

ESPECIAS Y CONDIMENTOS EN LA SOCIEDAD ANDALUSÍ: PRÁCTICAS CULINARIAS Y APLICACIONES DIETÉTICAS

Expiración García Sánchez

Escuela de Estudios Árabes (CSIC), Granada

Espicias, condimentos y aromas han desempeñado –y lo siguen haciendo actualmente– un papel privilegiado en la alimentación de las diversas culturas islámicas. Occidente había heredado del mundo romano el gusto por las especias, aunque parece ser que, coincidiendo con los primeros tiempos de la gran expansión islámica, casi se perdieron o, al menos, disminuyó sensiblemente su consumo. Poco después, cuando se difunden los gustos refinados y complejos de la cocina andalusí, de marcado carácter oriental, se despierta de nuevo el interés por los sabores sofisticados de las especias, al tiempo que Europa se introduce en el comercio de las especias orientales. En efecto, en al-Andalus, especialmente a partir del siglo IX, una vez que se han ido asimilando y readaptando influencias de muy diverso carácter llegadas de Oriente, surge un movimiento de refinamiento y exotismo que intenta emular, sino superar, al imperante en el resto del mundo islámico.

Ciñéndonos al terreno culinario, se ha repetido hasta la saciedad el papel de primer orden desempeñado durante el gobierno en Córdoba del emir ‘Abd alRahmân II (822-852) por un curioso personaje de origen iraquí, Ziryâb, en la implantación de nuevas modas en ambientes diversos –vestido, reglas de educación, cosmética, aparte de la gastronomía–, por lo que no vamos a insistir en ello. Es más, se ha desorbitado y exagerado tanto el hecho de esta influencia en el plano gastronómico que no resulta raro encontrar platos con los ingredientes más peregrinos, muchos de ellos llegados de América, que llevan la etiqueta de «al estilo Ziryâb».

Volviendo al tema del exotismo y refinamiento que surgen en los ambientes cortesanos andalusíes dentro del dominio del consumo y, por extensión, del de la gastronomía, ello resulta lógico si tenemos en cuenta que cuando dos civilizaciones se ponen en contacto hay un intento, por parte de aquella que se siente atraída por la que considera de signo superior, de adoptar los aspectos,

podríamos decir, más atrayentes o espectaculares de la misma. En resumen, se crean nuevas necesidades o se experimenta el deseo de satisfacer las que ya se tenían, pero de acuerdo con las nuevas modalidades o cánones.

Los nuevos gustos culinarios fueron penetrando en al-Andalus a través de intercambios comerciales y culturales con Oriente, con lo que se consiguió tanto la importación como la introducción –en algunos casos se podría hablar de reimplantación– de nuevas especies vegetales.¹ A ello hay que unir la llegada de textos médico-dietéticos de autores orientales, junto con numerosas traducciones árabes de obras clásicas, todo lo cual va a ir incorporando nuevos elementos y formas en la cocina andalusí, y no sólo en la de las clases privilegiadas, sino también, en cierta medida, en la de aquellas otras de menor poder adquisitivo, según se puede intuir del análisis de determinadas obras.

1. FUENTES DOCUMENTALES

Para llevar a cabo este trabajo me he basado, fundamentalmente, en una serie de textos redactados por autores andalusíes que podemos agrupar en varios bloques temáticos:

1.- En primer lugar tenemos los dos únicos tratados, hasta ahora conocidos, sobre la cocina del occidente islámico medieval. Uno de ellos es *Fadâlat al-jiwân*, redactado por Ibn Razîn al-Tuyîbî, autor del que se conocen muy pocos datos, con la excepción de los autobiográficos que nos ha dejado en su obra, que nos indican que vivió en la zona murciana en la primera mitad del siglo XIII.² De este recetario se publicó sólo un extracto de su traducción castellana,³ aunque el texto árabe se editó en Marruecos y posteriormente de él se hizo una nueva edición en Beirut; finalmente, se ha publicado su traducción al francés.⁴

El otro recetario, anónimo, y a cuyo autor se le ha encasillado siempre como hispano-magrebí, dadas las referencias que encontramos en su obra a usos

¹ E. García Sánchez & A. López y López, “The Botanic Gardens in Muslim Spain (8-16th century)”, *The Authentic Garden. A Symposium on Gardens*, ed. L. Tjon Sie Fat & E. de Jong. Leiden, 1991, p. 165-176.

² Uno de los datos más esclarecedores acerca del lugar y época de este autor lo encontramos en una “receta de *yâšîš* (especie de puré o triturado) de arroz no muy frecuente, salvo en Murcia, mi ciudad, y en Valencia –que Dios la devuelva al Islam–, región especializada en el cultivo del arroz y en donde éste abunda, a diferencia del resto de al-Andalus”, por lo que la fecha de redacción de este recetario no sería muy posterior a 1238, año de la conquista de Valencia por Jaime I. Cf. Ibn Razîn al-Tuyîbî, *Fadâlat al-jiwân fitayyibât al-ta 'âm wa-l-alwân*, ed. M.B.A. Benchekroun. Rabat, 1981, p. 27, donde se recoge esta receta.

³ F. de la Granja Santamaría, *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito* (extracto de Tesis) Madrid, 1960.

⁴ Ibn Razîn al-Tuyîbî, *Fadâlat al-jiwân*, ed. M.B.A. Benchekroun. Beirut, 1984; trad. franc. M. Mezzine et L. Benkirane, *Les delices de la table et les meilleurs genres de mets*. Rabat, 1997.

culinarios en ambas orillas del Estrecho, se fecha también en época almohade. Fue editado y traducido al castellano por A. Huici Miranda.⁵

2.- El segundo bloque de fuentes documentales lo constituyen los tratados de *hisba*, obras en las que se regula el funcionamiento de la vida urbana, especialmente la múltiple actividad desarrollada en los zocos. Constituyen una valiosa fuente de información sobre muy variados temas, sobre muchos aspectos relativos a la sociedad y cultura andalusíes, expuestos con un lenguaje fresco que refleja fielmente la vida cotidiana de las clases urbanas populares. Los más conocidos son el *Kitâb fî âdâb al-hisba* del malagueño al-Saqatî (1er 1/3 s. XIII)⁶ y la *Risâla fîl-qadâ' wa-l-hisba* del sevillano Ibn 'Abdûn (s. XI-XII),⁷ que abarcan períodos históricos relativamente cercanos a los de los textos culinarios, sobre todo el segundo que, además, es el que aporta un mayor volumen de información sobre el tema.

3.- En este apartado se incluyen tratados y calendarios agrícolas y obras de botánica. El conocimiento, a través de las obras agrícolas, de las especies vegetales cultivadas en al-Andalus, junto con otras de carácter espontáneo recogidas principalmente en los tratados botánicos, será otro de los elementos que nos va a proporcionar información para contrastar con las restantes fuentes. De los ocho tratados agronómicos redactados en al-Andalus me he detenido especialmente en el de Ibn Bassâl (Toledo, s. XI),⁸ al-Tignarî (Granada, s. XI-XII),⁹ el de Ibn al' Awwâm (Sevilla, s. XII-XIII)¹⁰ y el de Ibn Luyûn (Almería, s. XIV).¹¹ Estas obras mencionan el cultivo de variadas hierbas aromáticas y especias de uso alimentario, de las que indican de forma expresa tal empleo. Dentro de este apartado se ha recogido la información reflejada en el *Calendario*

⁵ A. Huici Miranda, *La cocina hispano-magribí en la época almohade según un ms. inédito: Kitâb al-tabijfil-Magrib wa-l-Andalus fî 'asr al-Muwahhidîn*. Madrid, 1965; — *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*. Madrid, 1966.

⁶ al-Saqatî, *Kitâb fî âdâb al-hisba*, ed. G.S. Colin et E. Lévi-Provençal, *Un manuel hispanique de hisba: traité d'Abû 'AbdAllâh Muhammad al-Saqatî de Malaga sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane*. Paris, 1931; trad. P. Chalmeta Gendron, «El *Kitâb fî âdâb al-hisba* (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqatî», *Al-Andalus*, XXXII (1967), 125-62 y 359-97 y *Al-Andalus*, XXXIII (1968), 143-95 y 367-434.

⁷ Ibn 'Abdûn, *Risâla fîl-qadâ' wa-l-hisba*, ed. E. Lévi-Provençal, *Documents arabes inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Âge: Trois traités hispaniques de hisba*. Le Caire, 1955, p. 3-65; trad. E. García Gómez y E. Lévi-Provençal, *Sevilla a comienzos del siglo XIII. El tratado de Ibn 'Abdûn*. Sevilla, 19812.

⁸ Ibn Bassâl, *Libro de Agricultura*, ed. y trad. cast. J.M. Millás Vallicrosa y M. 'Azimân. Tetuán, 1955 (ed. facsímil con estudio preliminar e índices por E. García Sánchez y J.E. Hernández Bermejo. Sevilla, 1995).

⁹ Al-Tignarî, *Kitâb Zuhrat al-bustân wa-nuzhat al-adhân*, ms. n.º 2163 de la Bibliothèque Nationale de Argel y ms. n.º 4 del Archivo Municipal de Córdoba.

¹⁰ Ibn al' Awwâm, *Kitâb al-filâha*, ed. y trad. cast. J.A. Banqueri, 2 vols. Madrid, 1802 (ed. facsímil con introducción de J.E., Hernández Bermejo y E. García Sánchez. Madrid, 1988).

