

La cultura culinaria andaluza, cruce de varias culturas mediterráneas.*

The Andalusian culinary culture, a crossroads of several Mediterranean cultures

MOHAMED BERNOUSSI

(pág 79 - pág 90)

RESUMEN. Este estudio está dedicado a la cultura culinaria andaluza a través de una obra poco conocida, pues permaneció manuscrita durante mucho tiempo: se trata de *Fadalat Al Kbiouane fi Taibaat attaam wal Alouan* de Tagibi escrito en Murcia en 1238. La época en que apareció esta obra es caracterizada por un refinamiento sofisticado, donde varias culturas culinarias pudieron influenciarse entre sí y posteriormente influir en el resto del mundo, incluido el Mediterráneo y América Latina. Esta multiplicidad de fuentes se refleja en la variedad de platos y en su estructura basada en principios simbólicos que los han convertido en su rasgo más distintivo.

Una vez descrita la estructura y el contenido del libro, se sintetizarán los rasgos simbólicos de esta cultura culinaria andaluza que explican su éxito y movilidad en el mundo.

Palabras clave: Cultura culinaria andaluza, Interculturalidad culinaria, movilidad de platos, simbolismo de la cocina.

ABSTRACT. This study is devoted to Andalusian culinary culture through a little-known work because it remained in manuscript for a long time: it is *Fadalat Al Kbiouane fi Taibaat attaam wal Alouan* of Tagibi written in Murcia in 1238. The time when this work appeared was characterized by a sophisticated refinement, where various culinary cultures could influence each other and subsequently influence the rest of the world, including the Mediterranean and Latin America. This assortment of sources is reflected in the variety of dishes and their structure based on symbolic principles, constituting their most distinctive feature.

Once the structure and content of the book have been described, the symbolic features of this Andalusian culinary culture will be synthesized.

Keywords: Andalusian culinary culture, culinary interculturality, mobility of dishes, symbolism of cuisine.

MOHAMED BERNOUSSI es catedrático de Semiótica, en el Departamento de Estudios franceses en la Universidad de Meknés, donde desempeña diferentes cargos institucionales. Coordinador del Grupo Marroquí de Semiótica. Presidente de la Asociación Marroquí de Semiótica y vicepresidente de la Asociación Internacional de Semiótica (AIS/IASS). Miembro del Consejo

editorial de Peter Lang; de *Semiotica* Journal of International Association for Semiotic Studies (De Gruyter Press); de *Actes sémiotiques*, Université de Limoges. Conferenciante y profesor invitado en varios congresos internacionales y universidades europeas. Autor de diferentes obras y artículos científicos, los más recientes “Con o senza ombelico, del corpo nel paradiso musulmano” publicado en *Il sacro e il corpo*, edición a cargo de F. Chiais et J. Ponzio, Milano, Mimesis de 2022, y “Prolégomènes à une culture du *Tberguigue* ou le voir marocain entre *sémiosphère et encyclopédie*”, publicado en *E/C Revue de l'association italienne de sémiotique*, en 2023. E- mail de contacto: barnoussim@ymail.com

FECHA DE PRESENTACIÓN: 05/06/2023 **FECHA DE APROBACIÓN:** 30/09/2023

INTRODUCCIÓN

Como ahora sabemos, la cocina es un concentrado de cultura; compromete las relaciones humanas, la vida comunitaria, la relación con el cuerpo y con el otro. La forma de preparar los platos, presentarlos, los códigos que rigen su consumo, etc. son artificios semióticos que dicen mucho sobre la cultura a la que pertenece esta cocina, sobre su destino y su adopción por otras culturas y sus diversas transformaciones, hibridaciones o conservación. La sociología y la antropología están entre las primeras disciplinas en destacar la importancia de la cocina, la historia un poco más tarde y la semiótica recientemente.

Como también sabemos, este tema ha mostrado desde los trabajos de Lévi-Strauss, Mauss, Douglas, Flandrin y recientemente en la semiótica su importancia y su relevancia como objeto real de estudio capaz de revelar los códigos, reglas y regímenes de significados que caracterizan la comida y su participación en una cultura, pero también frente a otras culturas¹.

Cuando se trata de estudios culinarios en Marruecos, podemos hablar de un territorio casi virgen; es difícil citar algunos estudios raros, dispersos en el tiempo, como el de Maxime Rodinson (1949), Mohamed Bencheikroun (1989), Abdelahad Sebti (1999) y Mohamed Bernoussi (2014 y 2016). Sin embargo, el corpus culinario árabe es muy importante y lo ha sido desde la Edad Media.

