

Ismael Galiana
Pachi Larrosa

Gastronomía medieval en Murcia. Ibn Razin al-Tugibi¹

Resumen: Ibn Razīn al-Tuǧībī fue un escritor y sabio musulmán nacido en Murcia en 1227 y muerto en Túnez en 1293. Fue contemporáneo de Alfonso X el Sabio, rey de Castilla (1221-1284) y también de otro ilustre murciano, el místico sufí, Ibn Arabi (1165-1240). Entre sus obras nos ha llegado 423 recetas gastronómicas de la cocina de Al-Ándalus y que puede considerarse parte de la riqueza gastronómica murciana actual.

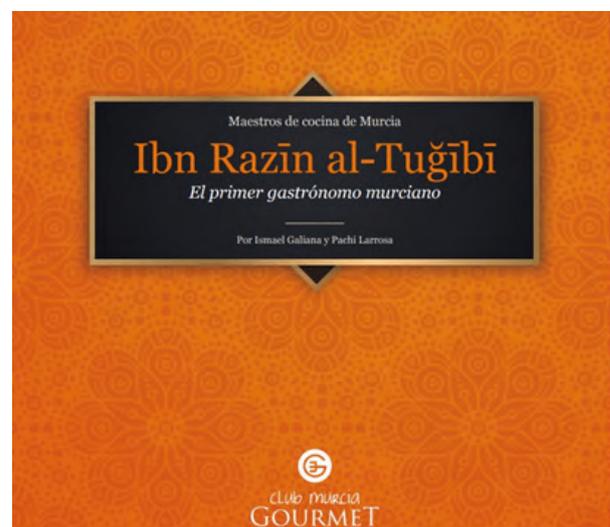
Palabras clave: Ibn Razīn al-Tuǧībī. Murcia. Gastronomía. Recetas gastronómicas. Al-Ándalus.

Abstract: Ibn Razīn al-Tuǧībī was a Muslim writer and scholar born in Murcia in 1227 and died in Tunis in 1293. He was a contemporary of Alfonso X the Wise, King of Castile (1221-1284) and also of another illustrious Murcian, the Sufi mystic, Ibn Arabi (1165-1240). Among his works, 423 gastronomic recipes from the Al-Andalus cuisine have come down to us and can be considered part of the current Murcian gastronomic wealth.

Keywords: Ibn Razīn al-Tuǧībī. Gastronomy, Gastronomic recipes. Al-Andalus.

Ni el acreditado periodista gastronómico, Pachi Larrosa, ni yo mismo, más volcado en el periodismo radiofónico, teníamos la menor idea de donde nos metíamos cuando aceptamos la petición del presidente del Club Murcia Gourmet de escribir el segundo libro de la serie Maestros de la cocina de Murcia, apenas unas semanas antes del estallido de la pandemia del Covid. El primero de esta serie lo había escrito mi padre, Ismael Galiana Romero, también acreditado periodista gastronómico, sobre Raimundo González Frutos, el creador del Rincón de Pepe, faro murciano de la buena cocina regional durante muchos años. Precisamente, mi padre tenía la idea de escribir un libro sobre Ibn Razzin desde hacía tiempo. Sobre todo, después que llegara a sus manos el magnífico libro de la arabista española y profesora de investigación de CSIC, Manuela Marín, que, basándose en la tesis doctoral nunca publicada de Fernando de la Granja, publicada en Marruecos y Beirut, tradujo del árabe el estudio y las recetas de IBN Razzin al-Tuguibí, un sabio nacido en Murcia en el siglo XIII y titulado “*Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*”. Pero mi padre nunca pudo escribir un libro debido a su

enfermedad y me sentí obligado a recoger el testigo y sacar a la luz la segunda obra de la colección del Club Murcia Gourmet. Y todo ello, con una pandemia mundial a las puertas, lo que complicó, enormemente, la elaboración de este libro, ya que había que reproducir 20 recetas, con la colaboración de 10 prestigiosos cocineros murcianos, y llevarlo todo al papel y a la imagen y sonido ya que es un libro multimedia.