¹¹ Ibn Luyûn, *Tratado de agricultura*, ed. y trad. cast., J. Eguaras Ibáñez. Granada, 1988².

de Córdoba,¹² dedicado al califa al-Hakam II en el año 961, primera obra redactada en al-Andalus que contiene algunos datos de tipo agrícola. Finalmente, hemos incorporado la recogida por el llamado Botánico Anónimo andalusí (Sevilla, s. XI-XII), cuya obra es de enorme interés, pues refleja muy fielmente la geografía botánica de al-Andalus, pese a que hasta ahora no ha sido muy explorada, ya que únicamente se habían editado y traducido algunos fragmentos de la misma.¹³

4.- A la de estos grupos de fuentes hay que añadirle la información proporcionada por algunas obras médico-dietéticas y farmacológicas, de las que he analizado las siguientes, siguiendo un orden cronológico:

- *Mujtasar fil-tibb*, primera obra de tema médico redactada en al-Andalus. Su autor, Ibn Habib, historiador, jurista y médico, nació en una localidad próxima a Granada hacia el año 790.¹⁴

- *Kitáb al-'Iqd al-farid*, del cordobés Ibn 'Abd Rabbihi (s. X), obra que no pertenece exactamente al tema médico, sino a una clase de género literario muy frecuente entre los árabes en los siglos IX y X, que consiste en grandes recopilaciones de temas muy diversos, entre ellos los relativos a alimentos y bebidas.¹⁵

- *Kitáb al-Agdiya* del médico sevillano 'Abd al-Malik b. Zuhr (s. XIII), más conocido por su nombre latinizado, Avenzoar.¹⁶

- *Kitáb al-Ŷāmi' al-mufrada*, obra de carácter farmacológico y botánico –de *Materia médica* mas exactamente–, compuesta por Ibn al-Baytār, autor nacido en Málaga a mediados del s. XIII; es uno de los textos más extensos y conocidos sobre el tema redactados por un autor andalusí.¹⁷

- *Kitáb al-Wusûl li hiġz al-sihha* o *Libro de higiene*, escrito por el polígrafo granadino Ibn al-Jatîb (s. XIV).¹⁸

¹² *Le Calendrier de Cordoue*, ed. y trad. Ch. Pellat. Leiden, 1961.

¹³ Este autor, clasificado como anónimo por M. Asín Palacios (*Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispanomusulmán (siglos XI-XII)*). Madrid-Granada, 1943), ha sido identificado hace unos años por M. al-'Arbí al-Jattâbî con el agrónomo sevillano Abû l-Jayr ('Umdat al-tabîb fi ma'rîfat alnabât, ed. M. al-'Arabî al-Jattâbî, 2 vols. Rabat, 1990).

¹⁴ Ibn Habib, *Mujtasar fi l-tibb (Compendio de medicina)*, ed. y trad. C. Álvarez de Morales y F. Girón Irueste. Madrid, 1992.

¹⁵ Ibn 'Abd Rabbihi, *Kitáb al-'Iqd al-farid*, 7 vols. El Cairo, 1948-1973. El apartado sobre comidas y bebidas está incluido en el capítulo VI, p. 290-378.

¹⁶ Abû Marwân 'Abd al-Malik Ibn Zuhr, *Kitáb al-Agdiya (Tratado de los alimentos)*, ed. y trad. E. García Sánchez. Madrid, 1992.

¹⁷ Ibn al-Baytâr, *Traité des Simples*, trad. franc., L. Leclerc. París, 1877, 1881, 1883. (Reimp. París, Institut du Monde Arabe, sal.)

¹⁸ Ibn al-Jâtib, *Kitáb al-Wusûl li hiġz al-sihha (Libro de higiene)*, ed. y trad. cast., C. Vázquez de Benito. Salamanca, 1984.

- *Al-Kalâm 'alâ l-agdiya*, redactado por un autor, al-Arbûlî,¹⁹ al que se supone nacido en el siglo XV en el reino de Granada, concretamente en Arboleas (Almería), aunque existen opiniones contrarias al respecto.²⁰

Otros autores analizados, más someramente, ya que no aportan datos de excesivo interés sobre el tema, han sido Averroes (Córdoba) y el también cordobés, aunque no musulmán sino judío, Maimónides, ambos del siglo XII.

2. CONCEPTUALIDAD TERMINOLÓGICA RELATIVA A LAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Un primer hecho que nos confirma el papel de primer orden que han desempeñado las especias, los condimentos y los aromas en la cocina de las diversas culturas islámicas en todas las épocas es su presencia casi absoluta en los recetarios de cocina, hasta un punto tal que aparecen en ellos en un porcentaje superior a los ingredientes básicos. Ahora bien, este no es el único elemento indicativo de esta tendencia en los gustos gastronómicos, sino que hay otros factores que también nos la confirman, tales como la importancia de su cultivo y de su comercio, la atención que le prestan las obras dietéticas, entre otros.

Y, llegados a este punto, surgen una serie de preguntas: ¿que se entendía por especias y condimentos?, ¿existía una separación clara entre las especies vegetales condimentarias importadas, las consideradas específicamente «especias» por su connotación de lujo, y las humildes plantas aromáticas locales?, ¿qué función tenían?; en definitiva, ¿cual era el concepto de especias y condimentos entre los autores andalusíes? Por tanto, una cuestión básica que se nos plantea al acercarnos al tema es conocer el sentido que tenía para los autores analizados el empleo de estos componentes culinarios, requisito indispensable para poder desentrañar *a posteriori* otros temas de interés. Para tratar de encontrar respuesta a todo ello he seguido, en primer lugar, un análisis de la terminología árabe aplicada a tales productos en los distintos bloques de textos estudiados.

Ahora bien, resulta bastante difícil delimitar en castellano²¹ la terminología exacta aplicada a cada uno de los marcadores del sabor, del aroma y del color

¹⁹ A. Díaz García, «Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-kalâm 'alâ l-agdiya* de al-Arbûlî». Edición traducción y estudio» (I) y (2), *Cuadernos de Estudios Medievales*, VII-VIII (1979-80), 5-37 y X-XI (1982-1983), 5-91.

²⁰ En mi opinión, hay suficientes datos para pensar que este autor había nacido -o vivido- en la zona de Orihuela en el siglo XIII. Cf. E. García Sánchez, «En torno al posible lugar de origen de Abû Bakr 'Abd al-'Aziz al-Arbûlî», *ROEL*, II (1981), 13-16.

²¹ El mismo problema existe en otras lenguas. En el caso de la francesa encontramos un logrado intento de clarificación en el trabajo de P. Delaveau, *Les épices. Histoire, description et usages des différents épices, aromates et condiments*. Paris, 1987, p. 17-9.

en la cocina, y su correspondencia o paralelismo en árabe. Por ello, antes de seguir adelante, debo aclarar, dada la confusión y ambigüedad existente al respecto, que, en nuestro caso, tal vez sería más correcto hablar de «plantas condimentarias» y «condimentos compuestos», conceptos amplios, en el primero de los cuales englobaríamos las distintas especies vegetales importadas y locales –éstas en su doble condición de cultivadas y espontáneas– que se emplean para proporcionar aroma, olor y sabor a las comidas y, en el segundo, a los condimentos elaborados, en el que se incluyen diversas preparaciones. Pese a la generalidad excesiva y artificialidad que pueden achacarse a esta clasificación, creo que, dentro de los textos analizados, resulta más adecuada, con las oportunas matizaciones, que la comúnmente aplicada –especies, hierbas aromáticas y condimentos– fuera del ámbito andalusí. En definitiva, he adoptado la división seguida en el *Código alimentario español*, que establece dos grandes grupos: a) especias –o condimentos aromáticos–, clasificadas de acuerdo con la parte vegetal que les confiere su acción,²² que implica un amplio concepto, no restringido sólo a las especies importadas y de lujo; b) condimentos preparados o sazoadores.²³

Una vez establecidos estos criterios, pasamos a analizar la terminología de los textos andalusíes escogidos.

Uno de los términos más empleados, sobre todo en los tratados de cocina, es *tâbil*, y más frecuentemente en sus varias formas de plural (*tawâbil/tawâbîb/atâbil*). En su forma primitiva del árabe clásico significa «semillas que se emplean en la cocina para sazonar la comida».²⁴ En ocasiones este término aparece en tales textos especificado por el adjetivo *râfi'a* (“finas”)²⁵ y, en otras, por *'ayîba*, («exóticas»), que indican claramente su condición de artículo de lujo, de «especies» en su más estricto sentido. Es más, en estos dos últimos casos se suelen utilizar solamente para espolvorear con ellas los platos, lo que viene a reforzar su *status* prohibitivo.

Afwâh/afâwîh (sing. *fîh*), que lleva aparejada la idea general de «perfumes o sustancias aromáticas»; estas formas plurales, que es como siempre aparece el término en los textos analizados, responden, ya desde el árabe clásico, más a la idea de «productos aromáticos con los que se sazonan las comidas», como

²² De acuerdo con este criterio, se clasifican en: arilos, bulbos, corteza, flores y partes florales, frutos, hojas y sumidades, rizomas y raíces, y semillas.

²³ De este grupo quedan excluidos el vinagre y la sal, que tienen la consideración de condimentos naturales, y las grasas.

²⁴ E.W. Lane, *Arabic-English Lexicon*, 2 vols., reimp. Cambridge, 1984, I, p. 296. Lane, recogiendo a un autor árabe, explica que la lengua árabe vulgar distingue entre *tâbil* y *abzâr*, pero que en la clásica no existe esta diferenciación.