Este estudio forma parte de una serie de investigaciones iniciadas hace unos diez años bajo el título de lo que denominé interculturalidad culinaria (Bernoussi 2014)², a saber, cómo los platos son adoptados por otras culturas y cómo esta adopción deja huellas y contribuye a la riqueza y diversidad de una determinada cultura. Este estudio se centra en una recopilación de recetas de cocina del siglo XIII³: se trata de *Fadilat Al Khbouane fi Taibaat attaam wal Alouan* de Tagibi escrita en 1238. La época de aparición del libro coincide con el declive del poder de los árabes en España y, por tanto, con el movimiento de inmigración de andaluces a Marruecos; esto también coincide con el comienzo del reinado de los merínfes que se extiende desde el siglo XIII hasta el siglo XVI.

Fue una época marcada en Andalucía por un refinamiento y una calidad de vida y ocio muy sofisticada, en la que se multiplicaron las costumbres y el asueto, todos dedicados a los placeres de la mesa, el cuerpo, el gusto y la apariencia. Lissan Al-ddine Ibn Al-Khatib nos dejó en su *Al Ibaata, La summa*, un excelente testimonio de este refinamiento y de este lujo.

Entre las causas de esta prosperidad cultural de los árabes y de las demás comunidades de Andalucía, en particular de judíos y cristianos, se encuentran la tolerancia de las autoridades musulmanas hacia otras religiones y el clima de paz y convivencia que reinó durante varios siglos, lo que facilitó el encuentro y el intercambio entre estas comunidades, incluso a nivel culinario. De ahí el interés de la obra de Tagibi, porque es la suma de varias culturas culinarias orientales, principalmente, iraquí, siria, libanesa, turca y occidental, básicamente española e italiana. Esta multiplicidad de fuentes se refleja en el vocabulario y en los términos asimilados unas veces por la lengua árabe, otras permaneciendo inalterados o ligeramente modificados.

Después de haber descrito en detalle la diversidad de los platos y su especificidad formal, se pretende captar las huellas o los puntos de intersección de estos platos y determinar en qué medida constituyen una cultura culinaria mediterránea que se ha impuesto no sólo en América Latina, sino también en todo el mundo.

1. UN LIBRO ANDALUZ DEL SIGLO XIII, PALIMPSESTO DE VARIOS OTROS LIBROS

El libro de Tagibi se divide en doce partes, cada una dedicada a un tema culinario o a una variedad de platos en torno a un alimento determinado. La terminología queda, por tanto, íntimamente ligada a la elección temática del autor, lo que tiene importantes implicaciones para la naturaleza de esta terminología, como veremos.

La primera parte, que comienza con los tipos de pan, utiliza el lugar de cocción para designar los panes en cuestión sin dar nombres precisos a estos panes; son perífrasis de la especie de pan cocido en horno, en las paredes, sin levadura; muestra siempre el mismo proceso de elaboración, a saber: mezclar la harina, el agua, la levadura y la sal, luego amasar y dejar fermentar antes de cocinar, ya sea lejos del fuego, o pegado a una de las paredes calientes del horno o en un tajín de hierro. La cocción se realiza añadiendo al pan o bien hojas de higuera, o semillas de sésamo o hinojo, una variedad aparentemente muy popular entre los andaluces.

Buena parte de estas técnicas proceden de Turquía, donde muchos viajeros⁴ quedaron especialmente impresionados por la variedad de panes y por el refinamiento y sofisticación de su preparación. En Marruecos, el norte de África y el sur de Europa, muchos procesos han sobrevivido hasta nuestros días, en el campo donde en particular la cocción del pan se acompaña de plantas u hojas aromáticas, en el pueblo con semillas de sésamo o hinojo.

El capítulo titulado *Thrida* ofrece variedades de panqueques de gran refinamiento. La terminología utilizada aquí se basa esencialmente en el tipo de carne que acompaña a estos panqueques. La *thrida*, que es una especie de hojaldre que se utiliza en platos refinados con carnes, se prepara de dos formas: o bien preparamos la *thrida* en una masa ultrafina y la partimos en trozos que rociamos con salsa de carne preparada en un tajín y en este caso, la carne preferida es la cabeza de ternera o de oveja; ya sea en forma rellena, es decir que se colocan las hojas en el fondo y se coloca la carne preparada después de cerrar con otra hoja. Estos usos se extienden por todo el Mediterráneo e incluso en América Latina. *Torta* del latín tardío del siglo XIII dará la misma palabra en español e italiano para designar ya sea una panadería o un pastel relleno de carne, verduras o frutas.

En la mayoría de los casos, la preparación de la carne se realiza de la siguiente manera: se corta la carne en trocitos pequeños que se cuecen en una olla con aceite, sal de pimiento rojo, cilantro y comino, donde se echa el jugo de cebolla desde el primer hervor, y cocinado a fuego lento hasta que la carne esté cocida. Como decía antes, los tipos de *thrida* son perífrasis empleando la carne usada como *thrida* con cabeza de ternera, *thrida* de carne de cabrito o *thrida* de ternera engordada, pero a veces tenemos una terminología un poco hermética como *thrida llamada aceptable* o *thrida llamada gorra de ben Rafi*, cuando no se trata de una terminología que no puede ser más explícita, ejemplo *thrida afrodisíaco*.

