

*Los jardines de
al-Andalus y el
gusto por la
naturaleza de
los andalusíes*

El andalusí concedía un lugar preeminente a la naturaleza que le rodeaba, y amaba la vida del campo, como alternativa al mundo urbano y también como un medio de vida.

Casi todas las descripciones de las ciudades de al-Andalus que nos han dejado los geógrafos andalusíes, como al-Idrīsī (s. XII), nos hablan de la existencia de muchos huertos y espacios frondosos en torno a las murallas de la *madīnat* (ciudad). También han dejado referencia de las hermosas almunias (fincas de recreo) extramuros, de los jardines de los palacios y de los pequeños jardines-huertos en la mayor parte de las casas del recinto urbano.

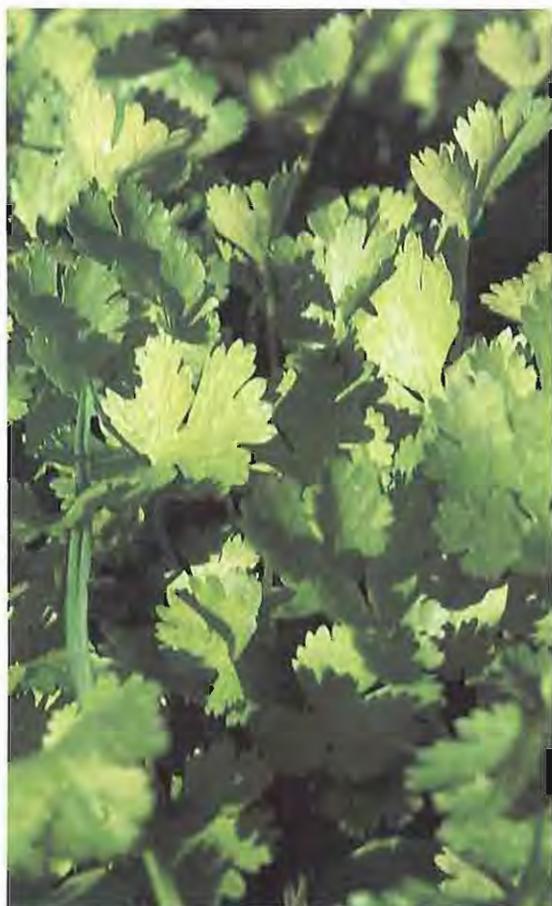
En al-Andalus la idea de un jardín era mucho más amplia de la que tenemos en la actualidad. No sólo era placer para los sentidos, pura estética, sino un espacio apto para el cultivo y aprovechamiento de toda clase de plantas. Era huerto y jardín a un tiempo.

Los extensos jardines de palacio podían ser igualmente campo de experiencia botánica para la aclimatación de espe-

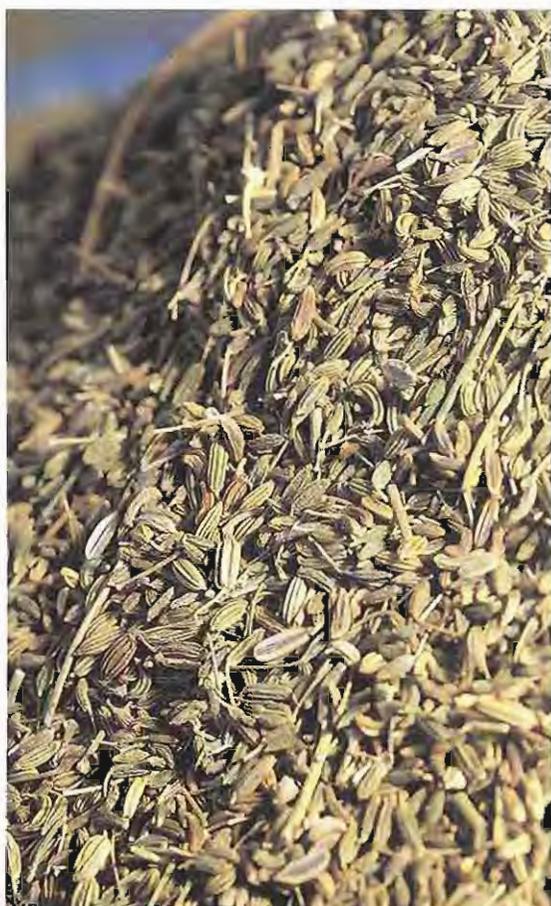
cies, incluso medicinales. Es decir, un jardín botánico orgullo de herboristas.