²⁵ La *'Umdat al-tabîb* (p. 671) dice de la canela que «es una de las *afâwîh* rafia y conocida de la gente».

sinónimo del término anterior, *tawâbil*.²⁶ Este significado, casi siempre aludiendo a sus características predominantes –las aromáticas–, viene confirmado a veces por el adjetivo *'itriyya*.²⁷

Estos dos términos genéricos (*tâbil*, *afâwih*), que aparecen asociados²⁸ en ciertas recetas culinarias y en algunas obras médicas –caso del tratado de dietética de Ibn al-Jatîb–, son los más empleados en los dos tratados de cocina andalusíes, aunque también los encontramos, sobre todo *tâbil*, en otras de las obras estudiadas (en concreto, aparece con cierta frecuencia en la *'Umdat al-tabîb*).

Hay un tercer término genérico, común tanto a tratados culinarios como agrícolas, de *hisba* y médicos, que es *abzâr/abâzîr*. Su significado más usual es el de «granos o semillas de las plantas herbáceas, de las leguminosas y de otras», aunque también responde al de «granos que se emplean en la cocina para sazonar las comidas». Procedente del persa, algunos lexicógrafos árabes lo presentan como sinónimo de *tâbil*.²⁹ En las fuentes médicas de carácter dietético encontramos que *abzâr* es la voz más seguida, en algunos casos, para referirse a los aderezos, tendencia que aparece más marcada de forma regresiva temporalmente, hasta llegar a ser la única seguida por los autores más antiguos –Ibn 'Abd Rabbihi e Ibn Habîb–. Ello incide en el sentido primitivo de este nombre –«granos» o «semillas»– en el árabe clásico.

Otro término con un significado semejante al de *afâwih* es *tîb* («perfumado, que exhala un buen aroma») aunque, a diferencia de aquél, sólo lo encontramos en muy contadas ocasiones y empleado para englobar diversas especias «como el clavo, almizcle y nuez olorosa», todas ellas importadas.

Un último término, presente en obras agrícolas –Ibn al-'Awwam, Ibn Luyûn³⁰– y de *hisba* –Ibn 'Abdûn–, es *'itriyyât* («especias» y, más concretamente, «especias aromáticas»), con valor de sustantivo, no como adjetivo tal como hemos visto en los textos culinarios.

Además de estas voces, en las fuentes andalusíes encontramos diversas formas gramaticales de la raíz *S B G* («teñir», «colorear») aplicadas a determinados aderezos. La más extendida, *sibâg*, se aplica exclusivamente, en los dos recetarios de cocina, a las plantas colorantes, y más concretamente, al

²⁶ E.W. Lane, *Arabic-English Lexicon*, II, p. 2464.

²⁷ En algunas recetas se indica que estas, *afâwih itriyya* se pueden emplear cuando se quiera aromatizar el plato.

²⁸ El hecho de que ambos términos aparezcan citados juntos en ocasiones indica que se marcaban diferencias entre ellos.

²⁹ E.W. Lane, *Arabic-English Lexicon*, I, p. 199.

³⁰ Ibn Luyûn, *Tratado de agricultura*, n° 103 y n° 155.

azafrán, aunque bajo esta denominación se incluyen también otras plantas que presentan esta misma propiedad, como la orcaneta o pie de paloma (*riyâl al-hamâma*, *Alkanna tinctoria* (L.) Tausch),³¹ la granza (*fuwwa*, *Rubia tinctorum* L.), y otras que más adelante veremos.

En forma participial adjetivada (*masbuga*), acompañando al término *afâwîh*, con el significado de «especias colorantes», aparece en algunas recetas de la *Fadâla*.

Dicha raíz árabe es recogida también en otros de los textos en forma sustantivada (*sibâg*, pl. *asbâg/sibâgât*), aplicada a los distintos condimentos elaborados o compuestos –almorí y mostaza principalmente–. También encontramos algunas divergencias relativas al significado de esta voz en ciertos textos médicos –el de Ibn Habîb y el de al-Arbûlî–.

Tras este breve recorrido filológico, a través del cual se pueden intuir posibles cambios de apreciación o estima social y económica y de funcionalidad establecidos por cada uno de los términos aplicados, surge otra cuestión primaria: ¿a qué plantas les aplicaban estos términos tales autores?, es decir ¿qué plantas eran consideradas especias? Hemos encontrado diferencias, por otra parte del todo lógicas, marcadas por la naturaleza específica de los distintos grupos de textos analizados.

En los tratados culinarios los términos empleados sólo los aplican a las especias cuyas principales características eran aromáticas y, en ocasiones, lo restringen aun más, limitándolos a las variedades importadas. Algo parecido sucede en los tratados de *hisba*, aunque introducen ciertas matizaciones. Así, Ibn ‘Abdûn emplea *itr* y *abzâk* aplicados a plantas aromáticas, pero mientras que en el primero de los términos incluye tanto a las de uso culinario como a las empleadas en farmacología, el segundo lo restringe a las culinarias únicamente.³²

En las obras agrícolas aparece una escueta, aunque fluctuante, clasificación. En el caso de Ibn al-‘Awwâm, no establece una separación tajante entre los usos farmacológicos y culinarios, como podemos ver en el epígrafe del capítulo

³¹ Quiero indicar que únicamente se ofrece el nombre árabe y la equivalencia binomial latina de las distintas plantas la primera vez que aparecen citadas en el texto. No obstante, en bastantes ocasiones resulta difícil presentar una correspondencia o identificación única, pues hay términos árabes genéricos que engloban a varios géneros cercanos de la misma familia. Por ello a veces recojo más de una denominación vulgar en castellano para traducir un término árabe.

³² Ibn ‘Abdûn, *Risâla fil-qadâ’ wa-l-hisba*, p. 45-46/141, n° 131. Quiero aclarar que en todas las notas que, de aquí en adelante, aparezcan de esta forma, el número de la primera página citada corresponde a la edición del texto árabe, mientras que el de la segunda tras el signo de barra se refiere a la traducción.

dedicado a «la manera de sembrar las plantas de cuya simiente se hace uso en los guisados y en algunas medicinas»,³³ lo que lo acerca a Ibn ‘Abdûn.

No obstante, hay una conciencia clara por parte de los agrónomos de que la función básica de los condimentos aromáticos o especias es la de sazonar las comidas, sin ningún valor alimenticio, acompañando para ello a aquellas otras plantas cuyo único objetivo es el de nutrir. Por este motivo, Ibn Luyûn divide las simientes (*zarârî*) en tres clases: a) «las que se destinan para alimento con otras que las sazonan», b) «las utilizadas únicamente como condimento» y c) «las que sirven de distracción».³⁴

En los textos botánicos, concretamente en la *‘Umdat al-tabîb*, aparece únicamente *abzâr*, aplicado tanto a variedades locales como foráneas; igual término emplea el almotacén al-Saqatî, aunque restringido sólo a las importadas.

En las fuentes médicas más antiguas –Ibn ‘Abd Rabbihi e Ibn Habîb– se suele englobar por igual bajo un mismo elemento conceptual a especias importadas y a plantas condimentarias locales. En el caso de Ibn Habîb, establece un grupo de «plantas aromáticas (*rayâhîn*)»,³⁵ constituido básicamente por variedades ornamentales, y otro grupo de «sazonadores de comidas (*abzâr al-ta`âm*) y similares», en el que cita comino (*kammûn*, *Cuminum cyminum* L.), ajenuz (*ôûnîz*, *Nigella sativa* L.), alcaravea (*karâwya*, *Carum carvi* L.), pimienta (*fulful*, *Piper nigrum* L.), canela (*qirfa/dâr sînî*, *Cinnamomum zeylanicum* Blume/*Cinnamomum cassia* Nees),³⁶ vinagre, sal, mirra³⁷ y orégano (*sa`tar*).³⁸ Por otra parte, al ajo (*tawm*, *Allium sativum* L.), cebolla (*basal*, *Allium cepa* L.), oruga (*iyîr*, *Eruca sativa* L.), mostaza (*jardal*, *Sinapis arvensis* L.) ruda (*sadâb*, *Ruta graveolens* L.) y otras especies hoy consideradas condimentarias las cita en el apartado de hortalizas y verduras.³⁹ Por lo que respecta a Ibn ‘Abd Rabbihi, en el concepto de especias condimentarias incluye únicamente a las locales y cultivadas, no espontáneas (comino, ruda y anís (*anîsûn*, *Pimpinella anisum* L.) son las más citadas).

³³ Cita el cultivo del comino, alcaravea, ajenuz, mastuerzo, anís, hinojo, mostaza y cilantro. Cf. Ibn al‘Awwâm, *Kitâb al-filâha*, II, p. 252.

³⁴ Ibn Luyûn, *Tratado de agricultura*, nº 125.

³⁵ Ibn Habîb, *Mujtasar fi l-tîbb*, p. 70-1/100.

³⁶ Sobre los términos árabes aplicados a la canela y su correspondencia latina, véase *infra*, nota 67.

³⁷ A pesar de que la lectura del término (*murr*) no ofrece lugar a dudas en el manuscrito del *Mujtasar fi l-tîbb*, podría pensarse en un error del copista y que el correcto fuera *murri* (almorí), lo que sería más lógico, sobre todo cuando es citado tras los dos condimentos por excelencia: vinagre y sal. Agradezco a Camilo Álvarez de Morales su ayuda en la consulta del manuscrito.

³⁸ *Ibidem.*, p. 72-3/100-1. Una explicación de las diferentes plantas englobadas en el término *sa`tar* se puede ver *infra*, nota 72.

