

LIMONERO (*Citrus limon* (L.) Burm.). En al-Andalus, *laymūn*.

Es árbol que alcanza 5 m de altura, con abundantes hojas ovaladas, de un verde oscuro intenso y brillante con una espina en la base; las flores, de color dorado en su exterior y blancas en su interior, aparecen en pequeños ramilletes o en solitario, y son muy aromáticas.

Los frutos, mucho más pequeños que las cidras, asimismo de color amarillo, pero ligeramente más pálido, son ovoidales y de piel aromática, más fina y menos rugosa que la cidra; la pulpa que proporciona el zumo es muy jugosa y ácida, y está dividida en gajos, como en el resto de los cítricos.

Según los geógrafos árabes (al-Mas'ūdī, s. X), el limón, junto con la naranja amarga, procedentes del nordeste de la India, fueron exportados a Omán, y por la ruta de Basora llegaron a Iraq, Siria y Palestina, siendo después llevados a Egipto, el Magreb (*Ifrīqiya* y el reino de Fez) y al-Andalus.

En relación a la fecha de introducción por los árabes del limonero en al-Andalus hay una cierta controversia entre los autores.

Para unos, el limonero constaba ya en las obras agronómicas cordobesas del s. X¹⁵⁵, mientras que otros afirman que el limonero debió ser introducido por los árabes hacia la segunda mitad del siglo XI, ya que no aparece en el *Calendario de Córdoba* (s. X), ni en el *Tratado Agrícola Andalusi Anónimo* (ss. X-XI), ni tampoco en la obra de Ibn Wāfid de Toledo (es decir, en la primera mitad del s. XI). Sin embargo, sí lo nombra Ibn Baṣṣāl, de lo que se deduce que debió cultivarse en al-Andalus, al menos hacia la segunda mitad del siglo XI¹⁵⁶. Debió ser frutal de aroma muy frecuente en los jardines-huertos andalusíes, ya que lo mencionan en sus tratados los principales geóponos andalusíes a partir de la segunda mitad del s. XI: Ibn Baṣṣāl, como hemos dicho, e Ibn Haŷŷāy, y, más explícitamente, al-Tignarī y Abū l-Jayr. También lo nombran Ibn al-'Awwām (s. XIII) e Ibn Luyūn (s. XIV).

Se decía que el limonero no debía plantarse cerca del naranjo porque su fuerte aroma perjudicaba a este último.

¹⁵⁵ J. E. Hdez. Bermejo, «Aproximación al estudio de las especies botánicas originariamente existentes en los jardines de Madīnat al-Zahrā'», *Cuadernos de Madīnat al-Zahrā'*, I, Córdoba, 1987, pp. 70-71.

¹⁵⁶ M. Columna Montoro, «El cultivo de los cítricos en la España Musulmana», *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, I, CSIC, 1990, p. 270.

Era muy frecuente partir el fruto y conservarlo en sal, para utilizarlo como condimento en los guisos, tal y como se suele hacer ahora en tierras del Magreb. Su zumo se utilizaba en las cocinas andalusíes para cuajados y fermentados.

Se elaboraban unas pastillas con vinagre de limón, culantrillo de pozo, menta y harina de alcarceña que, disueltas en agua, se aplicaban sobre zonas de la piel donde hubiera cicatrices, para limpiarlas. Al parecer, esta especie de pomada era prescrita por los médicos andalusíes para paliar los efectos destructores de la lepra.

MANZANO (*Malus sylvestris* Miller o *Malus domestica* Borkh). En al-Andalus, *tuffāḥ*.

Árbol muy abundante en la Península, que alcanza hasta 10 m de altura, con el tronco parduzco, hojas grandes ovaladas, flores blanco-rosadas y frutos, muy aromáticos, de hasta 3 cm de diámetro, de color verde-amarillento o rojo, según las diversas variedades y texturas de manzanas. Se cría principalmente en las vegas, pero también se da bien en los climas cantábricos.

La aplicación de la manzana ha sido siempre múltiple, tanto en medicina, gastronomía y repostería, como en perfumería, de acuerdo con su grado de madurez. Ello es debido a la bondad de esta fruta, a pesar de su estereotipo negativo como objeto de tentación, de origen bíblico y legendario.

Conocido en la Península anteriormente a la llegada de los árabes, fue frutal muy apreciado por los andalusíes.

Mencionado en el *Calendario de Córdoba* y en el *Andalusí Anónimo*, el manzano debió figurar entre los frutales de los jardines-huertos de Madīnat al Zahrā', tanto en la variedad dulce (*tuffāḥ ḥulw*) como ácida (*tuffāḥ ḥāmid*).