El oficio de jardinero tenía una significativa dignidad; no se consideraba un oficio vil, sino la representación de una vieja profesión tradicional, basada en una ciencia experimental y en una sensibilidad muy definida. El jardinero/botánico era el complemento del perfumista. Ambos representaban unos oficios llenos de misterio y de fórmulas magistrales. Ambos, mimados por emires y califas.

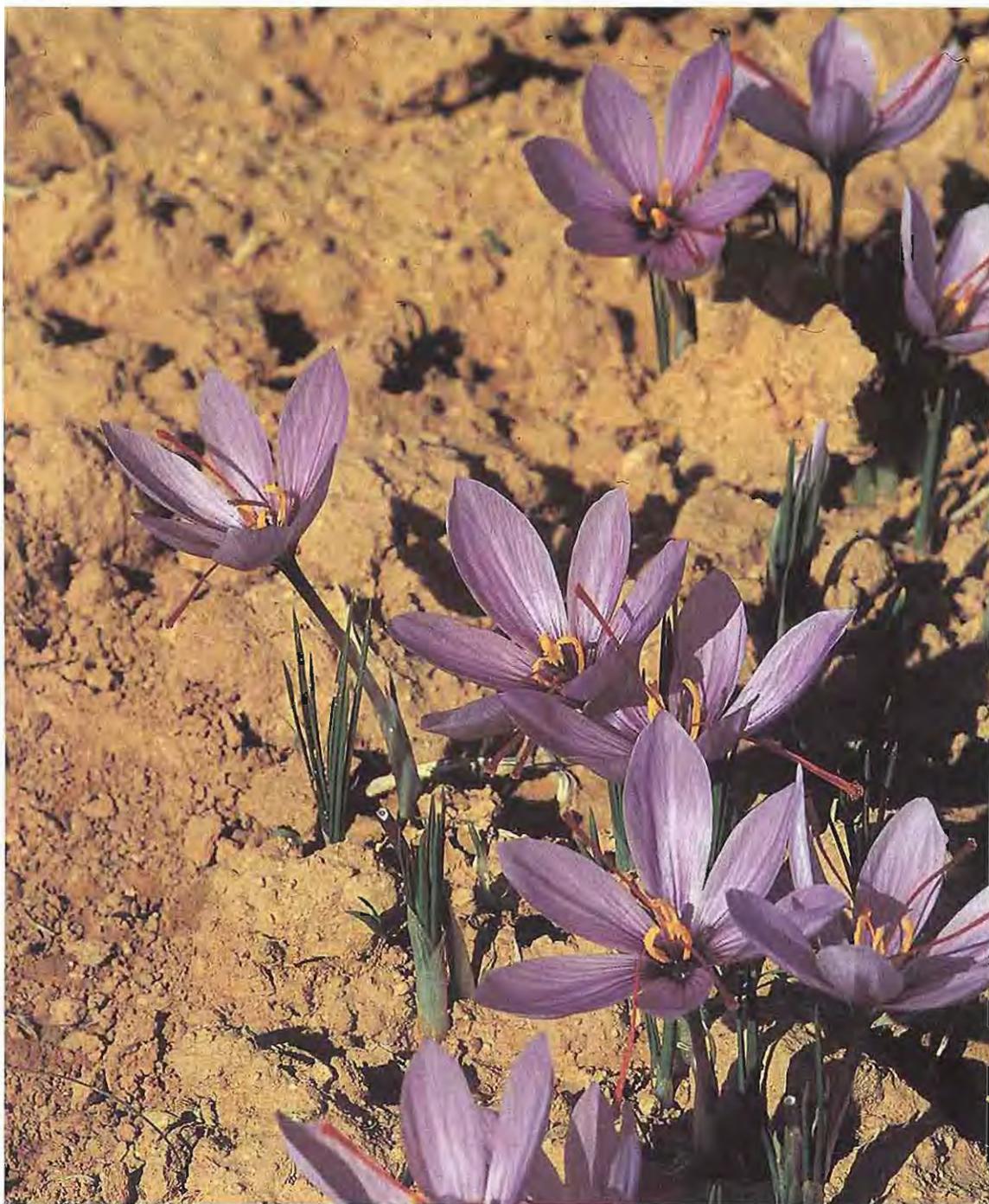
Espicias aromáticas y condimentos cultivados en Al-Andalus



Cilantro o culantro (*Coriandrum sativum* L.). En al-Andalus fue considerada como la más importante de las especias en la cocina, ya en hoja fresca o en grano.