³⁹ *Ibidem.*, p. 67-70/96-98.

Al-Arbûlî mezcla conceptos, y en el grupo de los *abâzîr* incluye sustancias actualmente entendidas como condimentos elaborados –almorí, sal y vinagre⁴⁰– junto a especias importadas –pimienta, galanga (*jûlanyân*, *Galanga* spp., *G. alpinia* ?), jengibre (*zanyabil*, *Zingiber officinale* L.), canela– y otras locales –comino, alcaravea y cilantro (*kuzbura/kuzbara*, *Coriandrum sativum* L.)–.

Ibn al-Jâtîb es más rico y preciso en conceptos, por lo que distingue entre *tawâbil* y *abâzîr*, que a menudo aparecen formando un tándem inseparable.⁴¹ El primero de los grupos va referido a especias de lujo, esencialmente aromáticas, e importadas, salvo un par de ejemplos –pimienta, clavo (*qaranful*, *Caryophyllus aromaticus* L.), jengibre, espicanardo (*sunbul*),⁴² almáciga (*mastakâ*, resina aromática de *Pistacia lentiscus* L.), cinamomo/canela, azafrán (*za'farân*, *Crocus sativus* L.), cilantro fresco y seco, alcaravea y comino–; en el segundo se trata de aderezos o condimentos muy variados.

3. DEFINICIÓN

Para intentar dar una respuesta o, al menos, conocer los cambios de apreciación, de acuerdo con la específica tipología de los distintos textos analizados, vamos a ir viendo algunos de los enfoques que encontramos en ellos.

Una definición bastante ilustrativa de las especias es la que nos ofrece el *Tratado anónimo hispano-magribî*:

«Debes saber que el conocimiento del uso de las especias (*tawâbil*) en las comidas es la base principal de las mismas, y constituye los cimientos sobre los que se edifica el arte culinario, ya que en ellas encontramos las que mejor se adaptan a los diversos platos. Mediante su empleo los manjares se transforman, a la vez que los hacen más sabrosos y los mejoran. El empleo de las especias en las comidas tiene un doble efecto, ya que, por una parte, producen efectos beneficiosos y, por otra, evitan los posibles daños que pueden producir ciertos alimentos».⁴³

Esta definición de las especias, en su más amplio significado, está expresada en términos muy parecidos a los que podemos encontrar en cualquier

⁴⁰ De este condimento aclara que “aunque no sea una especia (*abâzîr*), me ha parecido bien mencionarlo junto a ellas por las muchas comidas conocidas en las que se utiliza”. Cf. A. Díaz García, “Un tratado nazarî”, n° 101.

⁴¹ Ibn al-Jâtîb, *Tratado de higiene*, p.120/239.

⁴² Sobre esta especia, cf. *infra*, nota 68.

⁴³ A. Huici Miranda, *Tratado anónimo hispano-magribî*, p. 65/85.

reglamentación alimentaria actual: «son sustancias que se añaden a los alimentos para modificar sus caracteres organolépticos, haciéndolos más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos».⁴⁴ En ella encontramos, además, un atisbo de preocupación dietética.

El otro recetario andalusí, la *Fadâla*, también presta cierta atención hacia la salud del comensal, reflejada al final de buen número de recetas en las que, tras haber citado bastantes especias integrantes del plato, recomendaba añadirle también «todo lo que sea digestivo o bueno para la salud».

El agrónomo Ibn Luyûn emplea el término *maslahât al-agdiya* («correctores de los alimentos») para citar las plantas condimentarias, lo que implica que, aparte de su papel tradicional de marcadores de aromas, sabores y colores, se les reconocía una función correctora de posibles efectos nocivos de los alimentos o encaminada a un mejor aprovechamiento nutritivo de los mismos. Pero además, recogiendo los posibles significados que encierra la raíz utilizada, **S L H** («estar en buen estado, bien conservado»; «mejorar», en forma II), se indica que estas plantas tenían unas propiedades conservantes, papel reservado generalmente -o casi exclusivamente- al vinagre, sal y a determinados condimentos compuestos, tales como el almorí, la salmuera y la mostaza. Es decir, se les reconoce una función bacteriostática y bactericida, aunque sea de modo implícito o empírico.

Desde otro prisma, el médico, Ibn al-Jatîb define las especias de la siguiente forma:

«Las múltiples especias (*tawâbil wa-abâzîr kaṭîra*) que condimentan los alimentos⁴⁵ resultan excelentes medicamentos y alimentos medicinales que no violentan al cuerpo, sino que dejan en él su efecto al mudar en su propia naturaleza -como hemos establecido-. Estos efectos son: abrir caminos, facilitar el tránsito, suavizar, laxar, retener, constreñir y aflojar. El cocinero los compone a manera de electuarios mayores sin receta médica, ni cánones artesanos, ni conocimiento de la complexión. Pero cuando llegan al cuerpo humano, cada medicamento busca su objetivo, actuando en él conforme a sus capacidades, y al encontrarse con su contrario, ataca y disputa, desconociéndose a donde le conducirá su situación. Quien observe un poco la Ciencia Natural no duda de que la salud así se consigue, después de haberlos utilizado, por ejemplo, tres días, resultando la cosa más extraordinaria que se haya visto».⁴⁶

⁴⁴ Código alimentario español, XXIV, título 1º, art. 2.

⁴⁵ Literalmente: «que dan buen sabor a los alimentos».

⁴⁶ Ibn al-Jatîb, *Tratado de higiene*, p. 49-50/110.

En definitiva, para Ibn al-Jatīb las especias y condimentos alimentarios son medicamentos puestos en manos de los cocineros, que los emplean sin tener en cuenta –ya que los desconocen– los secretos de la medicina y farmacología, y que, pese a ello, producen en el organismo efectos beneficiosos.

El polígrafo granadino, en otra parte de su obra, alude a que el consumo de las especias, como actualmente, responde a la necesidad de romper con la monotonía de los platos, al tiempo que se disimulan aquellos ingredientes que no son de muy buena calidad: «Cuando los alimentos tienen mal olor les vienen bien las especias (*abâzîr*)».⁴⁷

En definitiva, estas opiniones están hablando de una variada funcionalidad: aromatizante, condimentaria (potenciar o mejorar los sabores y disimular los desagradables), correctora y colorante o visual. En ninguno de los casos aparece en tales definiciones como único objetivo de su empleo el puro placer de los sentidos, aunque sí lo sería en las mesas privilegiadas, cuyos comensales eran los destinatarios de esas recomendaciones, aunque esta finalidad primaria quedara subyacente.

No obstante, no todas las opiniones sobre estos elementos culinarios son favorables, pues incluso Ibn al-Jatīb, en otra parte de su *Tratado de higiene*, recoge de forma impersonal la opinión de otro autor: «Dicen: las especias (*abâzîr*) se digieren peor que las sustancias naturales».⁴⁸

Para el historiador de origen tunecino Ibn Jaldûn (s. XIV), hablando de la influencia de las condiciones medioambientales y de la dieta en la salud de los individuos, contrapone ciudad a campo/desierto, y en esta descripción tampoco salen muy bien paradas las especias:

«Las enfermedades están más extendidas entre los ciudadanos, que comen demasiado y cocinan sus alimentos con muchas especias, hortalizas y frutas. Ninguna de estas mezclas es buena para el estómago. Además, la atmósfera de las ciudades está llena de vapores nocivos y sus habitantes tampoco hacen mucho ejercicio. Los beduinos, por el contrario, comen poco; utilizan pocos condimentos, y toman alimentos simples y sin mezcla».⁴⁹

⁴⁷ *Ibidem.*, p. 60/136.

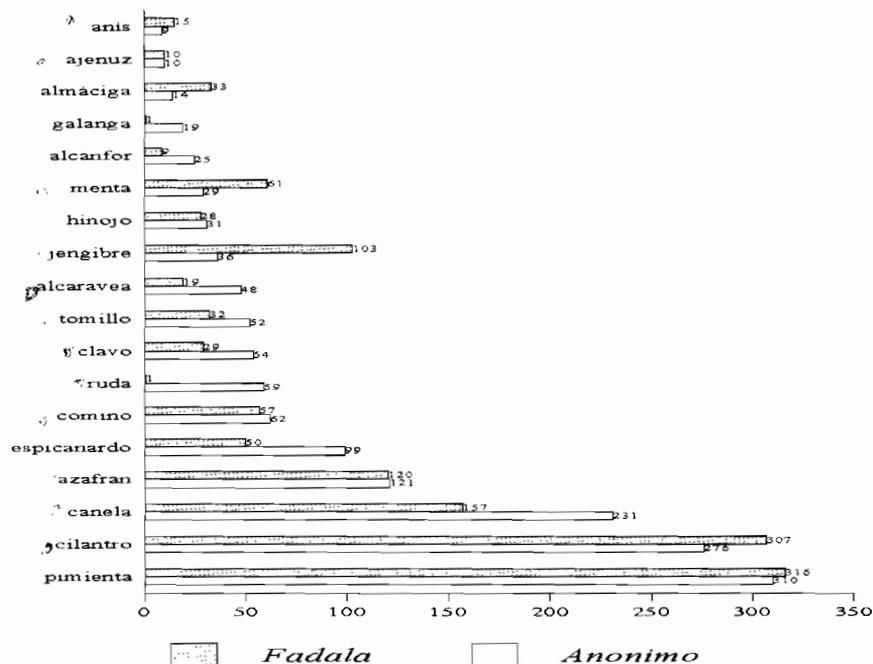
⁴⁸ *Idem.*

⁴⁹ Ibn Jaldûn, *al-Muqqadima*, trad. V. Monteil, *Discours sur l'histoire universelle (al-Muqqadima)*, 3 vols. Beirut, 1967, II, p. 842-6.