(1) Los dibujos son obra de los dibujantes Juan Alvarez y Jorge Gómez.

Pero ¿qué tiene de singular Ibn Razzin, además del hecho de nació en Murcia una época convulsa pero rica en fenómenos históricos y de personajes de la talla de Ibn Arabí, el sublime maestro de los sufíes, Al Ricotí, precursor de la universidad de Murcia o Alfonso X el Sabio, el rey ilustrado, famoso por sus partidas y sus cantigas?

De todos los textos árabes de gastronomía solo quedan dos en el occidente musulmán. Uno anónimo y éste de Ibn Razzin al que se le atribuyen 428 recetas de cocina andalusí, en las que priman, de forma abrumadora, la cocina de verduras. Así, calabazas, berenjenas, zanahorias, alcachofas, espinacas y lechugas son ingredientes incluidos en numerosas recetas, como estarían en numerosos recetarios de gastronomía murciana contemporánea. Y de todas, es la berenjena la verdura con más referencias, nada menos que 22 recetas. Una de ellas, por cierto, está muy cercana a lo que hoy conocemos como morcilla de verano, joya de la gastronomía murciana, de origen árabe y que los moriscos del Valle de Ricote utilizaban como trampantojo para ocultar que no comían cerdo, lo que habría descubierto que su conversión al cristianismo no era sincera. Son recetas que han tenido una gran influencia en la conformación de nuestros recetarios tradicionales y de nuestros hábitos alimentarios actuales. Referencias muy reconocibles: aquí están: las habas integradas en un plato de alcuzcuz (cuscús); la versión árabe de

los michirones (obviamente sin los ‘sacramentos’ del chorizo y el jamón; las ollas con albóndigas, (del árabe bunduqah, ‘bolas’, y hoy, en Murcia, ‘pelotas’); las gachas de harina de panizo; los guisos de trigo... Pero también hojaldres, mantecadas, almojábanas (los donuts de nuestros antepasados), que se consumen «si Dios Altísimo quiere»; los buñuelos de viento... Y los dulces, las almendras, el azafrán, la pimienta, la canela, las alcaparras en conserva...

Hace 1.000 años, la Península Ibérica fue escenario de una revolución culinaria, concretamente en Al-Ándalus, es decir, en las zonas conquistadas por tropas árabe-musulmanas en territorios actualmente pertenecientes a España y más específicamente al califato de Córdoba, que abarcaba dos terceras partes de la Península. Y como parte de Al-Ándalus, los territorios que desde su reconquista en el siglo XIII constituirían el Reino de Murcia, y que hasta entonces conformaban la taifa de Murcia. Las taifas eran pequeños reinos musulmanes los que se dividió el califato a partir de 1009. Cuando las primeras incursiones árabes se asientan en territorio peninsular, se encuentran con una población que subsistía a duras penas a base de pan (en muchas ocasiones, el 70% de la dieta diaria) y vino y en algunos privilegiados casos, carne, y con una cultura como la visigoda que ni siquiera entre las clases acomodadas era especialmente sofisticada en la mesa.