Alcaravea. (*Carum carvi* L.). Muy citada por los geógrafos andalusíes fue conocida en Oriente Medio como *andalusí*, por utilizarse mucho en esa gastronomía.



Flor de azafrán (*Crocus sativus* L.). Introducida por los árabes en al-Andalus (s. IX), su cultivo se extendió desde los albores del s. X, exportándose sus excedentes a Oriente.



Estigmas de azafrán. Al ser uno de los condimentos muy utilizados en las cocinas, su venta en el zoco fue a veces fraudulenta, y por ello objeto de vigilancia en los tratados de *hisba* (normas del zoco).



Menta (*Mentha piperita*, *Mentha spp.*). Cultivada en huertos y jardines, como los de Madinat al-Zahrā'; también debió criarse silvestre junto a los ríos.



Comino (*Cuminum cyminum* L.). Planta introducida por los árabes, procedente del Oriente Próximo. Había cuatro especies de comino, y se empleaba especialmente en gastronomía: con carnes fritas, asados y salsas.



Eneldo (*Anethum graveolens* L.). Originario de la cuenca mediterránea, se aprovechaban sus semillas, secadas al sol, y también las ramas. El aceite de eneldo se prescribía para aliviar los dolores agudos.



Anís (*Pimpinella anisum* L.). Introducido por los árabes, debió aclimatarse pronto en al-Andalus, pues se menciona en tratados del s. X. Servía para aromatizar dulces y jarabes, y como tónico para recuperar el apetito.



Sésamo (Ajonjolí) (*Sesamum indicum* L.). Planta traída desde India e Irán por los árabes. En gastronomía se empleaba en dulces y panes. El aceite de sésamo se aplicaba como unguento para ciertas afecciones.



Perejil (*Petroselinum hortense* H.). Varias especies. Originario de Oriente, apenas figura en la gastronomía andalusí, siendo más utilizada en la sirio-egipcia. En al-Andalus servía para combatir las náuseas en viajes marítimos.



Ajo (*Allium sativum* L.). Oriundo de Asia Central se utilizó desde la Antigüedad por sus propiedades curativas. En al-Andalus servía de condimento, aunque su fuerte olor desaconsejaba su ingestión antes de las plegarias preceptivas.



Cebolla (*Allium cepa* L.). Hortense como el ajo, y como éste oriunda de Asia Central y con propiedades curativas. Se utilizaba en los guisos de carne y otras recetas, pero se rechazaba su fuerte olor.



Granado (*Punica granatum* L.) Originario de Persia, Afganistán y el Kurdistán. Muy apreciado por su hermosa fruta. En al-Andalus se aclimató en el siglo VIII una variedad dulce, traída de Siria, popularmente llamada *safarí*.



Hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.). Muy aromático, fue conocido desde la Antigüedad en la cuenca mediterránea. En al-Andalus se utilizó en la cocina (*tafāyā*); también para aromatizar el aliento y prevenir enfermedades en los ojos.

Plantas y resinas tintóreas vendidas en el zoco



Cúrcuma (*Curcuma longa* L.). Conocida como «azafrán de la India», por su origen. En al-Andalus se utilizaba como tinte y en la elaboración de colirios.



Alazor o cártamo (*Carthamus tinctorius* L.). Oriundo del oriente mediterráneo fue aclimatado en al-Andalus. Utilizado como tinte y como condimento sucedáneo del azafrán.



Zumaque (*Rhus coriaria* L.). Conocido en la Península desde época romana. Su cultivo intensivo procede de la etapa andalusí, para el tinte de los curtidos de pieles.

Productos aromáticos importados de Oriente y materias de origen animal



Clavo (*Caryophyllus aromaticus* L.). Originario de las Molucas, llegaba a al-Andalus por las rutas de Alejandría, y, entre otros usos, servía para elaborar dentífricos.



