



Detalle de la arqueta de Leyre,  
Madīnat al-Zahrā' (Córdoba), año 1004-1005

*Entre las cosas que satisfacen a la persona de noble inclinación y que distinguen a las gentes de rango se cuenta un interés inagotable y constante, cual es el de los alimentos, sustancia de la salud corporal y causa primera del equilibrio en la complexión humana, al que se une el del refinamiento en su preparación de acuerdo con fórmulas probadas de precisión y maestría.*

*Relieves de las mesas acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos  
Ibn Razīn al-Tuŷībī (Murcia, siglo XIII)*



Escena del Libro de los juegos de ajedrez, dados y tablas de Alfonso X el Sabio (siglo XIII)



Jarra, siglo XII  
Museo de Almería

## EXPOSICIÓN

MUSEO DE ALMERÍA

Carretera de Ronda, 91

Horario: De martes a sábado: De 9 a 21 h.

Domingos y festivos: De 9 a 15 h.

Lunes cerrado

Reservas: 950 100 409





Cultural route  
of the Council of Europe  
Itinéraire culturel  
du Conseil de l'Europe



[www.legadoandalusi.es](http://www.legadoandalusi.es)  [legadoandalusi](https://twitter.com/museoalmeria)  [legadoandalusi](https://www.facebook.com/legadoandalusi)

[www.museosdeandalucia.es/web/museodealmeria](http://www.museosdeandalucia.es/web/museodealmeria)

 [museoalmeria](https://twitter.com/museoalmeria)  [museoalmeria](https://www.facebook.com/museoalmeria)

# ARTE Y USOS CULINARIOS EN AL-ANDALUS

13 diciembre 2018  
al 17 marzo 2019







Tratado de agricultura de Ibn Luyūn, siglo XIV, Escuela de Estudios Árabes (Granada, C.S.I.C.)

Durante el período andalusí, entre los siglos VIII y el XV, la alimentación de la población sufrió importantes cambios. Llegaron novedosos ingredientes y cultivos procedentes de Oriente, como el arroz, la caña de azúcar, berenjenas, calabazas..., se generaron nuevos procesos de cocinado, se refinó la vajilla de mesa, se realizaron innovaciones técnicas en la fabricación de los objetos empleados en la cocina, llegaron nuevas modas que alteraban la forma de servir los alimentos en la mesa, etc.



Ataifor, Museo de Almería



Horno de pan andalusí

*“Ordenan que se pongan en cada mesa ante los comensales los platos separados, uno después de otro, y esto es más hermoso que poner un montón indigesto, todo en la mesa y es más elegante, más educado y más nuevo: esta es la moda de la gente de al-Andalus”.*

Anónimo hispano-magrebí, siglo XIII.



Alfajores

El resultado fue una gastronomía caracterizada por su variedad a todos los niveles: de sabores, aromas, colores...

La arqueología, las crónicas históricas, las obras literarias, jurídicas, agrícolas y médicas, los tratados de *hisba* que indicaban cómo debían gobernarse los zocos, así como los recetarios andalusíes conservados, nos proporcionan riquísimos detalles acerca de los usos culinarios en al-Andalus, de las vajillas empleadas y de los productos consumidos.

Pero la fuente que más detalles nos aporta de la gastronomía andalusí es nuestra cocina actual, en la que perviven no pocos usos y recetas de aquellas comidas que llenaron las mesas de los ocho siglos de la historia de al-Andalus.



Marmita y anafre, Museo de Almería