Un recetario único

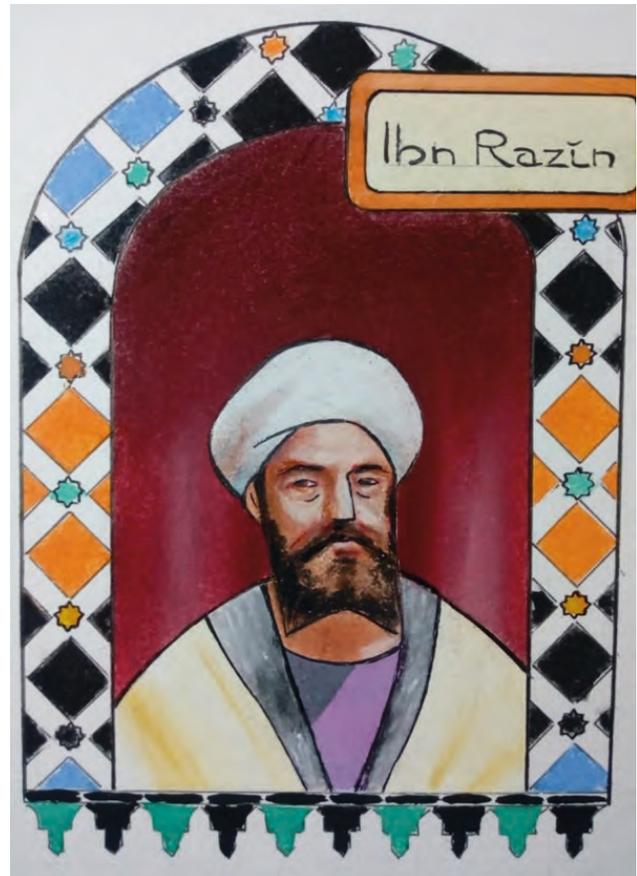
Los árabes llegaron al sudeste peninsular con una herencia legada por los bizantinos, refinados y complejos. Como señala el maestro Néstor Luján, «inventaron, entre otras cosas, el uso cotidiano del tenedor. Supieron cocer al punto. Los pescados se acompañaban con salsas artificiosas y exóticas (...) y como buenos griegos, conservaron el garum». Las habas, por ejemplo, cocidas en agua y sazonadas con sal aceite y comino, que han llegado hasta hoy, fue una receta adoptada por los árabes de la cocina bizantina. A esta herencia se unía el bagaje de la que fue una de las grandes capitales gastronómicas del mundo: Bagdad. Los árabes aportaron nuevos productos, establecieron el orden de las comidas que hoy seguimos observando, implantaron nuevos cultivos y nos dejaron técnicas y tecnología de cultivo avanzadas, sistemas de riego eficientes y, en definitiva, toda una cultura huertana visible hoy en día y un paisaje del que apenas quedan vestigios.

Pero dejemos que sea la profesora Manuel Marín la que nos introduzca en la historia y el contexto histórico de la vida de Ibn Razin. “A comienzos del siglo XIII, la Región de Murcia, como otras muchas partes de al-Ándalus, se había convertido en parte de una frontera fluctuante que iba marcando el avance territorial de los reinos cristianos hacia el sur.

Ese espacio de contornos progresivamente reducidos atraía a refugiados de las regiones conquistadas por los cristianos, y entre ellos se contaban miembros de las élites urbanas que buscaban lugares donde continuar las tradiciones culturales y sociales de sus antepasados.

Un ejemplo de este tipo de migraciones internas en el territorio peninsular fue el de la familia de Ibn Razin, el personaje cuya nombradía ha llegado hasta nosotros como autor de un tratado de cocina del que se hablará después. Su familia procedía de la región del Segura y en una fecha indeterminada, pero relacionada probablemente con la conquista cristiana de lugares como Úbeda o Quesada, se instaló en Murcia, donde nació nuestro Ibn Razin en 1227 o 1229. Esta familia debía de tener medios de fortuna propios, ya que el abuelo, Abu l-Qasim, era propietario de esclavos, signo de riqueza en la sociedad andalusí. Uno de estos esclavos, Nabil, era cristiano de origen, y por eso se hacía llamar Nabil al-Rumi (Nabil ‘el cristiano’). Debía de tener grandes prendas personales, porque su dueño lo manumitió y se convirtió en su yerno, al casarse con una de sus

hijas. Cuando Ibn Razin quedó huérfano de padre siendo aún un niño, fue educado por su primo Ahmad, hijo de este Nabil.