Mirra (*Balsamodendron myrrha* Nees) Gomorresina de diversos árboles del género *Balsamodendron*. Muy costosa y estimada, se producía en abundancia en Arabia.



Jengibre (*Zingiber officinale* Rosc). Introducido por los árabes en al-Andalus desde el sureste asiático. Figura en El Corán como especia que perfuma una de las bebidas del Paraíso.



Incienso (*C. abyssinica* Berg.). Gomorresina amarillo-rojiza de algunos árboles bursáceos de Arabia y África. Su comercio fue muy lucrativo e importante desde el s. IX.



Cardamomo de Java (*Amomum maximum* R.). Especia muy apreciada; en al-Ándalus se empleaba como medicamento.



Canela (*Cinnamomum zeylanicum* N.). Se utilizaba en la gastronomía cortesana para guisos, dulces e infusiones.



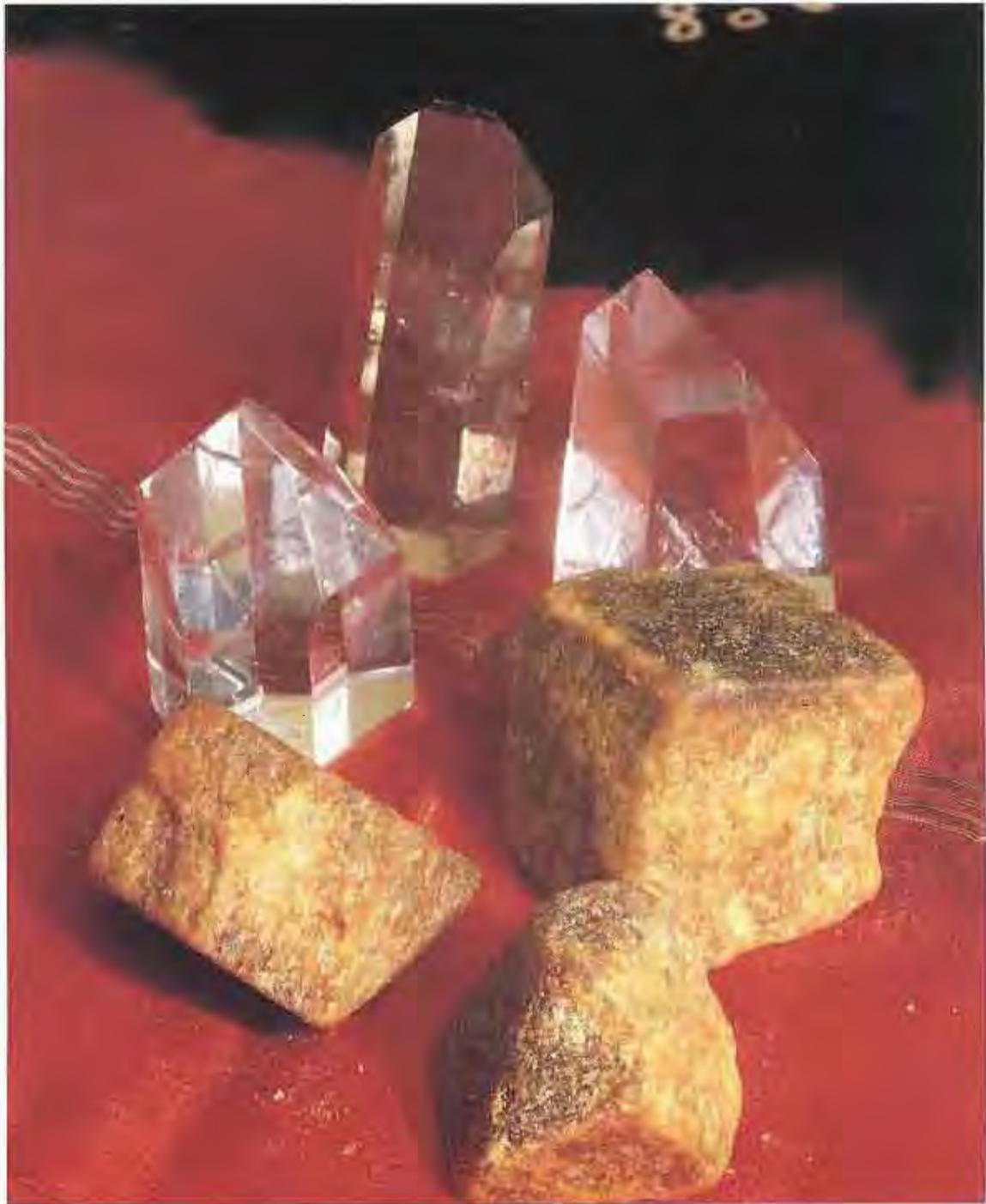
Nuez moscada y macis (*Myristica fragans* L.). Muy utilizada en dulces e infusiones y para perfumar el aliento.



