

Agricultura y botánica: Principales plantas, flores y árboles frutales cultivados en los jardines-huertos de al-Andalus

Plantas de olor y frutales de adorno y aroma

En los jardines-huertos de los andalusíes, los árboles de frutas olorosas y las humildes plantas aromáticas complementaban el hermoso espectáculo de colores y aromas.

El frutal tenía dos misiones: perfumar durante su floración, como el manzano y el limonero, y terminar su ciclo vital como jugosa fruta comestible, o como frutal de adorno (el naranjo amargo). Frutas y plantas de aroma, que apiladas en cestos también podían adquirirse en el zoco.

ACACIA (*Acacia spp.*). En al-Andalus, *barm*.

Es el nombre genérico con el que suele denominarse a varias especies de arbustos espinosos de la familia de las mimosáceas. Su floración es rica y de gran belleza, con un color amarillo, blanco o anaranjado. Las hojas, alternas, son compuestas y generalmente con un largo tallo aplanado. El néctar de las flores de la acacia es muy buscado por las abejas, que elaboran con él una miel muy exquisita.

Al ser muy decorativa, en al-Andalus se plantaba en los jardines-huertos, especialmente como adorno; a ella aluden Abū l-Jayr e Ibn al-‘Awwām como «una planta de bello aspecto en los huertos», «cuya flor blanca es de olor suave»¹⁴⁴.

Ambos geóponos andalusíes, separados en el tiempo siglo y medio, afirman –casi con las mismas frases– que de las semillas del fruto de esta planta, ensartadas en un cordón, se hacen collares que se cuelgan al cuello, y con el calor del sol, o del cuerpo, exhalan un olor suave como el del clavo.

Una especie de esta familia de plantas, la *Acacia abyssinica* B., se cultivaba en el nordeste de África y en Arabia para extraer una gomorresina conocida como goma arábica. Importada a al-Andalus, era utilizada, especialmente en medicina, con mirobálano del Kabul, belérica y hoja de rosa roja, para cortar las hemorragias. También tenía aplicaciones para curar afecciones de la vista y úlceras en la boca.

AJENJO (*Artemisia absinthium* L.). Conocido también popularmente como artemisa. En al-Andalus, *afsantīn* y *šaybat al-‘aŷūz*.

Planta perenne de 1 m de altura, provista de ramas y hojas un poco felpudas, de color verdiblanco. Es planta medicinal, de sabor amargo y algo aromática.

Hay constancia de que en al-Andalus ya se cultivaba el ajenjo en el siglo X, pues lo cita el *Calendario de Córdoba*, indicando que en el mes de junio se recogen sus flores para emplearlas como medicamento y se extrae su jugo.

También debió figurar su cultivo en el s. XI en la *al-Munyat al-Manšūra* (o «Huerta del Rey»), jardín botánico del soberano taifa de Toledo, pues el geópono Ibn Baššāl, que cuidaba dicho jardín, junto a Ibn Wāfid, menciona el ajenjo en sus tratados.

Ibn Wāfid, entre sus recetas, prescribía a sus pacientes un jarabe de ajenjo como purgante.

Según Abū l-Jayr (s. XI), en al-Andalus se conocían varias clases de ajenjo, entre ellos «el de Jurasán», «el nabateo» y

¹⁴⁴ Abū l-Jayr, *Kitāb al-Filāḥa* («Tratado de Agricultura»), ed., trad. e índices, J. M.^a Carabaza, ICMA, Madrid 1991, p. 328. Ibn al-‘Awwām, *op. cit.* II, pp. 295-296.

«el rumí» o romano, que era el más aromático y cuya variedad corresponde a la *Artemisia pontica*.

Igualmente, nos informa Abū l-Jayr que para evitar que los ciervos y acémilas se coman las ramas de los árboles echándolas a perder, se plante ajenjo en todo el campo, pues los animales huyen de su olor¹⁴⁵. Ibn Luyūn incluye a la planta del ajenjo entre las que servían de recreo de la vista y del olfato en los jardines andalusíes. Para Ibn al-‘Awwām, esta planta tenía varias propiedades como evitar el gorgojo en los vegetales, ahuyentar los reptiles e insectos pequeños y preservar al papel de la polilla.