La *thrida* vegetariana también se puede preparar con leche y miel. A continuación, disponemos el hojaldre en forma de *chiffonades* que espolvoreamos con leche y miel que cocinamos suavemente en el horno, procurando que no se seque. Tagibi incluso ofrece variedades muy sofisticadas de *thrida* que consisten en capas de varias láminas cubiertas con finas tiras de carne de paloma, otras carnes o simplemente leche y miel. Otra variedad sofisticada de *thrida* es prepararla con puré de frijoles y callos. En Marruecos esta última variedad no ha sobrevivido, mientras que las demás, especialmente la de manteca y miel o trozos de carne han perdurado hasta nuestros días como platos exclusivamente festivos, la *thrida* singular ha sido sustituida por la *thrid* plural.

Las sopas son muy populares en la cocina andaluza y se recomiendan especialmente para la cena. La terminología utilizada aquí se refiere a las diferentes variedades de trigo que esencialmente componen las sopas.

Tagibi ofrece varias recetas elaboradas especialmente con trigo, sémola, trigo partido u otros. Las diversas recetas que da se pueden reducir a dos tipos: la primera suntuosa y rica donde a menudo las semillas de trigo o arroz se cuecen en jugo de pollo. El segundo tipo se refiere a la *tchicha*, semillas de trigo trituradas, económicas y modestas, y cuya sencilla preparación consiste en cocerlas con aceite y sal. Según Tagibi, la *tchicha* más popular en Valencia y Murcia, ciudad natal del autor, es la de arroz triturado.

En el desayuno tradicional andaluz ocupan un lugar destacado los buñuelos y diversos hojaldres rellenos de almendras. El autor pone el ejemplo de recetas típicas andaluzas *kaab larzaal*, (larzal designa el masculino en sentido literal y los dos géneros en sentido figurado, es decir, una persona hermosa) traducidas incorrectamente al francés *corne de gazelle*, mientras que la traducción literal y apropiada es el de *talent du beau ou de la belle*. Tagibi también pone el ejemplo de pasteles importados de Oriente, Siria, Líbano, Egipto y Turquía como *kataifs*, *kounafas* u otros. Las donas cocinadas en aceite pueden ser simples, rellenas de queso o mezcladas a la salida con miel. Esta variedad fue muy famosa en Toledo.

En Marruecos se ha sustituido el queso por un huevo que se cuece dentro del buñuelo cocido después de haberlo triturado para que contenga el huevo. La expresión utilizada aquí es *buevo extinguido en una rosquilla*. Como ven, la expresión se basa en un entramado metafórico bastante complejo donde la yema del huevo se asemeja a un ojo y donde la cocción del huevo ratifica la desaparición de la luz.

El siguiente capítulo se titula “De lo que se lava como *Tbrida* o se prepara como sopas”; nos dice más sobre las intenciones del autor y sus criterios taxonómicos. Aquí vemos que el criterio utilizado es el de la forma de presentar y preparar. El *secsou*, más conocido en francés en forma de *cuscús*, se presenta en su forma casi clásica: sémola cocida al vapor, por un lado, y delicadamente mezclada con mantequilla rancia, verduras y carne cocida aparte. En las últimas variedades de cuscús, la canela es importante.

Sin embargo, existen otras formas de cuscús muy atrevidas y de los que apenas se habla estos días en Marruecos o el norte de África, a saber, el cuscús con puré de habas llamado *Bessara* o cocinado en el vientre de una oveja en un horno. Los viajeros⁵ también habían notado esta técnica de cocinar alimentos dentro del vientre de una oveja en Turquía.

Los últimos capítulos de esta primera parte están dedicados a la fabricación de ciertos tipos de pasta como los fideos, macarrones, *mbamsas*, pasta en forma de bolitas y *toulteen* que son pastas cuadradas de dos dedos de ancho. La preparación de esta pasta es muy sofisticada, pues después de haberla moldeado a mano y secado al sol, se cuece en el jugo de una carne preparada y acomodada como un tajín, cuya carne debe recuperarse y dorarse antes de rellenar la *toulteen*. Tagibi no da más datos sobre este tipo de pasta y uno se pregunta si no se trata de una variedad de tortellini italianos. El autor termina esta primera parte con otros tipos de *Tchicha* de trigo, arroz y, lo que es más sorprendente, con frijoles blancos triturados.