Un autor del siglo IX, Ibn Ḥabīb, de época anterior al *Calendario* cordobés, nos da noticia de que había variedades intermedias entre las dulces y ácidas, especialmente una llamada «siria» «que entre nosotros es la zaragozana, es la más equilibrada y la mejor», según afirma este autor¹⁵⁷. En al-Andalus se consideraba al manzano un árbol acuoso, que

¹⁵⁷ Ibn Ḥabīb, *op. cit.*, p. 93.

admitía mucha agua y no debía plantarse en los montes porque debilitaba su producción de fruta. Según Abū l-Jayr, se hacían injertos de laurel en el manzano y también se realizaba una rara plantación de una rama de vid en un manzano, introduciéndola en un pequeño agujero practicado en su tronco. Al parecer, prendía y crecía la vid en mitad del manzano, produciendo un asombroso aspecto.

Por otra parte, era frecuente realizar injertos de rosal y de malva en este árbol, con lo cual sus frutos adquirirían una acusada fragancia de estas flores.

En casi todos los tratados conocidos de los geóponos andalusíes se dan largas recomendaciones sobre el cultivo del manzano y el cuidado en la recolección de su fruto.

En al-Andalus se cultivaban abundantemente las diversas variedades de manzanas. Se utilizaban en las confituras y esencialmente en los jarabes y aplicaciones cosméticas, ya que, según se decía, las manzanas fortalecían el ánimo y producían alegría. A la manzana dulce, especialmente, se le atribuían las propiedades de un eficaz antidepresivo.

El consumo de confitura de manzana ayudaba al relax, ya que, según el médico Ibn Zuhr, «produce un sueño tranquilo y reparador. Ese mismo efecto se producirá a quien inhale manzana continuamente»¹⁵⁸.

MEJORANA O ALMORADUZ (*Origanum majorana* L. o *Thymus Mastichina*). Llamada *marzanýũš*. Fue conocida en árabe y persa con varios nombres. En al-Andalus fue más conocida como *al-mardaquš*.

De la familia de las labiadas, junto con el orégano, tomillo, ajedrea... Es matilla de poca altura con tallo cuadrado y hojas opuestas; las flores nacen en ramilletes en las zonas axilares.

Oriunda de Persia y de otros países de Oriente, se cultiva con frecuencia en la Península; tanto sus hojas como sus ramilletes de flores son muy aromáticos.

En al-Andalus, y concretamente en Córdoba, se sembraba la mejorana en el mes de marzo, según el famoso *Calen-*

¹⁵⁸ Ibn Zuhr, *op. cit.*, p. 113.

dario de Córdoba. El *Anónimo Andalusí* coincide con el *Calendario* en la época de plantación.

Ibn al-‘Awwām dice que es planta de hermoso aspecto, hortense y silvestre. Hay una de hoja gruesa y otra de hoja delgada, y no aguanta mucha agua ni ningún tipo de estiércol. Sus simientes, secadas al sol, se guardan en tiestos nuevos el tiempo necesario; y no pierde las hojas durante el invierno.

Según este geópono sevillano, en la agricultura nabaatea¹⁵⁹ se aplicaba la mejorana, en simiente y hoja, para conservar y volver delicadas las carnes y grasas, quitándoles el mal olor que origina el inicio de la corrupción. También se utilizaba en al-Andalus para contrarrestar todo tipo de olor desagradable y cualquier podredumbre.

El jarabe de mejorana era prescrito por el médico Ibn Wāfid para curar las «enfermedades cerebrales» como la hemiplejía, la perlesía y la epilepsia.

Se recomendaba un colirio elaborado con mejorana, hinojo, centáurea, jugo de cebolla blanca filtrado y miel para evitar la hinchazón de los párpados y que se le nublara la vista al afectado.

En al-Andalus, entre las múltiples aplicaciones de la mejorana, se encontraba la elaboración de tintes para los cabellos.

MELILOTO O CORONILLA REAL (*Melilotus officinalis* Lam.).
En al-Andalus, *iklīl al-malik*.

Llamado popularmente «trébol oloroso», «trébol de San Juan» y «coronilla real», siendo este último el más divulgado.

Es planta herbácea de hasta 1 m de altura, con hojas trifoliadas y pequeñas flores amarillas de suave olor y dispuestas en racimo alargado. Cuando se seca despide un olor muy agradable, empleándose para perfumar la ropa blanca.

El meliloto es citado en el *Calendario de Córdoba*, informando que se recoge en el mes de junio para su utilización como medicamento.

El geópono Abū l-Jayr nos indica que esta planta hortense no llega a alcanzar un año de vida.

¹⁵⁹ Cf. n. 50.

Según Ibn al-‘Awwām, al meliloto le gusta la tierra húmeda y gruesa, al igual que la manzanilla.

Mezclado con agua, y aplicado en emplastos sobre las úlceras cutáneas, era remedio eficaz para su curación. El cocimiento de hojas de meliloto con miel o arrope de buena calidad, bebido en ayunas, ayudaba a eliminar los cálculos.

MELOCOTONERO (*Prunus persica* (L.) Batsch). En al-Andalus, *jawj*.

Arbolillo de hoja caduca, con ramas de color verdoso sin espinas, que a veces alcanza una altura de 6 m. Las hojas son lanceoladas y las flores, emparejadas, de un color fuerte. El fruto, el melocotón o durazno velludo, de pulpa jugosa y aromática, es algo aplastado y de piel aterciopelada, de un color amarillo rojizo. Se cultiva en huertas, vegas y regadíos con un clima templado.