4. LOS PRODUCTOS

A) USOS CULINARIOS

En un trabajo anterior⁵⁰ llevé a cabo un recuento exhaustivo de las especias condimentarias que aparecen en los dos recetarios andalusíes, con el fin de determinar el porcentaje de su frecuencia en estos tratados. El resultado fue el siguiente:⁵¹



En la base de esta pirámide encontramos dos especias importadas (pimienta y canela) y otras dos locales (cilantro y azafrán) cuyos altos porcentajes de empleo son muy similares en algunos casos idénticos en ambos tratados. Junto a ellas hay otras dos importadas (espicanardo y jengibre) que se separan del resto y en proporciones muy distantes en uno y otro recetario. El resto lo integran variedades importadas, pero también otras locales cuya importancia en la agricultura andalusí la confirman las restantes fuentes.

⁵⁰ E. García, «La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus», *Médiévales*, 33 (1997), 41-53.

⁵¹ El número total de recetas contenidas en el *Tratado anónimo hispanomagribí* es de 478 y de 430 en la *Fadála*. En este listado se han recogido únicamente las plantas que aparecen citadas 10 o más veces. No se han incluido los bulbos como el ajo y la cebolla, presentes en casi todas las recetas, así como tampoco las hojas de ciertos árboles, caso de cidro, muy frecuentes también como elementos ornamentales de algunos platos. Igual criterio se ha seguido con otras plantas consideradas actualmente hortalizas y no condimentarias.

El mismo sistema que con los recetarios he seguido con los tratados y calendarios agrícolas, textos de botánica⁵² y obras de *hisba*, recogiendo las especies cultivadas y espontáneas de uso alimentario existentes en al Andalus, así como las que eran objeto de importación. Completando esta información tenemos las referencias de las obras médico dietéticas, con el siguiente resultado:

	TRATADOS AGRÍCOLAS Y BOTÁNICOS					
	<i>Calendario de Córdoba</i>	Ibn Bassal	al-Tignari	<i>Botánico Anónimo</i>	Ibn al-'Awwam	Ibn-Luyun
anís	X	X	X	X	X	X
alcaravea		X	X	X	X	X
comino			X	X	X	X
hinojo	X	X	X	X	X	X
tomillo /orégano	X			X	X	X
ajenuz	X	X	X	X	X	X
cilantro		X	X	X	X	X
menta/ hierbabuena		X	X	X	X	X
mostaza			X	X	X	X
sésamo		X	X	X		
albahaca	X	X		X	X	X
azafrán	X		X	X	X	X
pimienta		X		X		X
juncia olorosa	X	X		X		
ruda				X	X	X
jengibre				X		
canela /cinamomo				X		
clavo				X		
galanga				X		
mejorana				X		X
ajedrea				X	X	X
alholva			X	X	X	X
espicanardo				X		
alcanfor				X		
granza			X		X	
oruga						

⁵² De este grupo de textos sólo incluyo las variedades de las que afirman de modo expreso su calidad de condimentarias.

	OBRAS MÉDICO-DIETÉTICAS						HISBA	
	Ibn Habib	Ibn 'Abd Rabbihi	Avenzoar	Ibn al-Baytar	Ibn al-Jatib	al-Arbuli	Ibn 'Abd_n	al-Saq_,ti
anis			X	X		X		X
alcaravca	X			X	X	X		X
comino	X			X	X	X		X
hinojo				X				X
tomillo /orégano	X		X	X	X			X
ajenuz	X			X				X
cilantro				X	X	X		X
menta/ hierbabuena			X	X	X			
mostaza	X		X	X	X			
sésamo			X	X	X	X		X
albahaca			X	X				X
azafrán				X	X			X
pimienta	X			X	X	X	X	X
juncia olorosa				X			X	X
ruda	X			X				
jengibre				X	X	X		X
canela /cinamomo	X			X	X	X		
clavo				X	X			X
galanga				X		X		
mejorana	X			X				X
ajedrea								
alholva								
espicanardo				X	X			
alcanfor								X
granza								
oruga	X							

Como podemos constatar, la breve lista de plantas condimentarias locales recogidas en el s. X por el *Calendario de Córdoba* –azafrán, hinojo (*bisbâs/râziyânay*, *Foeniculum vulgare* L.), anís, tomillo (*sa'tar*), albahaca (*habaq*, *Ocimum basilicum* L.),⁵³ juncia olorosa (*su'dà*, *Cyperus longus* L.) y ajenuz– va aumentando paulatinamente, dado que el cultivo de plantas aromáticas y

⁵³ *Habaq* es también el nombre genérico aplicado a diversos Ócimos o a las Labiadas aromáticas más cercanas.

colorantes de uso alimentario llegó a ocupar un destacado lugar dentro del panorama económico andalusí.

Y, tras este recuento porcentuado, podemos concretar, al menos a nivel teórico, cuales eran las más frecuentes en la cocina andalusí.

La pimienta, una de las especias importadas máspreciadas, quedaba restringida a pocos⁵⁴ y, por añadidura, era una de las más adulteradas en los zocos andalusíes.⁵⁵ Su sabor se convierte en referente del de otras especias, caso del jengibre.⁵⁶

El cilantro es la segunda especia mas empleada en los recetarios de cocina andalusíes tras la pimienta, sin la connotación de refinamiento y lujo de ésta. A nivel popular su consumo era también muy elevado, favorecido por las numerosas variedades, tanto silvestres como cultivadas, existentes en al-Andalus.⁵⁷ Su semillas se añadían como condimentos, pero eran las hojas, frescas o secas, las más utilizadas en muy diversos platos como colorante de tono verde, especialmente en el popular guiso de *tafâya*;⁵⁸ su jugo desempeñaba también esta función. Por último, fresco se utilizaba para quitar el mal olor de la carne no muy reciente —o ya en mal estado—, equiparándose su efectividad a la del vinagre,⁵⁹ por lo que se le reconocía una función conservante debido a sus propiedades profilácticas y depurativas.

Dada la fuerte atracción cromática presente en la cocina andalusí, resulta del todo lógico que se preste una especial atención al cultivo de plantas colorantes y tintóreas, así como al conocimiento de otras espontáneas con propiedades semejantes y, lógicamente, al alcance de todos, que sustituirían a las menos asequibles. Al mismo tiempo, esta gran demanda propiciaba que en su venta y comercialización se cometieran numerosos fraudes, a veces muy difíciles de

⁵⁴ De aquí la expresión «caro como la pimienta», acuñada-en el medievo.

⁵⁵ Un de los procedimientos más empleados consistía en sustituirla por “alcarceña amañada”. al-Saqatí, *Kitâb fi adâb al-hisba*, ed. p. 41, trad., *Al-Andalus* XXXIII, p. 183.

⁵⁶ La raíz del jengibre tiene un sabor parecido al de la pimienta, en opinión del autor de la *Umdat al-tabîb*, p. 359.

⁵⁷ Pese a que eran estas últimas las que se empleaban en la comida, de acuerdo con la *Umdat al-tabîb*, existía una variedad silvestre, bastante abundante en el Aljarafe sevillano y en las poblaciones cercanas al Guadalquivir, muy parecida a la cultivada, pero nociva, que la gente ponía a veces en las comidas en lugar del cilantro fresco. Cf. Abû l-Jayr, *Umdat al-tabîb*, p. 419.

⁵⁸ En este guiso de carne, uno de los más representativos de la cocina andalusí, el cilantro era el principal condimento y el que diferenciaba los dos tipos —*tafâya* verde y blanca—, en función del estado —fresco o seco— del empleado. Cf. E. García Sánchez, «La alimentación en la Andalucía islámica (II)», AITE, IV-V (1983-6), 237-278, especialmente p. 252-3.

⁵⁹ Ibn al- Jatîb, *Tratado de higiene*, p. 60/136.

percibir si no se tenían unos profundos conocimientos de botánica.⁶⁰ En este grupo de especias el azafrán ocupa el primer puesto. Su cultivo era muy importante en al-Andalus y se concentraba en la zona de Úbeda-Baeza-Priego, pero era especialmente famoso por su calidad el de Toledo y el de al-Tagr al-A' là (la Marca Superior, con capital en Zaragoza). Sus usos son múltiples, pues al ser a la vez perfume y tintura, se utilizaba, igual que en la actualidad, tanto en cosmética como en la cocina; igualmente, sigue estando ligado a las fiestas y las celebraciones en todo el mundo musulmán.⁶¹ Por todas estas razones, y pese a su abundancia, en al-Andalus el azafrán seguía siendo artículo de lujo; no se empleaba demasiado en el consumo interno, ya que, motivado por su calidad, se exportaba en grandes cantidades.