La segunda parte del libro trata de las carnes de las bestias cuadrúpedas y comienza con la carne de vaca. El criterio terminológico es, pues, el del tipo de carne utilizada y los cortes preferidos para el tajín son los de la panza (filete de falda) y para la carne picada los de cordero y muslo. Para preparar este último, bastaba con golpear el trozo de carne con un palo de hierro contra una tabla de madera.

El método de preparación de estas carnes en tajín no sigue la sintaxis culinaria que conocemos hoy en Marruecos; es decir, dorar la carne con sal, pimienta, jengibre y cebolla y dejar cocer, luego agregar las verduras, pero preparar la carne aparte en una olla una primera vez, y una segunda vez dorarla con huevos u otra en una estufa. Las verduras a su vez se cocinan por separado, se fríen en sartén. Lo que suele preferirse es la mezcla de carne en trozos con carne picada.

En estas preparaciones, la mezcla dulce/salada está presente en platos como la *lamrouzia* que se elabora con pierna de ternera cocida en aceite, cilantro, pimienta roja, garbanzos, almendras y ajo para luego ser mezclada con ciruelas pasas y uvas pasas.

Tagibi utiliza la expresión cocina fácil y rápida para platos como los que consisten en dorar trozos de carne con sal, pimienta, ajo y cilantro y comerlos sin guarnición.

En general, la terminología utilizada aquí para las carnes recurre o bien al tipo de carne que se utiliza como mencioné, o bien al tipo de guarnición que puede ser verduras, frutas o frutos secos o ambas a la vez como en el caso de algunos platos dulces/salados; algunos platos se nombran según el tipo de mermelada utilizada, llamados *thfaya*: cebolla, cilantro u otra mermelada.

El último capítulo del apartado dedicado a las carnes trata de la fabricación de *Merkase*, que dio origen a la palabra francesa *merguezes*, pequeñas salchichas de sabor fuerte. El relleno se prepara de la siguiente manera: la carne se golpea con un palo de hierro contra una tabla y luego se mezcla con pequeños trozos de grasa, sal, pimienta roja, comino, clavo, cebolla y ajo. Luego, los intestinos se vacían y limpian y después se rellenan para obtener *merguez* de acuerdo con el tamaño deseado. Estos *merguez* pueden secarse al sol o fumarse y luego ponerse a disposición de cualquiera que quiera usarlos durante varios días. Al contrario de lo que se pueda imaginar, es un alimento que se utiliza en comidas copiosas o en ocasiones especiales. Debemos distinguir aquí entre los *merguez* que a menudo se cocinan en tajines y las pequeñas salchichas llamadas *lakaanik* que se pueden freír en aceite.

La tercera parte dedicada a la carne de ave ofrece tantas variedades como la carne de vacuno o la de ovino. Descubrimos técnicas originales para el relleno, en particular la que consiste en poner relleno de carne picada entre la piel y la carne de ganso. La técnica es sencilla, se trata de inflar este último hasta que se desprege la piel de la carne y luego colocar el relleno entre ambos.

La terminología aquí se refiere al tipo de relleno utilizado o al relleno. En las recetas presentadas, el relleno se hace con accesorios de pollo como huevos y vísceras. Esto se hace de dos formas, o cocinas huevos duros o en forma de tortilla y decoras con la carne, o haces una tortilla con pan rallado, trozos de hígado, que cortas una vez cocinados dependiendo de la forma deseada. y tamaño.

Las otras formas de preparación que consisten en rellenar el pollo con carne, pan y a veces trozos de aceitunas o queso proceden, según el autor, todas de Oriente. Todos ellos se distinguen por las diferentes formas de cocción que a veces sufre un mismo pollo: primero en la olla en jugo, luego dorado al horno o frito en aceite. En todas estas recetas introducidas por los orientales en Andalucía, el limón y el vinagre ocupan un lugar predilecto, ya sea frotando enérgicamente la piel del pollo con uno u otro o poniendo dos limones dentro del relleno confitado.

Cuando se trata de carnes de palomas y aves silvestres, la guarnición no tiene importancia, las aves se sazonan y se cuecen y luego se comen solas y sin verduras ni pan.

Estas carnes son especialmente apreciadas al aire libre durante los picnics en el campo o al aire libre.

La cuarta parte nos sumerge en el mundo de las vísceras y parece seguir un criterio económico en la presentación de la carne. Pero como ya hemos notado, Tagibi limita la cocción de los despojos a callos deslumbrantes. De hecho, los callos no se cortan en trozos, sino que se mantienen tal como están y se rellenan con una variedad de carne de cordero, ave y caza y se cosen y luego se cocinan en una olla. Esto es lo que Tagibi llama la barriga rellena. Hoy, en el norte de África y el sur de Europa, es lo contrario lo que está muy extendido y que, sin embargo, está en marcado declive, ya que los callos se cortan en trozos y se cocinan en el jugo con un fuerte condimento.