Procedente de China, fue cultivado profusamente en al-Andalus, por sus grandes aplicaciones en la técnica del injerto.

El *Calendario de Córdoba* menciona la recolección de los melocotones durante el mes de septiembre. El *Andalusí Anónimo* también lo cita, comentando que la época de su plantación es en marzo y abril.

Entre las curiosidades que cita el sevillano Abu l-Jayr, en relación a los injertos, una consistía en descubrir la raíz del melocotonero e injertar en ella una estaca de enebro joven y aromático, cubriéndose después con tierra. Esto servía para estimular al árbol con el fin de que produjera abundantes melocotones. El injerto de higuera en el melocotonero, no podía, sin embargo, realizarse por no ser árboles afines.

Los melocotones también se consumían secos en al-Andalus, recortándose previamente su piel en espiral, «como una serpiente enroscada»¹⁶⁰. La piel se secaba al sol, se envolvía con hilos para que escurriera el jugo, y se tendía en cuerdas a la sombra, guardándose luego en recipientes. Cuando se quería consumir, se rociaba previamente con agua, envolviéndose en un paño húmedo para reblandecerlo.

Su consumo no fue muy popular en la sociedad andalusí,

¹⁶⁰ Abū l-Jayr, *op. cit.*, p. 314.

pues se decía que producía fiebres. Ya desde los primeros tiempos de la medicina islámica en al-Andalus, el médico granadino Ibn Ḥabīb (s. IX) comentaba que el melocotón es de digestión lenta y pesada¹⁶¹.

Sin embargo, se aprovechaban sus propiedades aromáticas, aspirando la fragancia para reconfortar en los desvanecimientos o mareos. Además, instilando en el oído el aceite de la semilla del melocotón se corregía la sordera, mientras que los masajes con dicho aceite curaban las inflamaciones y la jaqueca.

En el refinado mundo andalusí de la cosmética se empleaba la pepita del hueso de melocotón para limpiar y embellecer el rostro de las mujeres de al-Andalus.

MELÓN (*Cucumis melo* L.). En al-Andalus se producían muchas especies de melón, una de ellas era conocida como *sukkarī*. También con el nombre genérico de *baṭṭij*.

Planta anual, de tallo tendido, hojas lobuladas y flores escasas y amarillitas, de frutos bastante grandes, ovoidales y de pulpa jugosa con mucho aroma.

Originario de la India, aunque aclimatado en el Asia Menor desde la Antigüedad, fue introducido por los árabes en la Península Ibérica, donde se aclimataron varias especies. Como el cultivo del melón necesita una temperatura mínima de unos 15 grados centígrados, su adaptación se realizó de forma adecuada en al-Andalus, al contar con una temperatura idónea.

En torno a este fruto siempre ha habido una literatura popular, especialmente en Castilla, acorde con el acierto o no en la elección de un melón: «El melón y el casamiento ha de ser de acertamiento».

En al-Andalus era fruto muy apreciado; en el *Calendario de Córdoba* se menciona el mes junio como la época en la que aparecen los melones. Sin embargo, no aparece en el *Andalusí Anónimo*. Casi un siglo más tarde (s. XI), el geógrafo Ibn Baṣṣāl cita este fruto en su tratado agrícola, pues debió cultivarlo en la huerta del rey al-Ma'mūn de Toledo.

Abū l-Jayr nos informa que había muchas variedades de

¹⁶¹ Ibn Ḥabīb, *op. cit.*, p. 93

melón en al-Andalus, y, entre éstas, era especialmente apreciada la variedad *sukkarī*, un melón de secano, muy dulce y de tamaño intermedio. El mismo autor proporciona un truco para conseguir que fuera aún más dulce, que consiste en poner sus pepitas en remojo con agua azucarada, antes de plantarlas.

Al parecer, en al-Andalus se conocían seis tipos de melones; entre ellos, el ya citado *sukkarī*, de cáscara áspera, de suave fragancia y muy dulce cuando se ha vuelto amarillo, según Ibn al-‘Awwām. Las otras cinco clases eran de mayor tamaño y diferentes formas: de pera, como el melón procedente de Caria a orillas del Nilo, o de «jarro»...

Como es una planta lunar, comenta Ibn al-‘Awwām, debe sembrarse durante el creciente de la luna, y cerca de berenjenas, almeces, moreras o albaricoqueros, hacia los que siente inclinación, pero nunca junto a olivos ni colokuíntidas, pues se estropearía el melonar. También recoge este autor una pintoresca creencia andalusí y es la de cantar, bailar y tocar el tambor en un melonar para que los frutos crezcan más y sean más dulces.

Unos melones eran de secano y otros de regadío, siendo frecuente el plantío de estos últimos en las márgenes de los ríos.