La variedad más amarga de los ajenjos se utilizaba en al-Andalus contra la picadura del escorpión.

En medicina, para fortalecer el estómago se prescribían cocimientos de ajenjo, canela china, palo de bálsamo, nardo indio, almástiga, azafrán y agua, tomándose mezclado con un jarabe de agrimonia hecho con miel¹⁴⁶.

ALBAHACA (*Ocimum basilicum* L.). En al-Andalus, *afrañyṁašk*, *šāhfaram*, *turunyānī* y *qaranfulī* (designando varias especies), y también *al-ḥabaq* (del que procede el nombre albahaca).

De aroma semejante al limón, es planta de abundantes hojas intensamente verdes; alcanza una altura de unos 45 cm, con flores rosáceas agrupadas en espiga y un tallo cuadrado fácil de cortar que, como las hojas, también es comestible.

Originaria de la India, en el Oriente no islámico se consideró a esta planta sagrada por sus muchas aplicaciones beneficiosas.

Fue introducida por los árabes en al-Andalus, quizá tempranamente, pues ya en el siglo X el *Calendario de Córdoba* menciona que se siembra la albahaca en abril y se termina en noviembre. También el *Tratado Agrícola Andalusí Anónimo* indica que debe sembrarse en marzo y abril.

En al-Andalus se utilizaba, entre otras muchas aplicaciones, en infusiones y en electuarios para curar enfermedades del estómago.

¹⁴⁵ Abū l-Jayr, *op. cit.*, p. 236.

¹⁴⁶ Abū l-‘Alā’ Zuhr, *op. cit.*, p. 141.

Según los geóponos andalusíes, había más de diez variedades de albahaca con nombres distintos, diversos colores y variación de aromas y utilización. La de secano era de mejor olor, según Abū l-Jayr.

Ibn al-‘Awwām, recogiendo las variedades de albahacas conocidas en al-Andalus que menciona Abū l-Jayr en su tratado, cita una que denomina «aclavelada» (*qaranfulī*), por tener un olor agudo como el del clavo. La llamada «oriental» tenía una bonita flor de color purpúreo oscuro. La «atoronjilada» (*turunġānī*) tenía un suave olor semejante a la cidra y sus hojas eran grandes como las del toronjil.

Añade el geópono de Sevilla que, según la tradición, una vez dijo el Profeta: «Así me deleita la albahaca como si mirase la que se cría en el Paraíso», por el delicado olor y sabor de esta planta¹⁴⁷.

Asimismo era apropiada para refrescos.

ALHOLVA (*Trigonella foenum-graecum* L.). En al- Andalus, *al-ḥalba*.

Es planta anual de unos 60 cm de altura, muy ramificada y con flores triangulares de un color amarillo claro; produce unas largas vainas de unos 12 cm que albergan hasta veinte semillas de color ocre, rugosas y muy duras, de fuerte aroma y sabor amargo. La planta despide al tacto un característico olor a especia.

Procedente del sudoeste de Asia, cultivada en toda la cuenca mediterránea, Europa del sur y el norte de África, sus hojas se emplearon como hierba medicinal y sus semillas como condimento, ya desde la Antigüedad. Los egipcios la utilizaban para los embalsamamientos, entre otras aplicaciones.

En al-Andalus era usada como reconstituyente para abrir el apetito, y para limpiar los cabellos y quitar la caspa.

Abū l-‘Alā’ Zuhr prescribía a sus pacientes un cocimiento de alholva, semilla de algodón y de lino, cebada y pasas, mezcladas con jarabe de hisopo y miel, para curar la insuficiencia respiratoria¹⁴⁸.

¹⁴⁷ Ibn al-‘Awwām, *op. cit.*, II, p 291.

¹⁴⁸ Abū l-‘Alā’ Zuhr, *op. cit.*, p. 123.

Ibn al-‘Awwām, en relación a la alholva y sus propiedades curativas, cita una aseveración del Profeta Muḥammad:

Si supiese mi gente lo que tiene en las alholvas, se medicaría con ellas, aunque costasen a peso de oro¹⁴⁹.

ALHUCEMA (Varias especies: *Lavandula latifolia* Villars y *Lavandula lanata* Boiss.). En al-Andalus, *al-juzāmā*.

