

Investigadoras de España, Reino Unido y Canadá reconstruyen la dieta alimentaria en el Al Andalus medieval

Investigadoras de las universidades de Santiago de Compostela (Galicia), Cambridge (Reino Unido), Calgary y Western Ontario (canadá) acaban de publicar un artículo en el que reconstruyen la dieta del Al-Andalus analizando esqueletos humanos y animales de la necrópolis de Écija en Sevilla entre los siglos IX y XIII, correspondientes a personas de clases populares. Entre sus conclusiones destacan que no había diferencias fundamentales en la dieta según la religión cristiana o musulmana en la España Medieval

Con el objetivo de entender los cambios sociales y culturales que introdujo el Islam en el Sur de la Península, a través de lo que comían diariamente sus pobladores, las investigadoras Olalla López-Costas, del Grupo ciencia do Sistema Terra de la Universidad de Santiago de Compostela (ES2-USC), Sarah Inskip, de la Universidad de Cambridge y Andrea Waters-Rist y Gina Carroll de la Universidades canadiense de Calgary y Western Ontario, acaban de publicar un artículo en el que reconstruyen la dieta del Al-Andalus. A partir del estudio de los esqueletos humanos y animales de la necrópolis de Écija en Sevilla entre los siglos IX y XIII, correspondientes a personas de clases populares, las investigadoras han podido determinar cómo sería la alimentación de esta población en este período.

Entre las conclusiones del artículo destaca que ‘en época Medieval, no existe un tipo de dieta diferenciada entre la sociedad cristiana o islámica, salvo determinados productos concretos. La alimentación en esta época parece mucho más conectada con los recursos locales que con la religión’, asegura la investigadora Olalla López-Costas, una de las principales especialistas en paleodieta. Precisamente sus investigaciones han permitido que Galicia sea uno de los territorios que más ha avanzado en el estudio de la dieta básica de los antepasados a través del análisis de isótopos estables de diversas partes del hueso y diente, que permiten a los investigadores reconstruir qué productos formaban parte de su dieta. Esta técnica ha sido usada en varios estudios en Galicia pero en ‘Ándalucía queda mucho por hacer’, explican las investigadoras.

Este trabajo confirma por primera vez el consumo de caña de azúcar en Al -Andalús en base al estudio de los esqueletos, producto traído a la península como parte de la expansión árabe. En estos primeros años la caña de azúcar se cultivaba de forma familiar y era consumida dentro de este ámbito, al menos por los niños, lejos de la exportación masiva de años posteriores. La caña de azúcar, un alto consumo de vegetales y pequeñas cantidades de leche y carne, fundamentalmente bovino y caprino aunque no debe descartarse el cerdo, componían la dieta de los habitantes de Astiya, tal y como se conocía a Écija en aquellos momentos. Se trataba de una pequeña población que se caracterizaba en este período por su multiculturalidad, ya que convivían musulmanes, mozárabes y judíos bajo una importante impronta islámica que condicionaba su economía, cultura y sociedad. El estudio recoge, además, que hombres y mujeres, niños y niñas, se alimentaban de los mismos productos, sin diferenciación por sexo o edad.

Sin embargo, al contrario que las poblaciones coetáneas del norte peninsular, el estudio recoge que no consumían pescado habitualmente, como tampoco mijo, que sí aparece en los grupos estudiados en el norte de la península. Lo que sí está presente en los restos óseos analizados son signos que denotan la alta aridez y salinidad a orillas del río Geníl y en Écija mismo, con presencia de lagos salados en la contorna, que queda reflejada en los esqueletos de humanos y animales.

Colaboración internacional

El artículo elaborado en su totalidad por investigadoras, forma parte de un número especial de la revista Archaeological and Anthropological Sciences centrado en la alimentación de la Península Ibérica a lo largo del tiempo y nace de una colaboración internacional de varios grupos que han trabajado sobre la necrópolis medieval de Écija gracias al apoyo del Museo Municipal de Écija.

El artículo puede consultarse en <https://link.springer.com/article/10.1007/s12520-018-0694-7>

Datos de contacto:

Carmen Fernández García
652122388

Nota de prensa publicada en: [Pontevedra](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Historia](#) [Andalucía](#) [Galicia](#) [Universidades](#) [Otras ciencias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>