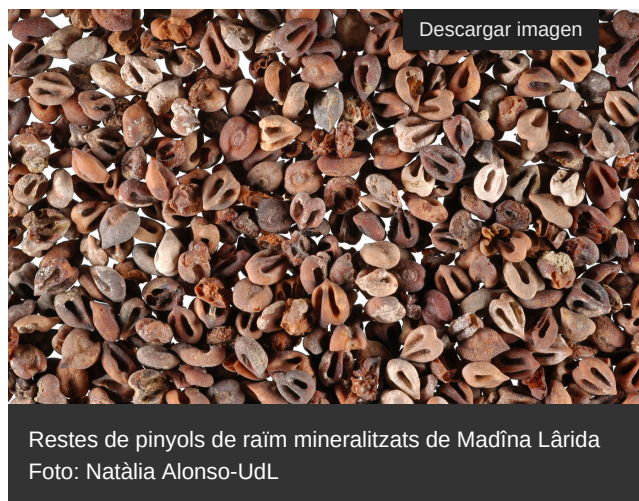


La fruita, més important en la dieta medieval islàmica que en la cristiana

Segons un estudi arqueobotànic pioner liderat per la UdL que analitza tres ciutats catalanes

La fruita era una part molt important de la dieta medieval islàmica, més que en les zones cristianes; segons un treball de recerca pioner en el camp de l'agricultura d'aquesta època liderat per la Universitat de Lleida (UdL) i publicat a la revista *Quaternary International* [<http://www.journals.elsevier.com/quaternary-international/>]. Per primer cop, un estudi arqueobotànic compara les restes dels segles X i XI trobades en tres ciutats. En aquest cas, es tracta de Lleida, Balaguer i Tortosa. El treball compta amb la col·laboració d'investigadors de la Universitat Basel (Suïssa) i l'Autònoma de Barcelona.



Restes de pinyols de raïm mineralitzats de Madīna Lârida
Foto: Natàlia Alonso-UdL

La professora Natàlia Alonso, del Grup d'Investigació Prehistòrica (GIP) de la UdL, explica que es tracta d'una "primera avaluació de les espècies i les pràctiques agrícoles al nord d'al-Andalus, les noves tècniques adoptades i el llegat de l'agricultura romana". Per això, han analitzat més de 595.000 restes de llavors i fruits recuperades en una desena d'excavacions a Madīna Lârida (Lleida), Madīna Balaguí (Pla d'Almatà, Balaguer) i Madīna Turtûa (Tortosa). En el cas de la capital de la Noguera, el context arqueològic estava intacte perquè l'assentament va ser abandonat després de la R e c o n q u e s t a .

Les restes d'aliments es troben mineralitzades o carbonitzades. Els investigadors les han processat amb una màquina de flotació i una columna de tamisos abans d'identificar una seixantena de tàxons (gèneres o espècies de plantes) cultivats o silvestres, alguns d'ells citats a les fonts escrites. Els resultats assenyalen que les pràctiques agrícoles eren molt similars en els tres enclavaments estudiats. Són especialment abundants els cereals (ordi vestit i blats nus), les plantes oleaginoses (lli i camelina), les fruites (sobretot raïm i figues), condiments (api, fonoll i romaní) i les males herbes, que en molts casos tenen usos medicinals (verrucària, f u m à r i a , m a l v a . . .) .

Pel que fa a la fruita, als assentaments islàmics hi ha molta varietat, sobretot a la capital del Segrià. El raïm i les figues es consumien tant frescos com cuinats i assecats. Fins i tot, en temps de fam s'usaven les llavors per fer farina i coure pa d'un alt valor nutricional. Els investigadors també han trobat restes de préssec, meló/cogombre, poma/pera, oliva, ametlla, nous, pinyons i magrana. Algunes d'aquestes espècies, segons els experts, ja es consumien en l'època romana i fins i tot ibèrica, tot i que no estaven tan esteses. Els resultats d'aquests jaciments contrasten amb les zones cristianes ubicades més al nord, on només s'han identificat el raïm, el préssec, la garrofa i l'ametlla. En aquestes àrees es conreaven menys fruiters, plantes oleaginoses i espècies.

La recerca permet corroborar que a les ciutats islàmiques del nord-est d'al-Andalus se seguïen pràctiques agrícoles similars, amb un processament que tenia lloc a gran escala fora de l'espai domèstic; i que aquest es limitava a l'emmagatzematge, les últimes fases de la neteja del gra i el consum dels productes. L'elecció de les espècies cultivades pels camperols i les comunitats urbanes es basa "no només en les condicions de les zones

de cultiu, sinó també en les estratègies de producció no especialitzades, orientades a la satisfacció dels patrons de consum rural o urbà", asseguren a les conclusions. Els autors de l'estudi insisteixen en la necessitat de realitzar més anàlisis arqueobotàniques per "documentar l'àmplia varietat de fruites consumides que recullen les fonts escrites". En els casos de Lleida i Balaguer, cal aprofundir en els espais de cultiu, la seua mida i els sistemes d'irrigació.

Més informació

[Article: Novelties and legacies in crops of the Islamic period in the northeast Iberian Peninsula \[http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S104061821400250X \]](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S104061821400250X)