



Known as *raziyanay* or *bisbas* in al-Andalus. A perennial herb with shiny green leaves, from which a floral stem of up to 2.5 m emerges. It forms grooved fruits which smell of anise, as does the rest of the plant. It is found from Macaronesia and the western Mediterranean to central Asia. Fennel has been listed as a remedy in pharmacopoeias and has been used to add flavour to dishes since ancient times —the Andalusí salad with fennel and cheese is called ‘zabardaba’.

2

HINOJO (ES)*

الشهرة [al-shamara] (AR)*

FENNEL (EN)*

Foeniculum vulgare L. • **Fam. Umbelliferae**

* *Planta visible entre marzo y noviembre* / ظهور النبات بين مارس (آذار) و نوفمبر (تشرين الثاني) / Plant visible between March and November

En al-Ándalus se llamaba *rāziyānaŷ* o *bisbās*. Hierba perenne de hojas verde brillante basales muy divididas, a modo de filamentos, de donde sale un tallo floral de hasta 2,5 m. Las flores son muy pequeñas, verde-amarillentas, y crecen en umbelas terminales, que al madurar forman unos frutos estriados de 3-6 mm de largo, que huelen a anís, al igual que toda la planta, que es muy aromática. Crece en bordes de caminos, campos de cultivo y matorrales desde la Macaronesia y el Mediterráneo occidental hasta el centro de Asia.

Esta planta ya era conocida desde antiguo por los egipcios, griegos y romanos, y ha sido citada en los tratados de los agrónomos andalusíes, en sus variedades hortense y silvestre. La primera es más dulce y la segunda es más amarga y está más extendida. Se ha utilizado en la cocina para aromatizar aceitunas y guisos, en salsas y ensaladas —la ensalada andalusí que se prepara con hinojo y queso se llama *zabardaba*—. También se empleaba en la farmacopea para prevenir enfermedades de los ojos, dolores de muelas, afecciones estomacales, hidropesía aguda y expulsar los cálculos del riñón, entre otros usos.

في الأندلس كانت تسمى رازيانج أو بسباس. عشبة دائمة الخضرة ذات أوراق خضراء لامعة قاعدية شديدة الانقسام على شكل خيوط، والتي يخرج منها ساق زهري يصل طوله إلى 2.5 متر. الأزهار صغيرة جداً، وخضراء مائلة للصفرة، وتنمو في نوراء خيمية عندما تنضج تشكل ثماراً مخططة بطول 3-6 مم، والتي تفوح منها رائحة اليانسون، كحال النبات بأسره، إذ هو عطري للغاية. ينمو على جوانب الطرقات والحقول المزروعة والشجيرات، من ماكارونيسيا وغرب البحر الأبيض المتوسط إلى آسيا الوسطى.

كان هذا النبات معروفا بالفعل منذ العصور القديمة من قبل المصريين والإغريق والرومان، وقد وردت في كتب المهندسين الزراعيين الأندلسيين، في أصنافه البقلية والبرية. الأول أحلى، والثاني أكثر مرارة وانتشاراً. تم استخدامه في المطبخ لإضفاء نكهة على الزيتون واليخانات، في الصلصات والسلطات - السلطة الأندلسية المحضرة بالشمر والجبن تدعى «زبردابا» (*zabardaba*). كما تم استخدامه في تحضير الأدوية والعقاقير للوقاية من أمراض العيون وآلام الأسنان واضطرابات المعدة والاستسقاء الحاد (الوذمة) وطرده حصوات الكلى واستخدامات أخرى.



RJB CSIC



FUNCİ