La quinta parte del libro trata sobre el pescado donde aprendemos que las variedades más populares en ese momento eran sardinas, *aloze*, *alkabla*, *eslabab*, *esennour*, *elbouri*, *sauce*, *elkemoun*, *tuna*. Las recetas ofrecen tres formas principales de preparar el pescado, frito en aceite, en tajín o asado al horno; el pescado, sin embargo, cualquiera que sea el modo de su preparación, se pone primero en agua hirviendo hasta que se vuelve blanco antes de ser cocinado. Tagibi distingue todos estos tipos de pescado de la siguiente manera: pescado de piel lisa y pescado de piel rugosa. El pescado grande suele disfrutarse relleno con carne de pescado picada y mezclado con pan rallado y otros condimentos que se encuentran más o menos en todas partes y en todas las demás recetas: sal, pimienta, limón, comino, pimienta roja dulce, cilantro y azafrán, pero a veces la parafernalia de los condimentos es más pesada porque se le puede agregar a los anteriores: apio, tomillo, jengibre y otros ingredientes. A veces, algunas recetas de pescado recuperan el dulce y el salado untando el pescado con miel nada más salir del horno para volver a ponerlo y dejar que se caramelicé un poco. Sin embargo, lo que notamos en todas estas recetas es la ausencia total de verduras con el pescado, aparte del queso o los huevos que se pueden poner encima. Aquí nuevamente lo que llama la atención es que, a pesar de la sofisticación de estos platos, no existen términos ni expresiones precisas.

En cuanto a los huevos, Tagibi les reserva un capítulo entero; y no es exagerado hablar aquí de una verdadera gastronomía de la tortilla; el mimo en la preparación del huevo, así como la complejidad de ciertas preparaciones hacen de la tortilla aquí un auténtico plato. Porque además de las habituales y conocidas preparaciones de huevos, tortillas, duras o semiduras, Tagibi ofrece muchas recetas de tortillas sazonadas de forma rica y sofisticada: por ejemplo, puedes coger varios huevos, batirlos y mezclarlos con cilantro, ajo, comino, mantequilla, canela, clavo, luego cocínelos, córtelos en rodajas o triángulos con una pequeña capa de vinagre caliente solo o con ajo.

Las tortillas se pueden cocinar en aceite o simplemente en agua hirviendo y es este proceso el que se sigue con mayor frecuencia en ese momento y que lleva el nombre de *Ti-miricht* o huevos al estilo *timiricht*, que es un nombre que suena *amazigh*. Los huevos duros también siguen los mismos procesos de sofisticación. Como ejemplo, esta serie de recetas que consisten en partirlas por la mitad, recuperar las yemas y aliñarlas con ajo, pimienta roja, canela, jengibre, *mestakka*, mezclar todo antes de volver a ponerlo en las claras, rebozarlas y freírlas. Al final del capítulo, Tagibi presenta una forma definitiva de cocinar los huevos, el de las cenizas calientes y comiéndolos después con sal, pimienta y canela.

La séptima parte se refiere a las diferentes formas de preparar los patés de verduras o *bekoule*, término que designaba en un principio el paté de una variedad de espinacas y

que caracterizó para designar cualquier tipo de verdura triturada para formar una especie de paté vegetariano. El término se refinó más tarde en el norte de África para dar lugar a *zaalouk* para paté de berenjena, *al-foule merfous* para paté de habas. La receta básica es la siguiente: las verduras en cuestión deben cortarse en rodajas, hervirse en agua antes de triturarse y dorarse con abundante aceite de oliva, luego aliñarse y, a menudo, servirse con huevos. Este plato se puede comer como guarnición o como plato principal. A veces, el *bekkoule* se mezcla con miel y parece más una mermelada.

La novena parte trata de los postres o lo que literalmente se llama miélés o *al-mouassalats*. Esto demuestra que la miel, natural o de azúcar caramelizada, es un ingrediente principal en la preparación de pasteles. Se puede tomar miel, calentarla, ponerle ya sea nueces, almendras o semillas de sésamo, a veces incluso huevos, mezclar todo y verter en un plato de madera y después de enfriar, cortar en trozos que vamos a consumir. La miel también se puede usar para cubrir varios tipos de panqueques o pasteles hechos de harina, huevos. Tagibi también da varias recetas de pasteles orientales principalmente de Egipto, Siria, Líbano o Turquía.