Desde la perspectiva médica, se aconsejaba no tomar el melón con leche ni con miel porque resultaba sumamente indigesto, resultando «un veneno mortal». Sin embargo, el consumo del melón era firmemente defendido por el médico Ibn Zuhr:

Muchos médicos tienen una opinión equivocada con respecto al melón y su error se debe a que han interpretado mal las palabras de Galeno. [...] Ciertamente, como dijo Galeno, el melón al sufrir una transformación nociva genera un humor parecido al veneno, pero no dijo que esta alteración se produjera por el simple hecho de comerse el melón, sino que se requieren ciertas condiciones. Una de ellas puede ser cuando en la comida [que se haya tomado con el melón] y en el estómago exista un humor nocivo [...] pues se acelera el proceso de su alteración nociva¹⁶².

¹⁶² Ibn Zuhr, *op. cit.*, pp. 86-87.

Este autor recomienda el comer melón como alimento purificante y para curar algunas dolencias:

Por lo que respecta al melón maduro, si se toma en ayunas hasta quedar saciados, purifica el organismo y lo refresca moderadamente. [...] En cuanto a sus propiedades medicinales, hay que señalar las siguientes: desintegra los cálculos, es diurético, enfría y humedece equilibradamente, como sabe la gente, y, por ello, cuando se huele, reanima a las personas [que sufren desvanecimientos]¹⁶³.

En términos semejantes se manifiesta, dos siglos más tarde, el médico granadino Ibn al-Jaṭīb, en relación al consumo del melón.

Entre sus múltiples propiedades se encontraban las aplicaciones cosméticas¹⁶⁴.

MEMBRILLO (*Cydonia oblonga* Miller): En al-Andalus, *safarîal*, y conocido también con el nombre popular de *al-mîba*.

Arbolillo hortense que puede alcanzar 6 m de altura, de ramas irregulares cubiertas de una borra parduzca y hojas verdes redondeadas, con un fino vello en el envés; de flores grandes, aisladas, de suave color amarillo y rosáceo. El fruto, mayor que la pera, con mucho aroma, tiene la carne dura y áspera, y un color entre verde-gris-rojizo que se vuelve amarillo al madurar. Esa aspereza al gusto se transforma en suavidad por medio de la cocción. Al contacto con el aire, la pulpa del membrillo se vuelve oscura.

Originario del norte de Persia y Asia Menor, donde es posible encontrarlo silvestre, pasó a Europa occidental a través de la cuenca mediterránea.

El *Calendario de Córdoba* informa que hacia el mes de septiembre maduraban los membrillos, y entre finales de dicho mes y octubre se elaboraba un popular jarabe de membrillos (*al-mîba*), nombre árabe del que deriva la palabra castellana «almíbar»¹⁶⁵.

¹⁶³ *Ibidem*, p. 87.

¹⁶⁴ Cf. p. 120

¹⁶⁵ Angel C. López y López, «Estudio particular de las especies botánicas que se citan en el *Calendario de Córdoba* de 'Arîb ibn Sa'îd», *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus*, III, CSIC, Granada, 1994, p. 61

Asimismo, lo menciona el *Andalusí Anónimo*, indicando que el membrillo «admite cualquier cosa que se injerte en él, por lo cual se recomienda para injertar»¹⁶⁶.

Según la tradición, una vez que al profeta Muḥammad le obsequiaron con unos membrillos traídos de Tā'if (ciudad de Arabia), se cuenta que dijo:

El membrillo es una excelente comida: perfuma la boca y elimina *al-ḍajā'*, que es la tristeza que oprime el corazón.¹⁶⁷

El membrillo aparece citado por los principales geóponos andalusíes. Fue cultivo, de regadío y sombra, muy frecuente en al-Andalus, figurando en los huertos de Madīnat al-Zahrā'.

Se decía de este árbol que gustaba de mucha agua y podía adquirir cierta altura, pero no toleraba el sol. Por ello se plantaban los membrilleros a poca distancia unos de otros. Se aseguraba también que admitía bien ciertos injertos como el del peral. Aunque, al parecer, como hemos visto anteriormente, admitía cualquier tipo de injerto.

El fruto, ya recolectado, se guardaba para su conservación entre paja o serrín y, según Ibn al-'Awwām, lejos de las frutas frescas, porque su fuerte olor las estropeaba, especialmente a las uvas.

Al parecer, hubo dos variedades de membrillo en al-Andalus: el dulce y otro que tenía un poco de acidez. El primero se consideraba muy ligero y bueno para el estómago, abriendo el apetito. La variedad ácida se consumía como astringente y se consideraba que igualmente era muy buena para estimular las ganas de comer. Los médicos andalusíes aconsejaban ingerirlo antes y después de las comidas, pero nunca entremedias.

Fue utilizado en guisos, confituras y tratamientos médicos. Se recomendaba, especialmente, tomarlo asado para aprovechar mejor todas sus propiedades.

En al-Andalus era muy consumido un jarabe de membrillo, especie de almíbar (*V. supra*), elaborado con jugo de membrillo, agua y azúcar cande o miel, que se cocía a fuego

¹⁶⁶ En *Un tratado agrícola andalusí anónimo*, A. C. López, p. 151.