Oriunda de la zona mediterránea, esta planta se dio siempre en la Península Ibérica, siendo la especie más común de las lavandas.

Debió crecer con profusión como planta silvestre en tierras de al-Andalus y, según Ibn al-‘Awwām, con florecillas de un color azul claro.

Durante un tiempo se dijo que «Espliego y alhucema son una cosa misma», pero tienen marcadas diferencias, ya que el olor es más suave en el espliego y más alto y ramoso el tallo de la alhucema.

Ibn al-‘Awwām describe una planta de este tipo en su «Libro de Agricultura» que, por sus características, parece tratarse de la alhucema. De ella dice que los persas la aprecian mucho y la cultivan en abundancia, porque aseveran que, mirando su flor, el ánimo se alegra y se acaba la tristeza.

El emplasto de alhucema, nardo indio, juncia olorosa, cantueso, costo, nuez de agalla y arrayán se aplicaba sobre la frente y la mitad anterior de la cabeza, dejándose durante tres días para fortalecer el cerebro.

ALIGUSTRE (*Ligustrum vulgare* L.). En al-Andalus, *katam*.

Algunos autores, entre ellos el Dr. Laguna, basándose en la descripción que hace de esta planta Dioscórides en su *Materia Médica*, identifican erróneamente esta especie con el arbusto de la alheña.

El aligustre es arbusto de unos 2 m de altura, que a veces alcanza los 5 m; con hojas lanceoladas de color verde oscuro brillante y flores blancas acampanadas y en ramillete, que desprenden un suave olor.

¹⁴⁹ Ibn al-‘Awwām, *op. cit.*, II, p. 96. Esta misma cita, atribuida al Profeta Muḥammad, se recoge en Ibn Ḥabīb, *op. cit.*, p. 78.

Presente en la región mediterránea, se cría principalmente en bosques y setos con temperaturas frescas, por lo que es más abundante en la mitad norte de la Península.

El aligustre debió figurar en *al-Munyat al-Manşūra* del rey toledano al-Ma'mūn, ya que Ibn Başşāl, que trabajó en ella, lo cita en su tratado.

Según Abū l-Jayr esta especie puede vivir hasta trescientos años, como el pino. Añade este geópono sevillano que el aligustre es árbol oleoso (es decir, del que se puede extraer un tipo de aceite), y por ello no gusta que lo planten cerca del agua o en tierra llana y húmeda, sino en zona montañosa.

ALMENDRO (*Prunus dulcis* (Miller) D. A. Webb y *Amygdalus communis* L.). Se denominaba *lawz* a la almendra dulce, en árabe.

En al-Andalus, asimismo se conocía la variedad del almendro amargo (*Amygdalus amara* Hayne) y a la almendra amarga se le llamaba *lawz murr*.

Árbol de corteza gris oscura, hojas lanceoladas, flores en pareja, con pétalos rosados que florecen tempranamente. Los frutos son drupas verdes con cubierta vellosa. La parte comestible del fruto es la semilla, de forma ovalada y de color claro, encerrada en la cáscara leñosa, a la que envuelve la cubierta exterior.

Procedente de Oriente Medio, se extendió silvestre y hortense por toda la cuenca mediterránea de clima cálido, ya que es árbol que puede crecer en suelos pobres, aunque no admite heladas ni vientos fuertes.

El *Calendario de Córdoba* lo menciona, indicando que en el mes de diciembre ya florecían los almendros tempranos en Córdoba. También es árbol citado en el *Andalusí Anónimo*.

Formó parte del hermoso paisaje de los jardines de Madīnat al-Zahrā' y de su entorno. El compilador al-Maqqarī refiere en su obra *Nafh at-Tīb*¹⁵⁰ que Zahrā', la favorita del califa 'Abd al-Raḥmān III (s. x) se quejó a éste del paisaje tan sombrío que se divisaba desde las estancias de

¹⁵⁰ Abū l-'Abbās Aḥmad al-Maqqarī, *Nafh at-Tīb*... (trad. fr. R. Dozy, «Analectes», I, p. 344).