En la cocina andalusí no se empleaba como aromatizante o, al menos, esa no era su función esencial. Únicamente el agrónomo Ibn al-'Awwâm le concede la condición de aromático (*tayyib*).⁶² Los procedimientos para adulterarlo eran múltiples,⁶³ alguno de ellos ya seguido en el mundo romano.⁶⁴

Eran muy variadas las plantas tintóreas que se utilizaban como sucedáneos en la coloración de los platos más consumidos, en la mayoría de los casos de forma fraudulenta y como sustitutivos de colorantes caros, especialmente el azafrán. Las más frecuentes eran, entre la locales: la orcaneta, empleada para teñir y dar color rojizo a muchos aceites, o a otro tipo de preparados culinarios, con el fin de adulterarlos. En menor proporción se utilizaban el alazor ('*usfur*, *qurtum*, *Carthamus tinctorius* L.), junto con el alarguez (*argís*, *Berberis vulgaris* L.; *B. hispanica* Boiss?) o agracejo⁶⁵ y la rubia o granza.⁶⁶ La cúrcuma (*kurkum*, *Curcuma longa* L.), pese a su condición de importada, debería ser

⁶⁰ En el grupo de los perfumistas-drogueiros y boticarios advierte al-Saqatí, de las dificultades que entraña evitar los fraudes que cometen, entre otras muchas razones porque «cuando lo adulterado no pasa del tercio total del producto, nadie es capaz de detectarlo ni establecer la proporción del producto puro que lleva, ya que la gente confunde el aspecto de la mayoría de los ingredientes que componen sus preparados, por no ser del oficio ni tener experiencia. A ello se une la falta de inspectores y vigilantes que miren por ello». Cf. al-Saqatí, *Kitáb fi áðáb al-hisba*, ed. p. 41, trad. *Al-Andalus* XXXIII, p. 183.

⁶¹ Cf. F. Aubaile-Sallenave, «Safran de joie, safran interdit. Une étude sociale et religieuse chez les Musulmans», L. Ferre y M.J. Cano (eds.), *La ciencia en la España medieval*. Granada, p. 39-64.

⁶² Ibn al-'Awwâm le reconoce también al azafrán propiedades aromáticas, hecho que no encontramos en ningún otro autor: «Este siendo oloroso entra en [la composición de algunas] especies de confecciones aromáticas (*tayyib*), respecto á que da olor á todas cosas; pero no se sabe que sus raíces sean comestibles». Cf. Ibn al-'Awwâm, *Kitáb al-filáha*, II, p. 120-1.

⁶³ El tratado de *hisba* de al-Saqatí, presenta un buen número de ellos. Cf. *Kitáb fi áðáb al-hisba*, ed. p. 41 y 46-7, trad. *Al-Andalus* XXXIII, p. 184 y 193-4.

⁶⁴ El más frecuente consistía en mezclarlo con litargio o antimonio Cf. J. André, *L'alimentation et la cuisine á Rome*. Paris, 1981, p. 228.

⁶⁵ *Argís* es el nombre beréber, muy conocido en Marruecos, del que se deriva el término castellano «alarguez», hoy en desuso. El nombre árabe es *barbâris* (béberis); su corteza, de color amarillo, era empleada comúnmente para teñir tejidos, aunque también se utilizaba fraudulentamente como colorante alimentario.

más barata que el azafrán, pues en algunos de los platos preparados en los zocos sustituye a éste como colorante natural.

Por lo que respecta a la canela citada por los textos andalusíes, resulta bastante difícil distinguir con exactitud, igual que sucede con otras muchas especies vegetales, cual es la variedad referida. El término árabe más utilizado es *qirfa*, cuya traducción literal es «corteza», y con bastante menos frecuencia *dâr sinî* (literalmente «casa de la China», en alusión a su lugar de origen). Resumiendo la diversidad de opiniones al respecto y, sobre todo, las precisiones hechas por el autor de la *'Umda al-tabîb*, podemos intuir que *qirfa* era la corteza de *Cinnamomum zeylanicum* Blume, mientras que *dâr sinî* corresponde a la de *Cinnamomum cassia* Nees, identificada comúnmente con el cinamomo.⁶⁷

Otra especie «exótica», con un fuerte aroma, y bastante citada en los tratados culinarios andalusíes, especialmente en el *Anónimo hispano-magribî* es el *sunbul*. Como otras originarias de la India gozaba de una fama casi mítica en la cocina y en la farmacopea medievales. De ella las fuentes árabes señalan distintas variedades, aunque no queda muy clara su identificación. No obstante, el *sunbul* citado por los tratados culinarios y los de *hisba* sería la variedad india –*sunbul hindî*– de los textos botánicos y farmacológicos; es decir, *Nardostachys jatamansi* D.G.; syn. *Valeriana spica* Vahl., *V. jatamansi* Jones (nardo indio, espicanardo o valeriana de la India), dado el carácter de artículo de lujo que denota. Por tanto, queda fuera de todo tipo de dudas que *sunbul* pueda tratarse de la lavanda o del espliego, como suele traducirse, dado que estas últimas son plantas silvestres muy abundantes en la Península Ibérica y, por tanto, sin ese halo de lujo que implica *sunbul*.⁶⁸

Una última especie bastante apreciada en las cocinas de lujo desde las épocas más remotas era el jengibre. El jugo de su rizoma aparece citado en el Corán como ingrediente de una bebida reservada en el Paraíso a los creyentes puros.⁶⁹

⁶⁶ A. Huici Miranda, *Tratado anónimo hispano-magribî*, p. 246, recoge la receta de un plato en el que su jugo se emplea para colorearlo.

⁶⁷ El autor de la *'Umda* puntualiza *qirfat al-ta'âm* («canela –o corteza– de las comidas»), mientras que de *dâr sinî* da como sinónimo en lengua romance *qannâmûmûn*, es decir, cinamomo. De la primera, a la que califica como «una de las especias de calidad (*afâwîh rafî'a*), conocida por la gente», destaca su sabor dulce y su excelente aroma. Cf. Abû l-Jayr, *'Umdat al-tabîb*, p. 670-1 y 287, respectivamente. Ibn al-Jatîb establece también distinción entre *dâr sinî* («cinamomo de la China») y *qirfa* («canela»), de los que, respectivamente, dice: «el cinamomo, cálido y seco, fortalece estómago e hígado, expulsa los gases y facilita la digestión. La canela se le asemeja mucho, resultando agradable y aromática y, por su dulzor, apropiada para los alimentos». Cf. Ibn al-Jatîb, *Tratado de higiene*, p. 60/135.

⁶⁸ Era también muy apreciada en la cocina romana. Ver J. André, *L'alimentation à Rome*, p. 208.

⁶⁹ Concretamente en la azora 76, «El hombre», versículo 17, hablando del Paraíso, se dice: «en él se escanciará un vaso en cuya mezcla habrá jengibre». Cf. *El Corán*, trad. J. Vernet. Barcelona, 1963, p. 637.

En la banda piramidal decreciente marcada entre el espicanardo y el jengibre encontramos que, salvo el clavo,⁷⁰ todas las especias son locales. En primer lugar aparece el comino, una de las plantas condimentarias con mayor tradición en la cocina andalusí a todos los niveles, pues la *'Umdat al-tabīb* confirma que era «muy empleado por la gente como aderezo (*tâbil*)». ⁷¹ Otro tanto puede decirse de las restantes, como sucede con diversas especies de Labiadas incluidas bajo la voz *sa 'tar*, traducida indistintamente como tomillo y orégano,⁷² o la alcaravea, de la que existían numerosas variedades en al-Andalus.⁷³ Las que ocupan las últimas posiciones en la frecuencia de utilización en los recetarios se trata también de variedades locales en su mayoría y, al igual que en los anteriores casos, incorporadas a las cocinas mayoritarias, como se observa en los porcentajes alcanzados en los restantes textos.

En el proceso culinario, de estas plantas se utilizaban todas las partes aprovechables de las mismas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas. Además, se empleaba con bastante frecuencia el jugo extraído de algunas de ellas,⁷⁴ como cilantro, menta, hinojo, albahaca e, incluso, los brotes y los tallos, aunque en este caso sólo como objetos de adorno. No obstante, eran sobre todo las semillas⁷⁵ la parte que más se utilizaba desde los tiempos más remotos, uso al que alude el significado de casi todos los términos árabes aplicados para designarlas.

De acuerdo con Ibn al-Jatīb, «es conveniente triturar bien las especias, añadirles a los alimentos al comienzo, para que se cuezan con ellos, de manera que las sustancias naturales no le ofrezcan resistencia si no se cuecen». ⁷⁶ Este procedimiento culinario —me estoy refiriendo sobre todo al de poner las especias y colorantes en etapas muy tempranas de la elaboración o cocción de los alimentos—, que encontramos también en los recetarios, no es aconsejable, ya que de esta forma se perderá su aroma y color, o al menos se reducirá bastante.

⁷⁰ El elemento más destacado por todos los autores de esta especia es su penetrante aroma. En al-Andalus, siguiendo a Abú l-Jayr, era sustituido en las cocinas mayoritarias por el arrayán. Cf. Abú l-Jayr, *'Umdat al-tabīb*, p. 669.

⁷¹ *Ibidem.*, p. 429.

⁷² El término árabe *sa 'tar* engloba a varias especies de Labiadas, entre ellas *Thymus* y *Origanum*, y no resulta nada fácil poder distinguir con exactitud a cual se refieren los textos, aunque parece ser que la variedad más utilizada como aderezo en la cocina mayoritaria era el tomillo (*Thymus vulgaris*); el hecho de ser muy aromático hacía de él uno de los principales componentes en el aliño de aceitunas. Cf. Abú l-Jayr, *'Umdat al-tabīb*, p. 536.

⁷³ *Ibidem.*, p. 418. Esta obra indica que es una especia conocida y bastante utilizada.

⁷⁴ Al jugo se le suponía una mayor potencia calorífica: «Si estando frescas -las especias- no reciben calidez, se exprimrán y se extraerá su jugo». Cf. Ibn al-Jatīb, *Tratado de higiene*, p. 61/136.

⁷⁵ Al-Tignarí afirma que los granos verdes de hinojo proporcionan un excelente olor y sabor a las comidas.