¹⁶⁷ En Ibn Ḥabīb, *op. cit.*, p. 81.

lento y se dejaba reposar al sol en recipiente cerrado durante una semana.

Ibn Wāfid de Toledo nos proporciona una receta parecida a la actual «carne de membrillo»¹⁶⁸. Para Abū l-‘Alā’ Zuhri, esta fruta era un buen alimento si se elaboraba en jarabe con el jugo de la manzana, en una proporción de dos tercios de manzana y uno de membrillo.

MENTA (*Mentha piperita*, *Mentha spp.*). En al-Andalus, con los nombres de *fawdanaŷ*, *ḍawmarān* y *ḍawmarān ajdar* se conocían unos tipos de hierbas aromáticas clasificadas como menta, menta acuática y menta acuática verde, que se utilizaban principalmente en jarabes y tisanas como infusiones y remedios médicos. La menta acuática (*Mentha aquatica* L.) era también conocida popularmente entre los andalusíes como *fawdanaŷ nahrī*. Asimismo es citada por los autores la menta poleo (*Mentha pulegium* L.), llamada en al-Andalus *fawdanaŷ barrī* o menta silvestre.

La menta, en sus múltiples especies, pertenece a la familia de las labiadas, de la que forman parte numerosas plantas aromáticas (3.000 especies a lo largo de nuestro planeta). Es matilla herbácea, vellosa y con un fuerte aroma, que se cría especialmente en lugares húmedos, con hojas lanceoladas de un verde intenso y flores en espiga blancas o rosáceas. La especie *Piperita* es la más rica en esencia y una de las más apreciadas por su aroma delicado.

En al-Andalus la menta se cultivaba en huertos y jardines, como los de Madīnat al-Zahrā’; aunque, al parecer, debió criarse silvestre a orilla de los ríos. Tenía una duración de tres o cuatro años, y los jardineros andalusíes cortaban anualmente sus tallos dejando sólo las raíces para que se renovara.

Se utilizaba la menta acuática, junto a alhucemas, ajeno y otras aromáticas, para evitar que se desprendieran de su árbol las granadas tempranas. Los ramilletes de aromáticas se colocaban en lo alto y en el centro del granado, según nos indica Abū l-Jayr¹⁶⁹.

El cocimiento de menta y manzanilla se utilizaba en al-

¹⁶⁸ V. *supra*, n. 113.

¹⁶⁹ Abū l-Jayr, *op. cit.*, p. 245.

Andalus como enjuagatorio para fortalecer las encías y reafirmar los dientes.

Para curar vómitos y epilepsias, Ibn Wāfid de Toledo recetaba un jarabe elaborado mediante una cocción de menta fresca y azúcar.

La tisana de menta poleo, hierbabuena, camedrio¹⁷⁰, oximiél y cantueso era recetada por Abū l-‘Alā’ Zuhr para evitar las palpitaciones. Se debía ingerir a sorbos durante cuatro días por la mañana, y acompañado de una dieta especial alimenticia, a base de *tafāyā*, (guiso de carne¹⁷¹, en este caso de «gallina joven»), prescribiéndole al paciente que, además, acudiera al *ḥammām* en días alternos.

NARANJO AMARGO (*Citrus aurantium* L.). En al-Andalus, *nāranŷ*.

Es árbol verde durante todo el año, con copa redondeada y ramas, también verdosas, con espinas axilares. Las hojas son lanceoladas de un verde intenso y brillo acusado en el haz. Las flores, conocidas como azahar, tienen una textura de cera con cinco pétalos blancos ligeramente amarillos; son muy aromáticas y a veces agrupadas en ramillete axilar. El fruto, la naranja, es carnoso, redondeado, con corteza gruesa y rugosa cubierta de vesículas glandulares, conteniendo un líquido muy aromático que expele su olor rápidamente. Recubre de 12 a 15 gajos carnosos de sabor amargo y agrio, aunque aromático.

Fue introducido por los árabes en al-Andalus, quizá a finales del s. X o principios del s. XI, ya que cita este árbol el *Tratado Agrícola Andalusí Anónimo*¹⁷².

El naranjo amargo embelleció y perfumó con sus flores de azahar y sus dorados frutos los patios de la mayor parte de las mezquitas, como la almohade de Sevilla.

Procedente del Sind, se trasplantó a Omán, Siria e Iraq. Era árbol esencialmente de adorno, ya que el naranjo dulce originario de China meridional no debió llegar a la Península hasta los albores del s. XVI.

Se decía que no debían plantarse cerca del naranjo ni ruda, ni orégano, ni limonero, pues su fuerte olor perjudica-

¹⁷⁰ El camedrio (*Teucrium chamaedrys* L.) es planta de la familia de las labiadas, de tallos duros y vellosos, hojas pequeñas y flores purpúreas.

¹⁷¹ Cf. n. 35.

¹⁷² Ángel C. López, *op. cit.*, pp. 150 y 361.

ba al naranjo. Además, se procuraba no cultivarlo junto a las higueras, por ser incompatible con ellas.