Ibn Razin siempre consideró a Ahmad ben Nabil como su mentor y maestro, la persona que guio su educación y le proporcionó los instrumentos necesarios para convertirse en uno de los miembros de la élite social y cultural murciana, a la cual se accedía no solo por orígenes familiares y posición económica, sino también por la formación y categoría intelectual que los adornaba. El problema para Ibn Razin, como para muchos otros de sus contemporáneos, es que la historia se cruzó en su camino: la carrera a la que estaba destinado iba a frustrarse por la incorporación de la Murcia islámica a la corona de Castilla, como reino tributario, en 1243.

Para entonces, Ibn Razin ya había adelantado mucho en sus estudios, que versaban principalmente, como era usual entre los sabios musulmanes, sobre temas de religión y derecho. Con ese bagaje, el joven Ibn Razin podía aspirar a incorporarse a la administración jurídico-religiosa del país y llegar a convertirse en juez o consultor jurídico, o bien en notario o registrador... Pero probablemente en torno a 1248, Ibn Razin y su primo Ahmad ben Nabil abandonaron al-Ánda-

lus para siempre y se instalaron en Ceuta. Como ellos, muchos otros sabios y hombres de cultura y religión islámicas iban dejando su país tratando de encontrar una nueva vida al otro lado del Estrecho, en un movimiento migratorio que afectó sobre todo a las familias más acomodadas y de mayor nivel cultural, precisamente las que podían encajar mejor en las sociedades árabe-islámicas del norte de África y Oriente Medio; artesanos, pequeños comerciantes, campesinos, clases bajas urbanas fueron quienes permanecieron en al-Ándalus, convirtiéndose en las poblaciones mudéjares (musulmanes que vivían bajo el dominio político cristiano).

En Ceuta, Ahmad ben Nabil encontró pronto acomodo profesional y fue nombrado juez, cargo que ocupó hasta su muerte en 1270. Mientras tanto, su primo y protegido Ibn Razīn continuó ampliando su formación: estaba en el filo de los 20 años y aún le quedaba tiempo para pensar en optar a una función profesional. Pero el caso es que, por razones que se desconocen, Ibn Razīn se marchó de Ceuta en 1251 y se instaló en Bugía (en la actual Argelia), un puerto próspero y de gran actividad comercial y cultural, como también lo era Ceuta. En Bugía tuvo la oportunidad de estudiar con un gran historiador y literato andalusí, el valenciano Ibn al-Abbar (m. 1260), completando así su formación para incorporar saberes que le pudieran ayudar a optar a otras funciones en la administración del estado o en la corte de los

príncipes. Debió de ser por ello por lo que, poco después, en 1259, Ibn Razīn se instaló en Túnez, entonces capital de los hafsíes, la dinastía que había sucedido a los almohades y que en cierto modo mantenía las tradiciones de su aparato estatal. En Túnez –que ya no abandonaría hasta su muerte– Ibn Razīn se casó, formó una familia y trató de introducirse en la administración de los hafsíes, que precisaban de los servicios de unos funcionarios altamente especializados: los secretarios de cancillería, encargados de la correspondencia de los sultanes, la redacción de tratados y proclamas, el control de la administración interna y, por último, la escritura de poemas laudatorios y crónicas históricas que dejaran constancia, para la posteridad, de los hechos notables de cada reinado.

Se desconocen las razones por las que Ibn Razīn no tuvo éxito en sus pretensiones de acceder a un rango elevado de la administración de los hafsíes. Hizo méritos para ello: se sabe que fue autor de algunas obras que no han llegado a nuestros días, pero cuyos títulos indican que se trataba de antologías poéticas o crónicas de hechos de armas relacionados con los soberanos de Túnez. Es posible que las escribiera por encargo o para demostrar su valía como sabio y literato. Por el testimonio de un viajero ceutí que lo visitó en 1286-87, se sabe que vivía modestamente y que no había conseguido la posición a la que aspiraba; sin embargo, estaba plenamente integrado en



los círculos de sabios andalusíes y tunecinos, muchos de los cuales estudiaron con él. Murió Ibn Razīn en Túnez, en 1293.