Madīnat al-Zahrā' –aludiendo a las montañas parduzcas que rodeaban la ciudad-palacio–. El califa, para complacerla, mandó plantar gran cantidad de almendros, higueras y otros frutales que, cuando florecían, alegraban el paisaje y lo inundaban de aromas, especialmente la flor del almendro que imprimía a aquella serranía el color blanco-rosáceo de sus pétalos.

Por la constante utilización de sus frutos y el aroma de sus flores, el almendro debió figurar en casi todos los jardines-huertos andalusíes.

En al-Andalus se empleaba aceite de almendras en usos cosméticos, medicinales y gastronómicos; además eran muy consumidas las almendras entre los frutos secos.

Se aplicaban masajes de aceite de almendra para hidratar y embellecer el cuerpo, y para limpiar el rostro.

Actuaba como relajante propiciando el sueño, ya que se decía que la almendra tenía propiedades somníferas; el aceite de este fruto, aplicado en la zona cervical, evitaba la tortícolis.

También a las parturientas se les frotaba el vientre con aceite de almendras para provocar el parto.

En la culinaria andalusí se empleaba aceite de almendras y almendras, en muchos dulces clásicos como los alfeñiques (elaborados con azúcar y aceite de almendras dulces) y los llamados dulces de almendras o almendrados, conocidos como *al-lawzinî*¹⁵¹ (con almendras, miel y azúcar).

ÁLOE (*Aloe*. Varias especies). *Ṣabr* y *al-ṣibar* en árabe, nombre este último de donde procede el nombre castellano de acíbar (se identifica con el jugo del *Aloe vera* L.).

Es planta perenne con hojas o pencas grandes y carnosas, ribeteadas en los bordes con espinas o púas; hojas que salen de la parte baja del tallo, formando grandes rosetones. Florecen mediante una larga espiga o bohordo que remata en ramilletes de flores tubulares, muy llamativas, de color rojo, amarillo o blanquecino.

De origen africano y asiático, una variedad de este tipo de áloe debió ser aclimatada en la Granada nazarí, dada su

¹⁵¹ En Ibn al-Jaṭīb, *op. cit.*, n. 27.

abundancia; hasta el punto que durante la reconquista de Málaga por los Reyes Católicos, el rey Fernando plantó su tienda en la llamada, por los musulmanes granadinos, «Huerta del acíbar», donde al parecer en época nazarí se extraía el jugo de los abundantes áloes que había. Llamado en morisco *çabila*, los terrenos donde se encontraban sus plantaciones eran conocidos como *çabilares* o *zabilares*.

El acíbar, jugo de las pencas de un tipo de áloe amargo, una vez cocido y cuajado, se empleaba mucho en al-Andalus con fines médicos, especialmente como purgante.

Fue utilizado a modo de purgante desde los primeros tiempos del Islam, etapa histórica en la que se aplicaba la medicina del Profeta.

Para combatir la fiebre aguda, se elaboraba un emplasto con acíbar lavado con vinagre, nardo indio, ajeno, comino, incienso, nuez de agalla, sándalo y jarabe de arrayán, y se aplicaba sobre la boca del estómago, vendándose y dejándose este emplasto durante un tiempo¹⁵².

CIDRO O TORONJO (*Citrus medica* L.). En al-Andalus era conocido con el nombre de origen persa *turunÿ* y también como *utruÿÿ*.

Fue el primer cítrico que llegó a Occidente desde la India, exactamente a la cuenca mediterránea (siglo III a.C.). Fue cultivado en la Península desde época romana, especialmente en el litoral levantino.

Es árbol de unos 3 a 5 m de altura, con hojas ovaladas y apuntadas; da flores rosáceas o purpúreas. Su fruto, la cidra o toronja, es también ovalado, mucho mayor que el limón, adquiriendo a veces hasta 25 cm de longitud y 10 de diámetro, de color amarillo claro y con corteza más gruesa y rugosa; su jugo es más agrio y su cáscara abierta expele un fragante olor.

Frecuentemente citado en los tratados andalusíes. Las cidras se conservaban en recipientes de arcilla y se utilizaron profusamente en al-Andalus en comidas, zumos y dulces, así como en cuidados estéticos.

Hacia el mes de enero («Yanayr») se preparaba un tradi-

¹⁵² Abū l-'Alā' Zuhr, *op. cit.*, p. 143.

cional jarabe de pulpa de cidra ácida, según el *Calendario de Córdoba*, que debía tener propiedades medicinales.