La flor del naranjo amargo se destilaba frecuentemente para fabricar agua de azahar, muy apreciada por los andalu-síes por sus aplicaciones en la elaboración de dulces y bebidas, y en perfumería.

Entre otros productos aromáticos, se empleaba la cáscara de la naranja como desodorante, frotando con el interior de la cáscara la parte del cuerpo a perfumar.

Según el geópono al-Ṭignarī, era árbol de mal augurio. El rey zirí Bādīs de Granada (s. XI) prohibió por ello su plantación. Sin embargo, fue muy apreciado por su belleza en los reinos taifas, de al-Ma'mūn de Toledo y los de Zaragoza y Valencia. En Toledo introdujo su cultivo el geópono Ibn Baṣṣāl, quien lo llevó hasta Sevilla cuando Toledo fue conquistado por Alfonso VI de Castilla (1085). Ibn Baṣṣāl, que no quiso permanecer más en Toledo, se acogió al reino de Al-Mut'amid de Sevilla.

Un nieto de Bādīs, el rey zirí 'Abd Allāh (s. XI) admitió su cultivo en Granada, atribuyéndose a este hecho la caída del reino granadino en poder almorávide.

PERAL (*Pyrus communis* L.). En al-Andalus, *kummatrà*, y en Siria, *iŷŷāṣ*.

El peral es árbol de tamaño medio, de hoja caduca, ovalada y brillante en el haz. Sus flores, ligeramente aromáticas, de color blanco-rosado, forman ramillete en el extremo de las pequeñas ramas. El fruto, la pera, de forma variable (piriforme, alargada...) tiene un sabor dulce y muy agradable.

Fue cultivado desde tiempos remotos, desconociéndose exactamente su origen; quizá es el resultado de la hibridación y selección de varias especies.

El peral aparece mencionado en el *Calendario de Córdoba*. Según este texto, en febrero se injertaban los perales en la zona de Córdoba, mientras que en mayo aparecían las peras tempranas y seguramente ácidas; en julio maduraban las peras dulces (*kummatrà sukkarī*) y con ellas se elaboraba

un conocido jarabe¹⁷³; y en agosto maduraban las peras dulces tardías, con las que se hacía una confitura tradicional.

También lo menciona el *Andalusí Anónimo*, coincidiendo con el *Calendario* en el mes de plantación.

El peral debió figurar en los huertos de Madīnat al-Zahrā'. Había más de treinta clases de peras en las tierras andalusíes, siendo muy famosas las de Cintra (Portugal) y las de la ribera del Ebro, Granada y Guadix. Igualmente gozaron de mucha fama, en tiempos almohades, las peras cultivadas en la finca sevillana de *al-Buḥayra*, donde el califa almohade Abū Ya'qūb (s. XII) aclimató un tipo especial de pera, obteniendo magníficos resultados.

En al-Andalus las peras se conservaban de muy diversas maneras. Si se quería mantenerlas en su punto de madurez y con todo el sabor de recién cortadas, se metían en un recipiente nuevo de barro, cubriéndolas con vino dulce o flojo, o también con miel. Igualmente se conservaban con toda su frescura, en recipiente de barro enterrado en tierra o serrín. Si se habían cortado aún inmaduras, se las hacía madurar metiéndolas, separadas unas de otras, en serrín, y habiendo impregnado sus pedúnculos con pez derretida.

En el *Andalusí Anónimo* se menciona, además, otra forma de conservación: poniendo las peras en una vasija ancha de cerámica sobre un fondo recubierto de sal.

Se consideraba que la pera era mejor que la manzana porque generaba menos gases, tonificaba el estómago y actuaba como laxante. Era famoso su aroma, y su zumo, una vez avinagrado, se utilizaba como acidificante en la cocina. El arroje de pera, además de ser muy digestivo, se tomaba para cortar las diarreas.

ROMERO (*Rosmarinus officinalis* L.). En al-Andalus, *al-'iklīl*, aunque también era conocido popularmente como *kalīl*.

Arbusto de mediana altura, que a veces alcanza los 2 m.; con ramas de color parduzco que crecen profusamente. Las hojas, perennes en forma de aguja, tienen un verde brillante por el haz y pelillos blancuzcos por la cara interior; al tacto

¹⁷³ A. C. López y López, *op. cit.*, p. 47, n. 14.

despiden un intenso y característico aroma. Florece durante todo el año en el centro y la mitad sur de la Península Ibérica, con flores en ramillete corto, cuyos tonos varían desde el blanco azulado, al rosa y violáceo.

Intensamente aromático, al médico árabe Avicena (Ibn Sīnā, s. XI) se atribuye el empleo del cocimiento de la flor de romero con aceite, como bálsamo eficaz para todos los males.

Para elaborar medicamentos contra las afecciones del intestino, en al-Andalus se utilizaba el romero, junto con maro¹⁷⁴, hinojo marino y pinillo.

