

### La agricultura en el reino de Granada

La base de la economía granadina era la agricultura, que se basaba de modo fundamental en el regadío: **hortalizas y frutales** regados por acequias. También existían amplias zonas de secano para la producción de **trigo**.

Había un cultivo imprescindible para la industria de la seda, el **moral**, muy extendido en la Alpujarra. En las vegas del litoral se cultivaba intensamente la **caña de azúcar**, aclimatada por los musulmanes, que dio lugar a una industria para la extracción y refinamiento del azúcar. En la zona de Baza se cultivaba el **azafrán**.

Además de la caña, los árabes introdujeron y adaptaron otros muchos cultivos como el algodón, el arroz, los cítricos, la banana y el plátano, la sandía, la berenjena, la espinaca, etc. Y extendieron muchos frutales como el cerezo, manzano, granado, membrillo, nogal, peral, almendro...

Desarrollaron técnicas de riego, poda, injerto, abonado, conservación de cosechas (uvas pasas)...., creando una agricultura muy productiva, base del comercio interior y exterior.

### Observa en las huertas del Generalife:

1.- ¿Qué se cultiva actualmente en las huertas del Generalife?

2.- ¿Cómo se disponen las parcelas?

3.- ¿Cuáles eran los principales cultivos de regadío?

4.- ¿Qué es una acequia?

5.- ¿Qué es un injerto?

### Las plantas medicinales

Enriquecieron los conocimientos anteriores, recogidos en libros como el de Dioscórides (científico griego), con nuevas aportaciones sobre sus propiedades y cultivo.

Los granadinos hicieron de las plantas de Sierra Nevada una fuente de medicinas para curar toda clase de enfermedades.

### Las plantas aromáticas

Las plantas aromáticas se utilizaban en abundancia en la cocina de al-Andalus: el orégano, el perejil, el cilantro, el hinojo, el azafrán, el laurel, el tomillo, el ajo... Todas ellas se cultivaban en Granada y servían para preparar platos de carne o pescado, caldos, etc.

Ibn Luyún, en su Tratado de agricultura, recomienda el uso de las plantas aromáticas para la higiene: para el olor de las axilas, agua de rosas o frotarse con la parte interna de la cáscara de naranja, para quitar el olor a ajo y cebolla del aliento, comer hierbabuena o perejil...

### Los tintes

Para colorear los tejidos de lana, lino, seda y algodón, se utilizaban tintes de origen vegetal y animal.

- Rojo (desde rosa a violeta): lo extraían de plantas como la *rubia*, *hena*, *líquenes*, *orchilla*..., o insectos como el *quermes* que vive en el roble y la encina.

- Amarillo-naranja: *gualda* y *azafrán*.

- Azul: *Índigo*.

- Negro-gris: *zumaque*.

El tinte se prepara cociendo en agua la planta troceada. Para fijarlo al tejido se usaba el *alumbre* (sulfato de cobre).

### **Los perfumes**

Tanto los hombres como las mujeres granadinas solían usar perfumes, hechos a base de limón, rosa, violeta...

Las esencias se extraían de las flores mediante su absorción en una grasa o aceite. Como fijador del perfume se usaba el ámbar, una resina de origen animal.

Las tiendas de perfumes eran muy abundantes en la medina de Granada, como lo son en todas las ciudades musulmanas.

**Escucha el sonido del agua, percibe el aroma de las plantas, observa el ambiente creado por la luz y los colores.**

**6.- ¿Qué sensaciones te produce?**

**7.- ¿Para qué utilizaban las plantas aromáticas los habitantes del reino de Granada?**

**8.- ¿Qué plantas aromáticas estaban más codiciadas en aquella época? ¿Cuáles de ellas se siguen utilizando en la cocina de tu casa?**

**9.- ¿Cómo se preparaba un tinte? ¿De dónde sacaban los tintes de color rojo?**