Es muy posible que fuera también durante la etapa tunecina de su vida cuando compuso Ibn Razīn su recetario de cocina, 'Relieves de las mesas', acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos (esta es mi traducción del título original árabe; recuerdo aquí que la palabra 'relieves', así en plural, tiene en español la acepción de «residuos de lo que se come», que corresponde exactamente al árabe *fudala*). Digo que es posible porque no tenemos constancia documental de ello; pero es el tipo de texto que podía encajar en la cultura cortesana de los hafsiés, como había ocurrido en otras cortes medievales del mundo árabe-islámico, como las de los abbasíes de Bagdad, los ayyubíes de Damasco, o los propios almohades. Y también debió de contar, naturalmente, el interés personal de Ibn Razīn por la gastronomía, que se observa fácilmente al leer su recetario, en el que se ve que tenía conocimientos prácticos de muchas de las recetas que describe.

Pudo también contar, quién sabe, una cierta nostalgia del al-Ándalus de su infancia y juventud, porque en la introducción de su obra declara su intención de recuperar ese legado gastronómico, que consideraba de gran valor.

El libro de cocina de Ibn Razīn tiene recetas andalusíes, pero también muchas que proceden del ámbito culinario árabe medieval, una de las grandes tradiciones gastronómicas del mundo pre-industrial, de la que se conserva un número considerable de recetarios. Ha de señalarse que el de Ibn Razīn es el único cuyo autor está plenamente identificado y de cuya biografía, como se acaba de ver, se conocen bastantes datos. El resto de los recetarios árabes medievales, o bien son anónimos, o su autoría es dudosa, o bien del autor sólo se conoce el nombre. En ese sentido, por tanto, el de Ibn Razīn es excepcional. Lo curioso, con todo, es que ninguno de los textos que se ocupan de él como sabio y miembro de las élites culturales del occidente islámico –al-Ándalus y el Magreb– mencionan este título entre las obras, todas perdidas, que se le atribuyen. El recetario compuesto por Ibn Razīn da un panorama bastante detallado de lo que debía de ser el repertorio culinario de la clase aristocrática en al-Ándalus y el norte de África. Contiene también, aunque en escaso número, algunas recetas de origen claramente popular, como las muy variadas preparaciones de migas, gachas, y purés de cereales; pero la inmensa mayoría de las recetas se caracteri-

zan por tener una gran cantidad de ingredientes, que suelen ser además de precio elevado. En esto coincide con el resto de los recetarios árabes medievales, que estaban destinados a las clases más acomodadas de la sociedad.

La obra de Ibn Razīn refleja, por otro lado, características propias de la gastronomía andalusí, que la diferencian de los usos culinarios practicados en el Mediterráneo árabe oriental. Es signo distintivo de ello la presencia constante del aceite de oliva como materia grasa, pero también la frecuencia de uso del azafrán; por contraste, en el recetario del murciano se utiliza muy poco el agua de rosas, frecuente en el mundo oriental. También se pueden detectar otras particularidades, derivadas del momento histórico en que se compone la obra: así, una receta en la que se emplea, dice el autor, una salsa propia de cristianos, lo que confirma el hecho de que para su confección se recomienda el perejil en lugar del cilantro, universalmente usado en la cocina árabe medieval y también en la obra de Ibn Razīn, con esta excepción. Quien lea hoy día este recetario se sorprenderá, quizá, al ver que las recetas no tienen lista de ingredientes, que se van mencionando según las fases de su confección; y más chocante aún, que casi nunca se den las cantidades necesarias de cada ingrediente ni el número de personas que podrían alimentarse con cada plato. Esto era común en los recetarios medievales, árabes o no, pero indudablemente dificulta la tarea de quien desee pasar de la teoría a la práctica y probar a confeccionar alguna de estas recetas. Otra dificultad reside en que el gusto es una construcción cultural que depende de muchos factores históricos y, por ejemplo, algunas de las combinaciones de especias que sugiere Ibn Razīn pueden resultar poco apetecibles para el gusto actual. Mientras que muchos de los ingredientes que eran usuales en su época no lo son tanto hoy día, otros han entrado en las cocinas europeas y luego en las de todo el mundo, mucho después que Ibn Razīn escribiera su obra. Hoy día, nos resultaría muy difícil cocinar sin ingredientes como las patatas, los tomates o los pimientos, ninguno de los cuales formaba parte del repertorio alimentario vegetal conocido en el Viejo Mundo durante el siglo XIII.