Sin embargo, se menciona poco al romero en la mayor parte de los tratados de agricultura andalusí conservados hasta hoy, quizá porque al tratarse de una abundante especie silvestre en la Península, no era necesario su cultivo.

De hecho eran muy apreciadas las carnes de animales que pastaban en campos de romero y tomillo, porque, al alimentarse con estas plantas, se impregnaban de su aroma, según Ibn Zuhr, quien recomienda estas carnes en la dieta de sus pacientes.

SANDÍA (*Citrullus vulgaris* Schrader). Llamada en al-Andalus *dullā'* y en Oriente *biṭṭij sindiya* (del país del Sind, en la India –actual Pakistán–). Con el nombre popular de *sindī* fue muy conocido este fruto entre los andalusíes.

Es planta herbácea de tallo tendido y hojas grandes, se cultiva por sus frutos, grandes, de corteza lisa y de color verde oscuro, con vistosa pulpa roja, aguanosa y dulce, y de suave aroma.

Introducida en la Península por los árabes, es citada en los principales tratados de los geóponos andalusíes, aunque debió ser aclimatada tempranamente, pues ya es citada en el siglo X en el *Calendario de Córdoba*, indicando que las sandías maduran en agosto.

La sandía se suele encuadrar entre los frutos de utilización especialmente médica. Un ejemplo de ello es la aseveración de Ibn Zuhr:

¹⁷⁴ El maro (*Teucrium marum* L.) es planta herbácea de la familia de las labiadas, de hojas blanquecinas por el envés y flores rojizas, de olor fuerte y sabor amargo.

La sandía no la empleo como alimento, [...] como medicamento recomendando que se beba su jugo tal cual [...] ¹⁷⁵.

Sin embargo, el médico y poeta granadino Ibn al-Jaṭīb recomendaba tomar sandía como postre, y jarabe de sandía mezclada con agua helada, en verano, a las personas con complexión biliar amarilla.

También se utilizaba en aplicaciones cosméticas.

TEREBINTO (*Pistacia terebinthus* L.). En al-Andalus, *buṭm*.

Arbolillo de madera dura y compacta que puede alcanzar 5 m de altura, cuya corteza exuda gotitas de trementina blanca muy olorosas. Popularmente suele llamarse «cornicabra» debido a que entre sus hojas puede formarse una agalla, semejante al cuerno de ese animal; esta agalla la produce un pulgón y es depósito de resina, de esencia y de otras materias.

Oriundo de Oriente (Arabia, Palestina, Siria...), fue muy conocido desde la Antigüedad en toda la cuenca mediterránea por su resina, denominada «trementina de Quío», ya conocida por los griegos con el nombre de *términthos*.

Sus frutos, pequeños, algo carnosos y de color verde-rojizo, son comestibles, aunque el griego Dioscórides en su *Materia Médica* advierta (siguiendo la traducción del Dr. Laguna):

Cómese el fruto del terebinto, empero ofende al estómago, calienta, provoca la orina e incita a la lujuria ¹⁷⁶.

En al-Andalus se creía que el terebinto era el árbol macho del alfóncigo (según lo afirman Abū l-Jayr e Ibn al-‘Awwām, entre otros), y también, en muchas ocasiones, solía confundirse con el lentisco, especies ambas de la misma familia.

Ibn Wāfid afirma que el terebinto es el árbol del «grano verde» (*ḥabba jadṛāʿ*) y corresponde al arbolillo hortense, mientras que el lentisco es la especie silvestre, que se da en las montañas.

¹⁷⁵ Ibn Zuhr, *op. cit.*, p. 96.

¹⁷⁶ A. de Laguna, *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, traducción castellana de la *Materia Médica* de Dioscórides, I, cap. 72 (Salamanca, 1570).

La resina era conocida en al-Andalus como *‘ilk al-butm*, y se empleaba mezclada con miel, entre otras aplicaciones, como expectorante.

TOMILLO COMÚN (*Thymus vulgaris* L. Varias especies). En al-Andalus, *ša‘tar al-šiwā*, y *nammām* en su variedad silvestre. Había también otra variedad de tomillo conocido como *ḥāšā* (*Thymus capitata* L.).

Matilla pequeña, muy aromática, que puede alcanzar 30 cm de altura y se esparce rápidamente. Sus hojas pueden ser verdes o grises con suave vello en el envés, mientras que su floración, agrupada en cabezuelas, es rosácea o de un lila intenso.

Es planta silvestre, muy abundante en los países de la cuenca occidental del Mediterráneo, y por ello, según unos autores, poco conocida en la Antigüedad clásica oriental. Sin embargo, hay historiadores que afirman que en el Antiguo Egipto ya se usaba el tomillo, por sus propiedades antisépticas, para embalsamar y purificar los recintos sepulcrales, como las pirámides y mastabas.

Sobre el aroma del tomillo, profuso en montes y tierras bajas, el vulgo ha conservado a lo largo del tiempo un refrán: «Vete al monte algún buen día, que Dios da de balde su perfumería».