⁷⁶ Ibn al-Jatīb, *Tratado de higiene*, p. 60-1/136.

Pero no se sigue siempre el mismo, pues hay veces que las especias se van añadiendo en fases sucesivas hasta acabar espolvoreando el plato con algunas de ellas antes de ponerlo en la mesa.

En cuanto a los condimentos elaborados⁷⁷ –distintos de las «especias o condimentos aromáticos»– empleados con una mayor profusión en la cocina andalusí tenemos, además los dos condimentos naturales por excelencia, vinagre y sal, que en mayor o menor medida son elementos que intervienen en el proceso culinario,⁷⁸ la mostaza (*sinâb*) y, sobre todo, el almorí (*murri*).⁷⁹ Este es uno de los condimentos más frecuentes en la cocina islámica medieval, aunque no siempre se ha identificado de forma exacta; con bastante frecuencia se ha traducido, incorrectamente, bien por «salmuera», bien por «garo». ⁸⁰ Aunque en al-Andalus se conocían diversas variantes, había dos básicas: *murrîal-hût*, de pescado, y *murrîal-naqî`a*, literalmente «almorí de maceración», elaborado con cereales. El primero se asemeja, efectivamente al garo. El segundo, casi el único citado en los recetarios andalusíes, era en su origen era una especie de medicamento utilizado por los caldeos y los coptos.⁸¹

Sobre este condimento básico y profusamente utilizado en las cocinas de al-Andalus (también tiene aplicaciones en medicina) encontramos referencias en todos los textos analizados,⁸² y son los tratados agrícolas, dentro de los capítulos dedicados a economía doméstica, los que se ocupan de describir con todo lujo de detalles la elaboración de las distintas variedades que del mismo se preparaban.

Resulta extraño que no haya perdurado en la cocina andaluza, que haya desaparecido totalmente y no haya quedado huella alguna de este condimento. Curiosamente, he encontrado un par de referencias sobre él en la *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón, obra redactada a comienzos del s. XV, aunque se publicó a mediados del siguiente, por este médico del arzobispo de Sevilla Pedro Barroso. Es citado al hablar del cilantro, «que entra en las viandas en que no há vinagre ni almorí». La otra dice textualmente: «el morí (*sic*) dá apetito de comer,

⁷⁷ Son definidos por la legislación española de la siguiente forma: «se entiende por condimento preparado o sazonador el producto obtenido por la simple mezcla de varias especias o condimentos entre sí, y/o con otras sustancias alimenticias, autorizadas específicamente por esta legislación». *Código alimentario español*, XXIV, título 1º, art. 3.

⁷⁸ Algunos autores incluyen la manteca, e incluso el azúcar, en el concepto de «condimentos».

⁷⁹ Almorí es un arabismo, hoy en desuso, derivado del árabe *murri* –determinado por el artículo–, término este relacionado con *murr* (amargo), aunque algunos autores lo identifican, incorrectamente en mi opinión, con el latín *muria* (salmuera).

⁸⁰ Un detallado trabajo sobre este condimento es el de D. Waines, «*Murri*: The tale of a condiment», *Al-Qantara*, XII (1991), 371-88.

⁸¹ El agrónomo al-Tignarí nos cuenta, en estilo bastante novelado, cómo surgió, al tiempo que detalla la receta para elaborarlo de la mejor forma, muy extensa, por lo que no la incluyo. Cf. al-Tignarí, *Kitâb Zuhrat al-bustân*, ms. nº IV del Archivo municipal de Córdoba, fol. 32v-34r

⁸² Así, el Tratado anónimo hispano-magribí lo cita 129 veces.

y taja la flema y amansa la cólera». ⁸³ Sin embargo, no he hallado alusión alguna a él en obras posteriores.

Tras este recuento porcentuado llevado a cabo en los diversos textos, junto con el anterior análisis de la terminología aplicada por los autores a las especias y condimentos, creo que se puede hablar, *grosso modo*, de su funcionalidad en la cocina. Una vez más encontramos diferencias lógicas entre unas y otras fuentes documentales.

En la cocina refinada reflejada en estos recetarios es sobre todo el aroma, junto con la mezcla de sabores exóticos y antagónicos, el fin básico que se persigue, sin dejar por ello de lado el placer visual. A primera vista sorprende que la mezcla de especias más frecuente en los dos recetarios andalusíes sea la de pimienta-canela o la de pimienta-azúcar-canela. La pimienta se usa tanto en platos salados como en dulces, lo que nos recuerda la cocina romana, a la vez que resulta indicativo de un signo de ostentación que termina por acostumbrar el gusto a un uso excesivo, ya que no tiene sentido ni lógica que se emplee en dulces y en platos en los que la pimienta no cumple ni misión conservadora ni disimuladora de olores o sabores, pues la naturaleza de los componentes de la receta no se presta a la descomposición ni al mal sabor, sino que, muy al contrario, a veces enmascara otros sabores más delicados. La policromía se consigue, fundamentalmente, con/o junto con una gran variedad de productos empleados –verduras, frutas, etc–.

En la cocina popular o mayoritaria, en cierto modo reflejada en los tratados de *hisba*, encontramos un hecho bastante llamativo: ante todo, es el color, el efecto visual, lo que se busca con la utilización de estas especias. Tal rasgo queda puesto de manifiesto en los numerosos fraudes que se cometían en estos mercados urbanos, sustituyendo los colorantes de lujo, sobre todo el azafrán, por sucedáneos, entre los que encontramos tanto plantas locales como importadas, aunque de más bajo precio. Es más, en muchos casos sólo se emplea para obtener el impacto visual agua o caldo teñido con cualquier producto con propiedades colorantes, incluso productos tan poco saludables como la almagra. ⁸⁴ Es el efecto visual lo que va a decidir al comprador de la comidas preparadas en los zocos, por lo que hay que cuidarlo al máximo, con los ingredientes más baratos y los procesos culinarios adecuados. ⁸⁵ No debemos olvidar que a la

⁸³ J. de Aviñón, *Sevillana medicina*. Sevilla, 1885, p. 97 y 155.

⁸⁴ Se trata de óxido rojo de hierro, más o menos arcilloso, muy abundante en la naturaleza, que se emplea en pintura.

⁸⁵ De acuerdo con al-Saqatí: «Rocian la caza con aceite coloreado con azafrán... Riegan luego con una salsa expresamente hecha para ello de vinagre, almorí, mucho ajo y aceite puro, recubriéndola una y otra vez para que ofrezca un aspecto apetitoso, pero no así su sabor»: Cf. *Kitáb fi ádáb al-hisba*, ed. p. 39, trad. *Al-Andalus* XXXIII, p. 180-1.

consecución de esta variedad cromática ayuda también el proceso culinario seguido, muy especialmente el barnizado y horneado, bastante frecuentes en la cocina andalusí.

En esta atracción colorística, reflejo en cierto modo de una ancestral tradición mediterránea, nos demuestra que la cocina mayoritaria andalusí no era nada monótona, a diferencia de la tónica generalizada observada en el resto del territorio peninsular.⁸⁶

B) APLICACIONES DIETÉTICAS

Durante el período abbasí (s. VIII-XII) surge en el Oriente islámico un acentuado interés por los tratados culinarios y, paralelamente a ellos, por los dietéticos; así encontramos bastantes obras de este género redactadas para gobernantes o altos funcionarios. También se daban numerosos ejemplos de ciudadanos que no podían pasar sin tener a su mesa a un médico que los aconsejara en la alimentación a seguir.

Aparte de estos factores de carácter sociológico, las traducciones que, a partir del s. VIII, se hicieron de las obras de autores grecohelenísticos contribuyeron decisivamente a dar a conocer e implantar las teorías hipocrático-galénicas entre los autores árabes. De esta forma, no sólo se recopilaron y tradujeron al árabe las obras clásicas, sino que, al mismo tiempo, se fueron elaborando obras originales. Sus autores, a través de las traducciones del *Corpus Hippocraticum* y de las obras de Galeno, conocieron sus teorías y adoptaron la concepción hipocrática de los elementos. De acuerdo con la patología humoral de Hipócrates, la medicina árabe medieval gira en torno a los cuatro humores del cuerpo humano: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra o atrabilis. Estos humores constituyen el cuerpo, de igual forma que los cuatro elementos –fuego, agua, aire y tierra– constituyen la Naturaleza.

En líneas generales, la dietética árabe puede ser considerada como la ciencia del equilibrio, de la medida. Los tratados dietéticos andalusíes siguen, por tanto, las teorías grecohelenísticas imperantes en el medievo: para evitar y combatir las enfermedades hay que adecuar el régimen alimentario a las posibilidades metabólicas y digestivas del organismo, a la vez que a sus necesidades, es decir, a su temperamento. Basado en disposiciones innatas, este temperamento no es inamovible, sino que, por el contrario, varía continuamente, de acuerdo con la edad, la actividad, el clima, la estación y la disposición física individual.

⁸⁶ I. González Turmo, «Los mapas culinarios y la recreación del color», A. Barusi, F.X. Medina y G. Colesanti (ed.) *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona, 1998, p. 59-68, especialmente p. 60-1.

Es decir, que la alimentación debía adaptarse tanto a la edad de la persona, a su género de vida y a la estación o al clima correspondiente, como a su complejión y temperamento.