Sándalo (*Santalum spp.*). Con sándalo se elaboraban perfumes y se hacían sahumerios.



Pimienta negra (*Piper nigrum* L.). De la costa del Malabar (India), su lucrativo comercio abrió las rutas hacia Oriente.



Almizcle. Sustancia grasa, muy aromática, que expele un cérvido (*Moschus Moschiferus*) de las montañas del Tíbet (Himalaya). Su perfume se ha asociado al aroma del Paraíso islámico.



Macis (cáscara de nuez moscada). El macis se empleaba como especia y en medicina, triturándola una vez secada al sol. La isla de Java era una buena productora de nuez moscada.

Plantas de olor y frutales de adorno y aroma



Albahaca (*Ocimum basilicum* L.). Introducida por los árabes en al-Andalus. Se usaba en infusiones y refrescos.



Alholva (*Trigonella foenum-graecum* L.). Se usaba para abrir el apetito y, también, para limpiar los cabellos.



Áloc (*Aloe vera* L.). De origen africano, debió aclimatarse bien en Granada, dada su abundancia. Su jugo, el acíbar, se empleaba en medicina.



Melisa (toronjil). (*Melissa officinalis* L.). Muy apreciada en la farmacopea andalusí pues, según el médico Ibn Zuhr, su consumo en confitura produce cierta curación de la melancolía.



Romero (*Rosmarinus officinalis* L.). Intensamente aromático, el médico Ibn Sīnā (s. XI) prescribía un cocimiento de flor de romero con aceite como bálsamo para todos los males.



Tomillo (*Thymus vulgaris* L.). En al-Andalus se conservaban las aceitunas con tomillo. Con miel de tomillo y agua caliente se elaboraba un jarabe dulce y aromático.



Laurel (*Laurus nobilis* L.). Debió figurar en los jardines de Madīnar al-Zahrā'. Entre otros usos, se le atribuían virtudes profilácticas, como el ahuyentar a los reptiles.



Manzano (*Malus domestica* Borkh). Conocido en la Península antes del s. VIII, fue muy apreciado por los andalusíes, que realizaban en él muchos tipos de injertos: de vid, rosal o laurel. Su fruto se utilizaba en confituras y en cosmética.



Melocotón (*Prunus persica* (L.) Batsch). Procedente de China, fue cultivado con profusión en al-Andalus. Su utilización fue esencialmente en medicina y cosmética.



Peral (*Pyrus communis* L.). Debió figurar en 'Madīnat al-Zahrā' y en la famosa *al-Buḥayra* sevillana del califa almohade Abū Ya'qūb (s. XII), donde se consiguió una renombrada clase de pera.



Acacia (*Acacia spp.*) Nombre de varias especies de la familia de las mimosáceas. Se destinaba a planta de adorno.



Flor de azahar (naranja amarga) (*Citrus aurantium L.*). Introducido por los árabes en el s. x. Con su flor se elaboraba agua de azahar.



Almendro (*Amigdalus communis L.*). Figuró en los jardines de Madinat al-Zahrā' y en el paisaje de su entorno. Su fruto fue muy utilizado en gastronomía.



Mejorana (*Origanum majorana L.*). Se utilizaba para contrarrestar cualquier olor desagradable.



Mimosas (*Acacia dealbata*) Las flores de acacia impregnaban los jardines andalusíes de un suave olor.



Membrillos (*Cydonia oblonga* Miller). Oriundo de Persia, fue muy apreciado en el mundo islámico, pues según un *hadit*: «Es una excelente comida, perfuma la boca y elimina la tristeza que oprime el corazón».



