

La fruita era més important a la dieta medieval islàmica que a la cristiana

Segons un treball d'investigació pioner al camp de l'agricultura que ha fet la Universitat de Lleida



Foto: UdL

La fruita era una part molt important de la dieta medieval islàmica, més que a les zones cristianes, segons un treball d'investigació pioner al camp de l'agricultura d'aquesta època liderat per la Universitat de Lleida (UdL) (<http://www.udl.es/>) i publicat a la revista Quaternary International (<http://www.journals.elsevier.com/quaternary-international/>).

Per primera vegada, un estudi arqueobotànic compara restes d'aliments dels segles X i XI a tres ciutats: Lleida, Balaguer i Tortosa, assegura la UdL en un comunicat en el qual precisa que el treball té la col·laboració d'investigadors de la Universitat Basel (Suïssa) i l'Autònoma de Barcelona.

Respecte a la fruita, en els assentaments islàmics hi ha molta varietat, sobretot a Lleida: el raïm i les figues es consumien tant frescos com guisats i secs, i 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, pinyons i magrana.

Algunes d'aquestes espècies, segons els experts, ja es consumien en l'època romana i fins i tot la ibèrica, tot i que no eren tan esteses. Els resultats d'aquests jaciments contrasten amb les

zones cristianes ubicades més al nord, on només s'ha identificat el consum de raïm, préssec, garrofa i ametlla; en aquestes àrees es cultivaven menys fruites, plantes oleaginoses i espècies.

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-Àndalus, les noves tècniques adoptades i el llegat de l'agricultura romana". Per això, han analitzat més de 595.000 restes de l'època i fruits recuperats en una desena d'excavacions a Madīna Lârida (Lleida), Madīna Balaguí (Pla de Almatà, Balaguer) i Madīna Turtûsa (Tortosa).

Les restes d'aliments es troben mineralitzades o carbonitzades, i els investigadors les han processat amb una màquina de flotació i una columna de tamisos abans d'identificar uns seixanta gèneres o espècies de plantes cultivades o silvestres, algunes d'elles citades a les fonts escrites.