El *Calendario de Córdoba* indica, además, que en este mes se elaboraba una tradicional confitura de toronjas, mientras que en el mes de diciembre era la época en la que maduraban estos frutos.

Por su parte el *Andalusí Anónimo* señala que a partir del mes de marzo es la mejor época para plantar el toronjo.

El cidro o toronjo debió ser uno de los frutales presentes en los jardines de Madīnat al-Zahrā'.

Con relación al cidro, Abū l-Jayr nos revela una costumbre agrícola muy peculiar: introducir nudos del cidro en moldes con forma de figuras, colgándolos de las ramas hasta que vayan adquiriendo el moldeado de la figura.

El perfume compuesto de toronja y almizcle, al que se le agregaba agua de rosas y *lajālij* (beleño y ámbar), era recomendado en verano.

La pulpa de cidra podía tomarse como aperitivo; en al-Andalus se consumía durante el verano para refrescarse y apagar la sed.

En medicina, la cáscara de la toronja se recomendaba para perfumar el aliento, mientras que la hoja se consumía porque facilitaba la digestión.

El cocimiento de toronja era eficaz contra la diarrea y el vómito, y el grano, ingerido en pequeña cantidad con agua tibia, era un remedio rápido contra los venenos en general, y especialmente contra la picadura de serpientes y escorpiones, según la medicina tradicional islámica.

LAUREL (*Laurus nobilis* L.). En al-Andalus, *gār* y también *rand*.

Árbol leñoso que alcanza 15 m de altura, con hojas lanceoladas de color verde oscuro, que se mantienen durante todo el año. Las flores, blanquecinas y olorosas, se encuentran agrupadas en el extremo de las ramas. Hay árboles macho y otros hembra. Se cría en depresiones del terreno, húmedas y algo sombrías, en zonas del litoral, siempre que no haya temperaturas extremas.

Las hojas del laurel son muy aromáticas, con estrías y aspecto coriáceo. Por su historia, están vinculadas desde la Antigüedad clásica con los cultos esotéricos délficos al dios Apolo, ya que la sacerdotisa *pythia* (la *pythonissa* o vestal de la serpiente mitológica «Python», culto en Delfos, anterior al de Apolo) se sumía en trance adivinatorio masticando hojas de laurel en el famoso oráculo de Delfos (Antigua Grecia).

Los emperadores romanos, desde César Augusto (s. I d.C), se coronaban de laurel, y éstos, a su vez, coronaban con ramas de laurel la cabeza de los vencedores en las batallas que mantenía Roma con los pueblos llamados «bárbaros», como señal de victoria.

Es arbusto citado en casi todos los tratados de agricultura andalusíes y también en obras médicas.

El *Calendario de Córdoba* menciona el cultivo del laurel diciendo que en el mes de septiembre se recogen las bayas del laurel como medicamento simple y se elabora un aceite.

Al parecer, debió figurar este árbol en los jardines y huertos de Madīnat al-Zahrā’.

En relación a la preferencia del laurel por los lugares sombríos y húmedos, Ibn Luyūn comenta en su «Libro de Agricultura»: «La sombra debilita a los frutales y a las plantas. [...] Sin embargo, ciertas plantas dan cosecha abundante en tales condiciones, como ocurre [...] con el laurel donde domina el frío»¹⁵³.

Ibn al-‘Awwām alaba el hermoso aspecto del laurel y comenta que le gusta estar cerca de los árboles aromáticos y, entre ellos, de los arrayanes. También en al-Andalus existían ciertas supersticiones en torno al laurel, como la creencia de que ahuyentaba a los reptiles y a todo animal venenoso; igualmente se le atribuían virtudes profilácticas, como la de tranquilizar a un niño llorón: «Colgando una rama de laurel hacia el sitio donde estuviere el niño de pecho llorón y asustadizo, le es sumamente provechoso»¹⁵⁴.

En gastronomía, el laurel era muy utilizado en guisos y aliños de aceitunas.

¹⁵³ Ibn Luyūn, *op. cit.*, p. 241.

¹⁵⁴ Ibn al-‘Awwām, *op. cit.*, I, p. 245.