En al-Andalus se echaba tomillo en las aceitunas para conservarlas, y a ese tomillo le llamaban *ša‘tar al-zaytūn* (tomillo aceitunero). Ibn Luyūn aconseja adobar las aceitunas con tomillo, ruda y especias parecidas.

Mezclado con miel y agua, era ingerido como bebida caliente por los enfermos de asma. Con miel de tomillo mezclada con agua caliente se elaboraba un jarabe dulce y aromático, muy apreciado por los andalusíes.

Para fortalecer a los enfermos debilitados, además de los medicamentos adecuados, solía prescribirse, como complemento, una dieta alimenticia a base de *tafāyā* blanca (guiso de carne de cabrito o de aves, con aceite, cebolla, sal y cilantro seco), a la que se debía añadir tomillo, como alimento

eficaz para reconfortar al paciente¹⁷⁷. También el tomillo ingerido como pasto por el ganado ovino impregnaba con su aroma las carnes de los animales, haciéndolas más apreciadas al ser consumidas.

Ibn al-Jaṭīb recomendaba el tomillo para abrir el apetito y expulsar los gases, considerándolo fácil de digerir.

TORONJIL O MELISA (*Melissa officinalis* L.). Conocida en el mundo árabe como *bādranîyûya* y *turunîyân*, de origen persa.

Planta ornamental, perenne, resistente y muy aromática, que puede llegar a alcanzar 1 m de altura. Tiene hojas muy estriadas y con un fuerte aroma a limón; las flores son diminutas y menos aromáticas.

Muy apreciado en la farmacopea, el toronjil, sembrado en el mes de marzo en la zona cordobesa, se recogía en el mes de agosto según el *Calendario de Córdoba*, para emplearlo en la elaboración de medicamentos. Probablemente, se utilizaba en las dos farmacias reales anejas a los palacios de Córdoba y Madīnat al-Zahrā'.

A esta planta se refiere Ibn al-‘Awwām, atribuyendo su estudio a Abū l-Jayr, y aclara que hay dos especies, la hortense y la silvestre. La hortense puede tener las hojas velludas o no. Ambas especies tienen la flor blanca. Afirma este autor, que el olor de esta planta es semejante al del cidro. Asegura que untando las colmenas con zumo de toronjil hortense, las abejas se aficionan a esta planta, mientras que el toronjil silvestre las ahuyenta.

Esta señalada afición de las abejas por la planta del toronjil hortense dejó su huella en su designación botánica, ya que, según algunos autores, *melissa* en griego significa abeja.

Esta humilde planta también formaba parte del elenco de aromáticas en los jardines andalusíes, entre ellos los de Madīnat al-Zahrā'. El almeriense Ibn Luyūn cita en su tratado al toronjil entre las plantas de jardín que adornaban y perfumaban.

En gastronomía se utilizaban los brotes de toronjil en los

¹⁷⁷ Abū l-‘Alā’ Zuhr, *op. cit.*, p. 87. Cf. de la traducción, nota 155. Y *vid. supra* n. 35.

guisos de carne o *tafāyā*, especialmente en la *tafāyā* verde (elaborada con especias frescas)¹⁷⁸.

Para el médico Avicena (Ibn Sīnā) esta planta tiene la propiedad de alegrar el corazón y lo vigoriza, y también es buena para la digestión. Podía tomarse antes o después de las comidas.

Solía consumirse en al-Andalus una confitura de toronjil que, según Ibn Zuhr, «levanta el ánimo, aumenta las fuerzas y produce una clara mejoría en ciertos estados de melancolía»¹⁷⁹. En la actualidad se considera al toronjil como un eficaz antidepresivo.

Flores, arbustos y plantas ornamentales

El gran sentido estético de los andalusíes les llevó a cultivar en sus jardines gran variedad de flores y plantas de adorno con las que sabiamente diseñaban el paisaje, sin dejar nada a la improvisación, pues como afirma Ibn Luyūn, las plantas y flores «se cultivan para el deleite de la vista y del olfato»¹⁸⁰.

ADELFA (*Nerium oleander* L.). En al-Andalus, *daflà*.

Es un arbusto que permanece verde durante todo el año y que llega a alcanzar unos 4 m de altura. Las hojas, de un color verde intenso, son gruesas y coriáceas con forma lanceolada. Es planta principalmente de adorno por sus hermosas flores de unos 5 cm de diámetro, de color rosa subido y, excepcionalmente, blancas. Silvestre y de jardín, prefiere la cercanía del agua, ya sea de ríos, acequias o albercas.

Al parecer, su nombre latino, *Nerium*, deriva del griego *nerion*, relacionado con Nereus (Nereo), dios marino, padre de las Nereidas, por criarse esta planta en las riberas del Mediterráneo, quedando así vinculada con esa divinidad griega de la cuenca mediterránea.

El nombre árabe *al-daflà* proviene de griego *daphne*, y ha dado lugar al castellano «adelfa».

¹⁷⁸ Cf. n. 35.

¹⁷⁹ Ibn Zuhr, *op. cit.*, p. 110.

¹⁸⁰ Ibn Luyūn, *op. cit.*, p. 263.