Limonos (*Citrus limon* (L.) Burm). Introducido por los árabes en al-Andalus. Se decía que no convenía plantarlo cerca del naranjo amargo, porque el fuerte aroma de este árbol le perjudicaba.



Allucema dentada. Con el nombre de origen árabe, allucema (*Lavandula*), se conocen varias especies del género de las lavándulas. Según Ibn al-'Awwâm, los persas afirmaban que mirando su flor, el ánimo se alegra y se acaba la tristeza.

Flores, arbustos y plantas ornamentales



Arrayán (mirto). (*Myrtus communis* L.). El nombre arrayán, procedente del árabe, designa a este arbusto omnipresente en los jardines andalusíes.



Dragonetea (*Arum dracunculoides* L.) Planta que prefiere lugares umbrios y con manantiales, según Ibn al-'Awwâm.



Jazmín (*Jasminum officinale* L.). Oriundo de Persia, fue introducido por los árabes en al-Andalus, cultivándose hasta cinco clases distintas de jazmines.



Lirio azul (*Iris germanica* L.). Según Ibn Wāfid, la flor de esta planta, por la diversidad de sus colores, se parece al arco iris o «arco de Allah». Asegura que cuando envejece el lirio azul, aumenta su perfume.



Lirio amarillo o lirio de agua (*Iris pseudacorus* L.) El lirio amarillo era esencialmente planta de adorno, junto a las albercas, pues apenas tiene olor.



Adormidera (*Papaver somniferum* L.). Se conocían en al-Andalus tres tipos de adormidera: blanca, negra y roja; a esta última Ibn Luyūn la denomina como «soporífera».



Rosa (*Rosa spp.*). Desde China, a través del Oriente Próximo, los rosales de origen silvestre fueron injertados hasta lograr gran variedad de flores dobles. Esta técnica, muy utilizada en al-Andalus, logró flores blancas, rojas, amarillas, azules...



Ciprés (*Cupressus sempervirens* L.) Originario de Oriente Próximo, fue protagonista en huertos y almunias andaluzes, imprimiendo al paisaje su peculiar elegancia.



Alhelí amarillo (*Cheiranthus cheiri* L.) Al parecer, los alhelies amarillos ya formaban parte, en el siglo XI, de los elencos florales aromáticos en muchos jardines andalusíes.



Alhelí rojo (*Matthiola incana* (L.) R.Br.). Ibn Luyūn cita al alhelí como flor ornamental e indica que había al menos ocho clases de alhelíes: rojo o violáceo, amarillo, y el resto, de la combinación de ellos. Dice que el alhelí siempre se inclina al sol.



Malvavisco (*Althaea officinalis* L.). Silvestre o cultivado. La especie cultivada, conocida como «malva real» o «malva loca», procede de Oriente y fue traída por los árabes a al-Andalus. Se decía que, mirando la flor de malvavisco durante una hora, se sentía gran felicidad.



Narciso amarillo (*Narcissus pseudonarcissus* L.). Se plantaba cerca de los aljibes, pues se decía que gusta del agua.



Narciso (*Narcissus* spp). El narciso blanco debió figurar en Madīnat al-Zahrā'.



Narcisos. El aceite de narciso se utilizaba en masajes para relajar los nervios.



Mosqueta (*Rosa moschata* J. H.). Se injertaba con el rosal común, y la flor resultante, de aroma almizclado, era conocida como «rosa de China».



Manzanilla (*Anthemis nobilis* L.). Había gran variedad de especies de esta planta en jardines y bordes de los caminos.



Malva (*Malva silvestris* L.). Hortense y silvestre. La malva hortense se consumía como verdura cocida, rehogada con especias. El cocimiento de malva era bueno contra la picadura de las tarántulas.



Azucena (*Lilium candidum* L.). Figuró en los jardines de Madīnar al-Zahrā' (s. X) y en los del soberano taifa de Sevilla Ibn 'Abbād (s. XI), entre otros. Las había de diversos colores: blancas, amarillas, rojas y celestes.