A pesar de ello, creo que cocineros hábiles y con imaginación serán capaces de actualizar muchas de estas recetas y recuperar de ese modo un legado histórico que merece la pena rescatar. A veces he pensado que quizá Ibn Razīn, en el lejano Túnez, tuvo un momento 'magdalena de Proust' al probar algún plato que le recordó la co-

cina de su infancia y juventud en Murcia, y que decidió entonces poner por escrito las recetas que guardaba en la memoria o que rescató de otros recetarios, hoy día perdidos. Hay que agradecerle, en todo caso, que lo haya hecho; gracias a él se conoce mucho mejor la tradición gastronómica andalusí y es meritorio que haya, ahora, quien le dedique este libro.”

10 cocineros murcianos se prestaron a recrear las 20 recetas escogidas- Estas son dos como botón de muestra:

Las recetas



GALLINA EL SORDO. Receta realizada por Jesús Ortega (fotografía Juan Cánovas).



Otro plato llamado muhallal ('envinagrado')

Coges una gallina grasa y joven [y la limpias]. La pones en una olla nueva con agua, sal, aceite, pimienta, cilantro seco, alcaravea, unas pocas cebollas partidas, dientes de ajo, almendras peladas,

garbanzos remojados, un poco de almorí desleído, hojas de cidro y una rama de hinojo.

Llevas la olla al fuego para que cueza. Cuando está casi a punto, coges azafrán, lo muelas y lo disuelves, poniéndoselo a la gallina. Después, le añades un buen vinagre en la proporción que le sea adecuada. Luego coges una ollita, cilantro seco y pimienta; coges una pechuga de gallina y la machacas en el almirez. Con ello haces albón-digas y las pones en la ollita, echándoles yemas de huevo. Después coges huevos, los cascás en una zafa y les pones sal, especias y azafrán batiéndolo todo muy bien (...). Después lo pones en la ollita hasta que cuaje ligeramente sobre un fuego flojo (...). Miras la gallina y, si está ya echa, la pones en una fuente; encima lo que está en la ollita (...). Espolvoréale canela y jengibre. Cómelo y que aproveche, si Dios Altísimo quiere².

El cocinero

En 1917, Jesús Ortega Buendía y Marina Tomás Buendía crearon el primer Sordo, germen del actual. Su hijo Francisco Ortega (Paco 'el Sordo') junto a su mujer Victoria López ('La Victorica') continuaron con las grandes penalidades propias de tan dura época, acrecentadas por la crianza de ocho hijos. El actual equipo responsable del restaurante está formado por Jesús Ortega, sus dos hijos Sebastián y Abensabin y su mujer Gala Polyakova.

Estas personas conforman la tercera y la cuarta generación del El Sordo, pero es Jesús Ortega (Ricote, 1955) quien pone cara a uno de los mejores establecimientos de la Región y manos a una cocina casi 'arqueológica', impulsada por su pasión por recuperar aromas, sabores y productos de un pasado que apela desde el bello y tortuoso paisaje del valle de Ricote.