Siguiendo los cánones de la teoría humoral imperante, los tratados medicodietéticos, en general, consideran las especias cálidas y secas. Por tanto, al tener en cuenta dichas propiedades, son empleadas de acuerdo con los siguientes factores:

- la naturaleza -frío, calor, humedad, sequedad- de los productos alimentarios con los que se mezclan;
- la complejión del comensal -flemática, atrabiliaria, biliosa y sanguínea-;
- el estado -normal o enfermo- del comensal, la edad, el estado de ánimo, etc.;
- la estación del año.

La mayoría de los alimentos, según los autores andalusíes, aparte de la virtud nutritiva, poseen la propiedad de producir cambios en las disposiciones del cuerpo. Tales alimentos pueden desecarlo o humedecerlo, calentarlo o refrescarlo, o bien, estimular una determinada función fisiológica: aumentar la diuresis o el sudor, fluidificar las secreciones o los humores, evacuar y acabar con la obstrucción hepática o intestinal, entre otras acciones. Para algunos alimentos estas propiedades son más importantes que la función nutritiva, es decir, son «alimentos medicinales», y estrechamente vinculados con ellos se encuentran las especias.⁸⁷

De todas estas propiedades fisiológicas mencionadas, las térmicas -calentar o enfriar- son las más importantes para la dietética en general, tanto de las personas sanas como de las enfermas. Si se emplean correctamente tales propiedades contrarias, se pueden corregir las disposiciones extremas del organismo, aumentando o atemperando el calor natural.

Comúnmente se piensa que los autores clásicos y medievales ignoraban el valor energético de los alimentos y que no conocían su cualidad plástica. Sin embargo, tal afirmación necesita ser precisada. Es cierto que la teoría de la transformación de la energía, sobre la que se asentaron la termodinámica y la teoría calórica de la nutrición, se formuló a mediados del XIX. Pero también es cierto que la noción de fuerza, de energía, asimilada a la de calor, de fuego, es un concepto muy arcaico y universal. Por ello, aunque los clásicos, como Hipócrates y Aristóteles, ignoraran las leyes de la transformación de la energía, creían que la energía física y psíquica del hombre estaba mantenida por una

⁸⁷ En este sentido hay que recordar la citada definición que Ibn al-Jatib da de las especias y condimentos, equiparándolos a los alimentos medicinales.

lenta combustión de los alimentos en el organismo y, también, por las cualidades particularmente estimulantes de algunos de ellos, en particular las especias.

A grandes rasgos, a éstas los autores andalusíes les atribuyen, desde un plano dietético, virtudes aperitivas, digestivas, carminativas, estomacales, hepáticas, afrodisiacas,⁸⁸ entre otras, que se han resumido esquemáticamente en un cuadro. A aquéllas de las que se destacan sus especiales virtudes aromáticas, caso de la menta/yerbabuena,⁸⁹ azafrán, clavo, aparte de otras citadas, les aplican la propiedad de «levantar y fortalecer el ánimo».

Mención aparte merecen las propiedades dietéticas del azafrán, por muy varias razones y dado que encontramos diversidad de opiniones entre los médicos árabes y clásicos, todas ellas recogidas por Ibn al-Baytâr, entre las que no hay alusión alguna a sus usos culinarios. Así, Avicena (s. X-XI), además de alabar, como otros médicos, sus propiedades digestivas, destaca, ya dentro de la terapéutica, y debido a su aroma, sus efectos cordiales (es decir, sus benéficos efectos sobre el corazón) y euforizantes. Por el contrario, entre sus detractores tenemos a al-Râzi (s. IX-X), quien afirma que, según el mismo ha experimentado, el azafrán quita el apetito y provoca náuseas; llega a afirmar que tiene efectos abortivos. En general, existe unanimidad a la hora de afirmar que es la dosis ingerida la que influye en los efectos nocivos que el azafrán puede producir, ya que si la dosis es muy fuerte, y sobre todo si mezcla con vino, puede provocar un fuerte estado de embriaguez que, incluso, origina la locura y, en ciertos casos, hasta la muerte.⁹⁰ Esta alusión a las virtudes embriagantes del azafrán no suponen una novedad entre los autores musulmanes, y por tanto, lo que dio lugar a distintas teorías sostenidas por los juristas en torno a la licitud o no de su consumo. En general, se admitía que embriagaba si se tomaba solo, pero no si se empleaba mezclado con otros ingredientes en las comidas, aunque aduciendo un recurso de analogía jurídica, ciertos autores afirmaban que si embriagaba si se empleaba sólo, era ilícito y, por tanto no se podía consumir, ni en las comidas. Para otros autores, el azafrán no entraba dentro de la categoría de productos embriagantes, sino de aquellos que «hacen languidecer la mente y las extremidades», los cuales está permitido consumirlos en dosis pequeñas. Finalmente, se llega a un cierto consenso: se permite tomarlo en pequeñas cantidades y mezclado con otros productos, sobre todo con los alimentos.⁹¹

⁸⁸ Hay que tener en cuenta que las relaciones sexuales eran una de las *sex res non naturales* que comprendía todo tratado medieval de higiene o dietética.

⁸⁹ De ésta dice Avenzoar que es un aromatizante (*'itr*) que hay que utilizar en las comidas. Cf. *Kitâb al-Agdiya*, p. 66/92.

⁹⁰ Ibn al-Baytâr, *Kitâb al-ÿâmi'*, n° 1110.

⁹¹ Cf. I. Lozano Cámara, *Solaz del espíritu en el hachis y el vino y otros textos árabes sobre drogas*. Granada, 1998, p. 179-80.

PROPIEDADES DIETÉTICAS						
	<i>Botánico Anónimo</i>	Ibn Habib	Avenzoar	Ibn al-Baytar	Ibn al-Jatib	al-Arbuli
Anís			caliente seco estomacal	afrodisíaco		
Alcaravea	estomacal	caliente seca carminativa		carminativa estomacal digestiva	estomacal	estomacal aperitiva carminativa afrodisíaca
Comino		caliente seco picante		calido seco carminativo digestivo	calido seco digestivo aperitivo	
Tomillo /oregano		caliente seco carminativo				
Ajenuz		caliente seco				
Cilantro				anafrodisíaca produce pesadez de estómago en grandes cantidades actúa como veneno y estupefaciente parecido al opio.		seco frío aperitivo
Menta /hierbabuena			fortalece levanta el ánimo	aromática alegra el corazón	sus inhalaciones son euforizantes	
Azafrán				digestivo efectos cordales y euforizantes por su olor anaperitivo.	húmedo somnífero	
Pimienta		caliente seca		caliente seca digestiva carminativa afrodisíaca	caliente seca digestiva carminativa	caliente seca digestiva carminativa
Ruda	caliente seca comida en exceso produce la muerte.	caliente seca				
Jengibre				caliente seco digestivo afrodisíaco	húmedo	
Canela /cinamomo	caliente (canela)	útil contra el frío del estómago carminativo(canela)		cinamomo: caliente seco fortalece el estómago y el hígado carminativo digestivo canela: se asemeja al cinamomo		canela: caliente seca fortalece el estómago digestiva
Clavo				caliente seco fortalece el corazón y el estómago afrodisíaco aromático		
Galanga				caliente seca carminativa digestiva afrodisíaca		caliente seca carminativa digestiva afrodisíaca

CONCLUSIONES

En los distintos grupos de fuentes analizadas hemos encontrado unas similitudes junto a otros elementos diferenciadores, referidos a varios aspectos. Unas y otros se deben, ante todo, a los grupos sociales a los que van dirigidas cada una de estas obras.

En general, todos los términos recogidos en los tratados de cocina aluden a la cualidad más aparente o llamativa de la planta que, en definitiva, es la que va a incidir en los aspectos organolépticos. Este mismo carácter encontramos reflejado en otras obras, como las de *hisba*.

Pero no es únicamente el placer de los sentidos, el aspecto hedonístico, el fin que tienen en los recetarios el uso y consumo de las especias. También encierran un sentido dietético, como se pone de manifiesto en la *Fadâla*, en donde en ocasiones el autor, al final de la receta y tras citar varias especias, concluye que se añada al plato, «todo lo que sea digestivo o saludable».

En los tratados agrícolas encontramos un sentido más práctico y real, que recoge el concepto utilitario de economía doméstica presente en el espíritu de tales obras. Nos encontramos una preocupación por la alimentación de la población, encaminada a una mejora de la misma plasmada en breves recomendaciones dietéticas sobre algunos de los condimentos locales cuyo cultivo tratan de una manera explícita.

Parece intuirse, tras el análisis de los diferentes términos aplicados a las especias en los libros de cocina, así como en los tratados de *hisba*, que bajo tales términos sólo se recogen las especias aromáticas y, casi nos atreveríamos a afirmar, que exclusivamente las importadas.

Por tanto, ¿era real el consumo de estas especias? No se puede generalizar y dar una respuesta única, sino que hay establecer matizaciones. En primer lugar hay que marcar una separación entre los dos tipos cocina reflejada en los textos analizados. Los recetarios de cocina representan a un grupo socio-económico muy reducido, a una élite con un poder adquisitivo elevado que tiende a consumir una larga lista de productos exóticos que, en cierto sentido, ratifiquen su poder.

En los tratados de *hisba* se puede constatar, a través de las referencias sobre el comercio de estos productos (especias importadas y locales) que, además de existir un consumo efectivo de los mismos, se está produciendo un ligero cambio en los gustos alimentarios.

Finalmente, las obras agrícolas reflejan el consumo real de los condimentos locales empleados en una cocina de carácter popular, confirmado en bastantes ocasiones por los datos aportados por los tratados de *hisba*. Sin embargo, todas estas son cuestiones aún no definitivas y que, por otra parte, no se pueden generalizar.