La terminología utilizada para estos pasteles recurre a perifrasis con criterio cromático, pastel blanco, pastel rojo, pastel de almendras. Como puede usar una terminología recurriendo a nombres propios *Mimoun pie*, o más colorido, por ejemplo el pastel llamado (*mchache Zoubida*) *les chatons de Zoubida*: se toma sémola molida hasta obtener una harina mezclada con la levadura y se forma una masa, luego formamos bolitas que cortamos en tres triángulos cuyos extremos doblamos hacia abajo, tomamos grasa de los riñones de oveja, la trituramos hasta obtener una masa y frotamos con ella la superficie de los triángulos, hacemos freír en aceite, dejamos secar y cubrir con miel, tomar almendras y nueces, triturarlas después de mezclarlas con pimiento rojo, jengibre y canela y espolvorear. Algunos pasteles llevan el nombre de la ciudad como la *toledienne* (Toledo), la *shirazienne* (lejana Asia), la *cairoise* (El Cairo), etc. La última parte es de especial interés para nosotros, ya que nos puede dar una idea de los criterios de higiene y limpieza de la época. Se trata de lo que podríamos llamar elementos paraculinarios, es decir todo lo relacionado con el jabón, recetas para la higiene de la boca, los dientes, las manos y el resto del cuerpo. Tagibi presenta las diversas recetas de la época para hacer pasta de dientes orgánica a base de pétalo de rosa, clavo, piel de manzana, tierra roja y otros ingredientes.

También tenemos varias recetas para hacer jabones para las manos, la cara, el cuerpo y el cabello, entre ellas el famoso *rassoul* (*el verdadero limpiador*) que en ese momento significaba cualquier preparación destinada a limpiar el cuerpo y embellecerlo.

Las variedades y diversidad de las recetas y platos vistos en detalle más arriba presentan de hecho referencias a varias culturas culinarias intercontinentales, europeas, africanas y asiáticas, pero sin embargo se imponen como una cultura mediterránea porque presentan huellas, puntos de intersección que enumeramos en la segunda parte de este artículo.

2. LOS RASGOS SIMBÓLICOS DE INTERSECCIÓN ENTRE TODAS ESTAS TRADICIONES

2.1. UNA COCINA ABIERTA Y MULTILINGÜE

La cocina andaluza, como revela el libro de Tagibi, presenta varios vocablos extranjeros que se han mantenido y adoptado como tales, bien para denominar el plato, bien para nombrar uno de sus ingredientes esenciales. El diccionario de la lengua árabe no ha traducido

ni intentado por ningún proceso borrar o alterar el nombre de referencia de los platos o ingredientes adoptados. Este es un punto importante porque revela la relación entre la cultura culinaria de acogida y los platos de otras culturas. Recordar esto es importante ya que la semiótica interpretativa (Eco 1984) nos convenció de que el diccionario no es sólo el repertorio mecánico de los rasgos analíticos de una palabra, sino también una visión del mundo y de una cultura. Daré aquí a modo de ilustración la palabra *Merk-aas* o *Mark-aas* del siglo XIII que puede designar una pequeña salchicha de carnero muy picante, como puede designar otros tipos de salchicha, en particular la morcilla. Alain Rey en su diccionario etimológico anota la expresión utilizada en la época *merkâs al-khanzir* que designa a la morcilla.

Como segundo ejemplo en sentido contrario citado por Tagibi, notamos el *tolteen* y que se refiere a la *torta* del bajo latín que dio la misma palabra en italiano y en español, como habíamos mencionado y que designa al principio una panadería y luego un hojaldre relleno de fruta. Tagibi evoca muchas recetas de la palabra *al-toolteen*.

2.2 SINESTESIA GUSTATIVA

El segundo rastro esencial de los platos se refiere a la sinestesia de sabores donde lo dulce, lo salado, lo ácido, lo amargo pueden combinarse entre sí y crear varios regímenes gustativos. Esto nos interesa mucho desde el punto de vista semiótico porque, además de los regímenes del gusto que comandan tales configuraciones gustativas, está la cuestión del comedor modelo que estos regímenes construyen y consideran. Pondré como ejemplo la *harira* o sopa con muchos ingredientes famosa en Marruecos y el norte de África bajo varios nombres como *cm* que dio origen en Italia a la minestrone.

La *harira* presenta un contenido heterogéneo con diferentes formas, las verduras primero reducidas al tomate y al puré que distinguimos más como en la sopa francesa, pero con el resto que diferenciamos y que ofrece una variedad de texturas desconcertante para paladares desinformados: en Además del caldo, se encuentran, en orden decreciente de resistencia, frijoles, lentejas, garbanzos y fideos.

La acogida de esta *harira* es única. Obsérvese que ninguna cuchara tomada por el comedor de *harira* se parece a la otra, cada cuchara, es decir cada unidad mínima de significado, tiene una configuración semántica que le es propia. Cada cuchara requiere e impone una decodificación gustativa original e inédita.

El comedor de *harira* sigue consumiendo del mismo cuenco, pero ninguna cuchara es igual a la otra. Esta identidad en la variedad nos interesa en grado sumo⁶, no sólo porque postula un comilón, por así decirlo, insomne y siempre atento a nuevas interpretaciones, sino porque acaba cultivando un cierto gusto por el azar, la improvisación y la adaptación continua. Veremos esto más adelante en la última parte de este artículo cuando nos preguntemos sobre la influencia de este plato en el comportamiento.