El Sordo es un paraíso de una cocina sin reloj, cuyo ingrediente principal siempre es el tiempo, con técnicas de cocción ancestrales, muchas referencias a las cocinas árabes (estamos en el Valle de Ricote, último hogar de los moriscos antes de su expulsión de la Península) y una extrema calidad de la materia prima. Pero no solo guisos, potajes, ollas, carnes pura mantequilla, concilian perfectamente con la vertiente cosmopolita de este rincón del interior murciano. Guiños a co-

(2) La palabra 'escabeche' viene del árabe persa *sikbâq*, 'guiso con vinagre'. Fueron los árabes los que desarrollaron esta técnica, casi siempre con carnes. En la Península y específicamente en Murcia se extendió, con fines de conservación, a pescados y verduras. Aquí ya se conocía esta técnica antes de la invasión árabe, gracias a los romanos.

cinas como las orientales o las latinoamericanas hacen de El Sordo un lugar único.

Otra receta

Se escogen buenas partes de carne y sebo de carnero endentecido y graso. Se cortan, se lavan y se ponen en una olla nueva con sal, aceite, cilantro seco, un poco de comino y unas pocas cebollas. Se lleva la olla al fuego y se remueve para que la carne suelte su jugo y empiece a blanquear.



Fastuqīya (plato con [habas verdes] y alfoncigos [pistachos] Restaurante Barriga Verde (Murcia). Responsable Juan Pablo Ortiz.

Se escogen buenas partes de carne y sebo de carnero endentecido y graso. Se cortan, se lavan y se ponen en una olla nueva con sal, aceite, cilantro seco, un poco de comino y unas pocas cebollas. Se lleva la olla al fuego y se remueve para que la carne suelte su jugo y empiece a blanquear.

Entonces se le pone agua para caldo y se deja cocer. Después se cogen habas verdes, frescas y tiernas y se pelan, se lavan y se ponen en una olla limpia con agua fresca. Se lleva la olla al fuego hasta que cuecen (...). Cuando veas que se han hecho, se retiran del fuego. Se mete un cucharón

en la olla y se remueven con fuerza las habas para conseguir una masa como la del tuétano, que se deja aparte. Se mira la carne y, si está hecha, se le añaden las habas removiendo con cuidado. [Se pone la olla] sobre un fuego flojo. Después se coge sebo fresco y se machaca con tallos de cilantro fresco o de menta; se pone esto en la olla (...). Se deja que cueza y se haga despacio. Después se pone en una fuente y se come; que aproveche, si Dios Altísimo quiere³.

Tras un primer periodo formativo en escuelas y restaurantes de la Región, Juan Pablo Ortiz (huerta de Murcia, entre Quitapellejos y el Barrio de las Ranas, 1989) trabaja en el Restaurante Alborada donde aprende la cocina de producto. Pasa después un verano en las cocinas de Martín Berasategui, cuatro meses en los que aprendió diferentes técnicas. Posteriormente viaja a Londres para trabajar en el restaurante Ibérica de Nacho Manzano, donde se profesionalizó en temas de gestión y alta cocina. En Londres tuvo experiencias como jefe de cocina de nuevas aperturas, creación de platos, etc. Tras su experiencia en Londres estuvo seis meses en el restaurante Aponiente, de Ángel León, donde perfeccionó técnicas y avanzó en el reconocimiento de nuevos sabores. De vuelta a Murcia trabajó tres años como jefe de cocina del restaurante de David López, Local de Ensayo, donde desarrolló y puso en práctica lo aprendido durante todos estos años en las diferentes cocinas por las que pasó. A finales de 2019 dio el salto con su primer proyecto personal (recientemente ha abierto Alboroque, en Águilas) con Barriga Verde, una gastrotaverna de cocina abierta donde se realiza cocina de autor en formato de tapa y para compartir. Pese a que las medidas tomadas en hostelería como consecuencia de la pandemia le cogieron con su restaurante recién abierto, Juan Pablo Ortiz ha conseguido situarlo como uno de los referentes de la nueva cocina murciana.

(3) A pesar de su nombre, este plato no contiene alfoncigos. Posiblemente, la coincidencia del color entre las habas y los alfoncigos explique esta denominación.

El autor dedica un capítulo específico a la cocina de las habas ya sea como ingrediente principal, ya como guarnición.