Los diferentes tipos de jardines andalusíes

Esa afición por la naturaleza de los andalusíes estaba muy vinculada a la idea del jardín espiritual que, en al-Andalus, como en la mayor parte del mundo islámico, siempre traía reminiscencias de aquel aromático Jardín del Paraíso, donde corrían arroyos de leche y miel, y que todo buen musulmán aspiraba alcanzar en la otra vida.

Pues como dice el Corán:

A quien obedezca a Allāh y a Su Enviado, Él le introducirá en jardines en donde fluyen arroyos, en los que morarán eternamente.

(Corán, sura 4, aleya 13.)¹²³

El acercamiento de los musulmanes a la naturaleza y a sus perfumes llevaba implícita una plegaria de alabanza y gratitud a Allāh, Creador de toda aquella belleza; alabanza que remediaba todos los males.

Al Profeta del Islam se atribuyen las siguientes palabras:

¹²³ El Corán, trad. cast., *op. cit.*, p. 100.

El perfume es como un ensalmo, el cabalgar es un ensalmo y el mirar la vegetación es un ensalmo¹²⁴.

Bajo el nombre genérico de jardín se entendía tanto el jardín-huerto (*ar-rawd*), como los amplios patios, llamados posteriormente «de crucero»; con fuente de pileta central con surtidor, en la que desembocaban cuatro canalillos, evocadores de los cuatro ríos del Paraíso, y con arriates o zonas ajardinadas en los cuatro cuadrantes. Un ejemplo de este tipo de jardín lo podemos contemplar hoy, afortunadamente, en el Patio de los Leones de la Alhambra.

Otra modalidad de jardín-patio era un espacio circundado por un pórtico de arcos de herradura o polilobulados, delante del cual se extendían uno o dos estanques o albercas, con o sin fuentes o surtidores, que duplicaban como un espejo la imagen invertida de los pórticos. En torno a las albercas se distribuían los arriates de rosales, mirtos o arrayanes. Así son el patio de la Aljafería en Zaragoza, y los de Comares y el Partal de la Alhambra.

Además, el concepto de jardín se acoplaba al pequeño patio de la casa hispano-musulmana modesta, con su fuente de pileta baja o de pared, o provisto de un pozo de brocal, o un aljibe. Sin apenas arcos, pero con tupidas enredaderas y jazmineros trepando por las blancas paredes encaladas. Este tipo de patios ha perdurado hasta hoy, especialmente en tierras de Andalucía.

En definitiva, jardines incrustados entre la arquitectura, a la que embellecían, aportándole una nota de color y perfume como un complemento estético indispensable.

Pero el jardín-huerto por excelencia, reducto de experiencias botánicas de aclimatación de especies, era un amplio predio próximo a los palacios, algunas veces fuera de la ciudad, junto a un río; con múltiples acequias rebosantes de agua para regar los cultivos, gracias a una serie de norias de corriente que la extraían del río y que después se almacenaba en las albercas.

Entre los pocos testimonios coetáneos que quedan sobre la descripción de un jardín andalusí —a pesar de los textos

¹²⁴ En Ibn Ḥabīb, *op. cit.*, p. 80.

perdidos y destruidos—, se encuentra una referencia, testigo directo de cómo pudieron ser los amplios jardines de al-Andalus. Se la debemos al almeriense Ibn Luyūn (s. XIV), en su «Tratado de Agricultura»:

Junto a la alberca se plantan macizos que se mantengan siempre verdes y alegren la vista. Algo más lejos debe haber cuadros de flores y árboles de hoja perenne. Se rodea la finca con viñas, y en los paseos que la atraviesan se plantan parrales.

El jardín debe quedar ceñido por uno de estos paseos con objeto de separarlo del resto de la finca. Entre los frutales, además del viñedo, debe haber almeces y otros árboles semejantes, porque sus maderas son útiles.

A cierta distancia de las viñas, lo que quede de finca se destina a tierra de labor y así prosperará lo que en ella se siembre.

Todos los grandes frutales deben plantarse en la parte norte, con el fin de que protejan del viento al resto de la heredad. En el centro de la finca debe haber un pabellón dotado de asientos y que dé vista a todos lados [...] El pabellón estará rodeado de rosales trepadores, así como de macizos de arrayán y de toda planta propia de un vergel¹²⁵.

¹²⁵ Ibn Luyūn, *op. cit.*, pp. 272-273.