2.3 SATURACIÓN VISUAL Y ESPACIAL

La tercera característica de intersección de la mayoría de los platos se refiere a la saturación visual o la obsesión por la plenitud. De hecho, en tajines, *tridas* o incluso en la

composición de rellenos, el simbolismo de la plenitud es muy importante. Todos estos platos deben presentar contenidos generosos y muchas veces desbordando su espacio o el límite. El *Tagine* no designa un plato específico, sino la estructura canónica de un tipo de plato. El *tagine* designa originalmente este cuenco de terracota con tapa. Por metonimia designa un tipo de plato donde desde el principio la carne, la cebolla, las especias y las verduras se cocinan juntas después de haber sido condimentadas todas de la misma manera. La carne puede ser de ave, ternera u otra, las verduras también pueden cambiar, pero la estructura es siempre la misma, manteniendo su forma y apariencia de principio a fin. Cocinar juntos para asegurar alguna interacción elemental, donde cada elemento es simultáneamente él mismo y los demás. La patata *tagine* o calabacín conserva algunos de sus sabores, pero al mismo tiempo adquiere algunos de los elementos de los otros elementos con los que se cocina. Además de los ingredientes mencionados, puede agregar al *tagine* frutas secas o aceitunas u otros. Lo principal es ofrecer un contenido muy completo y bien cargado. Este gusto por la saturación y plenitud repercute en la territorialidad del plato y en el espacio íntimo del comensal o de los comensales en general.

2.4 EL LÍMITE AMISTOSO O TERRITORIALIDAD

De hecho, la estructura del tajín o cuscús u otro se presenta como un plato colectivo o varios invitados. Estos platos postulan un comensal individual y colectivo a la vez, cultivando su singularidad, pero también atento a la comunidad a la que pertenece y a los diversos intercambios que lo entabla frente a otros comensales. Podemos citar aquí el ejemplo del cuscús que es idéntico al del tajín.

El cuenco de cuscús ofrece generalmente una territorialidad con fronteras invisibles, ciertamente imponente para comer frente a ti, pero dibujando apenas límites visibles frente a los vecinos. El hecho de que el cuenco sea circular y abarque, por así decirlo, las territorialidades individuales en una sola, no impide que éstas fijen sus propios límites, algo que los extranjeros casi nunca observan practicando unas libertades territoriales que divierten a los nativos cuando no los molesten. Hay un orden, pero que es invisible, como hay de vez en cuando cierto desorden o cierta confusión autorizados por esos mismos límites invisibles y que autorizan algunas intrusiones más o menos discretas entre los vecinos de ambos lados. Hay también cierta soberanía individual que a veces raya en la anarquía, así como hay cierta soberanía colectiva que a veces sorprende al extraño cuando observa el curso de la comida.

Podemos ver en esta territorialidad que postula límites invisibles imponiendo un cierto orden y al mismo tiempo autorizando un cierto desorden el modelo político tribal que reconoce la soberanía de cada uno de los individuos y al mismo tiempo su sumisión a leyes y normas no escritas. simplemente costumbre. Como había escrito en otro lugar, esto se puede vincular con la sociedad marroquí y las relaciones complejas y paradójicas que se tejen entre el individuo y la comunidad. Cada comedor de cuscús es un ser aparte, porque ninguna cuchara o bola de cuscús -volveremos a este punto más adelante- se parece a la otra y resulta ser, por así decirlo, única; cada uno de los comensales puede comer como desee, comience por cavar de forma metódica y sistemática, respetando el equilibrio de los elementos que se le presenten y asegurándose de equilibrar su plato con sémola y verduras

u otros, cave con paciencia y confiando su túnel o asegurando que todo ello se redoble mediante discretas intrusiones en las zonas aledañas. Puede realizar su individualidad como comedor de cuscús de diversas maneras, pero al mismo tiempo está llamado a respetar el marco general del cuenco que también defiende a la comunidad de comedores.

El volumen de Tagibi ofrece una idea muy detallada de la cultura culinaria andaluza del siglo XIII, muchos de los platos y los procesos de cocción, elaboración y presentación se encuentran en la encrucijada de varias culturas orientales y occidentales y se transmitirán durante la mayor parte de la cultura culinaria marroquí actual. Estas influencias, tan diversas, tienen sin embargo algunos rasgos en común en cuanto a la sensibilidad a las mezclas de ingredientes y sabores, como hemos visto en la sinestesia y la variedad lingüística. Esto ha desarrollado al mismo tiempo una sensibilidad por el espacio que debe ser amueblado y por la frontera entendida menos por lo que separa que por lo que permite encontrar.

