camellero en África antes que guardador de cerdos en Castilla”.

## LA APICULTURA

La apicultura estaba muy desarrollada entre los habitantes de al-Andalus, al-Andalus, porque eran grandes consumidores de miel. Entre las zonas productoras de miel destacan los geógrafos árabes las comarcas portuguesas de Lisboa, Beja, Idanha y Alcacer do Sal y las provincias de Sevilla, Jaén y Tortosa. La miel de Lisboa, según estos autores, era la mejor de al-Andalus y se parecía por su blancura al azúcar y era tan espesa que si se la envolvía en un trapo éste no se manchaba ni quedaba en él ninguna huella de humedad. Las colmenas se hacían generalmente en tiras de corcho.

En la época de Almanzor y durante el mes de *ramadan* se consumían en la Mezquita de Córdoba 3 quintales de cera en vela y tres arrobas de lino torcido para las velas citadas. La vela más grande que se encendía junto al imam pesaba de cincuenta a sesenta libras. Se consumía una parte en todo el mes y el resto la última noche.

## LA AVICULTURA

En las granjas y cortijos se criaban gallinas y patos para el consumo particular y para la venta de estos volátiles y de huevos. No hay que olvidar que en muchos contratos agrarios se estipulaba que el colono pagase al propietario un censo determinado en gallinas. Los poetas citan las ocas de *Mary al-Jazz*, pradera de Córdoba a orillas del Guadalquivir.

Ibn Abdun de Sevilla recomienda que las perdices y aves degolladas sólo se vendan con la rabadilla desplumada, para que se puedan distinguir las pasadas y echadas a perder de las buenas. También recomienda que los hueveros deban tener ante sí unos cacharros llenos de agua, para poder distinguir entre ellos los huevos podridos de los frescos.

No faltaba en cada granja un palomar para la cría de pichones, cuya carne era muy apreciada. Su estiércol o palomina era aprovechado para el apresto de las pieles. Las fuentes árabes de al-Andalus citan también las palomas mensajeras.

Aunque tardíos, los tratados de cocina estudiados por Huici Miranda y Fernando de la Granja, pues son de época almohade, recogen muchas recetas a base de volátiles: gallinas, pollos, pichones, perdices, etcétera, o de huevos: huevos rellenos, huevos con carne, huevos con pescado, etc., que prueban la estimación de los andalusíes por estos platos.

Carecemos de datos sobre la producción y consumo de carne en al-Andalus, aunque disponemos de algunos datos parciales. Según el cronista Ibn Hayyan, en la corte de los últimos califas omeyas, compuesta por 6.314 hembras (esposas legales, concubinas, hijas, sirvientas, cocineras, etc.) y 3.087 varones (hijos menores, esclavos, servidores, etcétera.) según unas fuentes o 13.750 según otras, se consumían diariamente trece mil libras de carne de a 36 onzas la libra, sin contar el consumo de gallinas, otros volátiles y pescado. Estos datos se refieren a la población de *Madinat al-Zahra*.

Según otro cronista, los días de mercado de ganado entraban en Córdoba para el consumo local de 70.000 a 100.000 cabezas de ganado menor sin contar las reses vacunas.

**BIBLIOGRAFÍA:**

ACIÉN ALMANSA, M. "Poblamiento indígena en al-Andalus e indicios del primer poblamiento andalusí". Al-Qantara, 1999.

AGUADO BLEYE, P.: Manual de Historia de España. Tomo I y II. Editorial Espasa Calpe 11ª edición. Madrid. 1971.

DOZY, R.: Historia de los Musulmanes de España. 4 Tomos. Ediciones Turner. Madrid 1984.

JACKSON, G.: "Introducción a la España medieval". Alianza, Madrid, 1996.

LEVI-PROVENÇAL, E., España musulmana hasta la caída del califato de Córdoba (711-1031), Madrid 1957.

MAKARIOU, S.: La Andalucía árabe. Editions Hazan-Institut du monde arabe. Paris. 2000.

SÁNCHEZ-ALBORNOZ, C., La España musulmana según los autores islámicos y cristianos medievales, Barcelona 1946.

TORRES BALBÁS, L., Ciudades hispano-musulmanas, Madrid.

TUÑÓN DE LARA, Manuel (dir.) "Historia de España". Labor. Barcelona. 1983, v. 3.

WATT, W.: "Historia de la España islámica", Alianza, Madrid, 2001.