NOTAS

* La traducción del francés Teresa Velázquez García-Talavera

¹ Para una síntesis de la literatura crítica sobre lo culinario, ver el capítulo 1 de Mohamed Bernoussi, *Viator in tabula; Sémiotique de l'interculturel culinaire dans le récit de voyage*, Fès, postmodernité, 2014.

² Véase primero el primer estudio publicado en un número especial de *Eighteenth century life* sobre topografía alimentaria establecida por Béatrice Fink y luego mi trabajo *Viator in tabula* citado antes.

³ La obra de Tagibi fue citada por primera vez en 1959 por Fernando de la Granja quien la escribió y estudió para su doctorado y prometió publicarla sin lograrlo nunca. Esto se hará en 1984 gracias a Mohamed Benchekroune, profesor entonces en la Universidad de Rabat que establece una edición a partir del manuscrito de la biblioteca real de Madrid y de un manuscrito encontrado en una biblioteca alemana que data de 1238.

⁴ Como ejemplo, Pierre Belon, véase mi libro *Viator in Tabula, sémiotique de l'interculturel culinaire dans le récit de voyage*, Fès: Post-modernité, 2014.

⁵ Belon destaca, por ejemplo, la preparación de este tipo de platos durante las fiestas: “Sin embargo, esto no es tan nuevo para los turcos, porque cuando circuncidan a algún niño en el país de Anatolia, cuyos padres son un poco más ricos, asan un buey entero, ensartado en una gran viga. Dentro del buey pusieron una oveja y dentro del vientre de dicha oveja una gallina, y dentro del vientre de la gallina un huevo. Luego, cuando han cosido la panza de la ternera, la asan a fuego alto, para que todas las carnes anteriores dentro de la ternera se puedan cocinar hasta el huevo.” Pierre Belon, *Voyage*, 1553, edición establecida por Alexandra Merle, París: Chandeigne 2001, p. 194.

⁶ Para un estudio detallado de harira, ver mi artículo “Sopa o harira dos modelos políticos de interculturalidad”, en Regímenes Políticos del Gusto, actas del Coloquio de la Asociación Italiana de Semiótica, dirigido por Anna Maria Lorusso y Gianfranco Marrone, Palermo, edizione Museo Pasqualino.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BELON, PIERRE. (2001). *Voyage au Levant. Les observations de Pierre Belon du Mans*. Chandeigne. (Libro original publicado en 1553)

BERNOUSSI, M. (2014). *Viator in tabula; sémiotique de l'interculturel culinaire dans le récit de voyage*. Postmodernités

— (2014a). Favole alimentare. *E/C Revue de l'Association Italienne de Sémiotique*, 1-10, publicado en red

- (2015). La Cuisine du coït. *E/C Revue de l'Association Italienne de Sémiotique*, 1-7, publicado en red.
- (2016). Le Paradoxe du vin chez les voyageurs occidentaux. *New Semiotics Between Tradition and Innovation*, Proceedings of the 12th World Congress of Semiotics IASS Publications&NBU Publishing House. DOI: 10.24308/iass-2014-094
- (2016a). Semiosis of intercultural Cooking: The Nienteenth Century Travel Literature as a Case Study. S. Stano (ed.) *Semiotica special issue Semiotics and Food*. Walter de Gruyter.
- (2016). Westerners taste, arabs get drunk. *Chinese Semiotic Studies*, Vol. 12, (2), 131–140, ISSN (Online) 2198-9613, ISSN (Print) 2198-9605, DOI: 10.1515/css-2016-0012, June 2016.
- (2018). Eating and fornicating all night long : Ramadan in early narratives'travellers, *E/C Revue de l'Association Italienne de Sémiotique*, 2/2018.
- (2018a). *Douces schizophrénies*. Etudes sémiotiques sur la culture marocaine. Mímésis.
- (2020). *La culture culinaire marocaine*. Actes du congrès de Meknès établis par M. Bernoussi. Capital.
- (2023). *Introduction à la sémiotique de la culture*. Editions Capital.
- LORUSSO, A.M. Y MARRONE, G.** (dir.) (2018). *Régimes politiques du goût*, actes du Colloque de l'Association italienne de sémiotique. Edizione Museo Pasqualino.
- RODINSON, M.** (1949). Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine. *Revue des études islamiques* 17.
- (1971). Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l'alimentation. *En Convegno Internazionale (9-15 aprile 1969) Oriente e Occidente nel medioevo: filosofia e scienze*. Accademia Nazionale dei Lincei.
- (1982). *Études d'ethnographie historique du Proche-Orient*. Maisonneuve et Larose.
- TAGIBI, IBN RAZINE.** (1989). *Fadalat Al-Khiwane fi Taibat al-taam wal-alouane*. M. Benchekroun (ed.). Casa del oeste islámico.

