

UN TRATADO NAZARI SOBRE ALIMENTOS: *AL-KALĀM 'ALĀ L-AGDIYA* DE AL-ARBŪLĪ. EDICION, TRADUCCION Y ESTUDIO, CON GLOSARIOS.(I)

AMADOR DIAZ GARCIA

SUMARIO: Introducción y descripción del manuscrito.— Observaciones sobre la traducción y el comentario.— Traducción y comentarios.— Edición del texto árabe.— Bibliografía.

En el códice núm. 5240, antiguo 893, de la Biblioteca Nacional de Madrid, registrado por Francisco Guillén Robles, en su *Catálogo de los manuscritos árabes de la Biblioteca Nacional de Madrid*, (Madrid 1889), pp. 247-248, aparece, en sexto lugar con el número DCI-6, ocupando los folios 87r al 100r, el tratado titulado *al-Kalām 'alā l-agdiya*, obra de un sabio del reino nazarí de Granada, llamado Abū Bakr 'Abd al-'Azīz b. Muḥammad b. 'Abd al-'Azīz b. Aḥmad al-Arbūlī al-Anṣārī, del que se desconocen, hasta la fecha, otros detalles biográficos.

Este códice, en 4^o, papel, y de 17 cm. por 10, consta de 129 folios y contiene diversas obras de al-Rāzī, Yaḥyā ibn Māsawayh o Māsawayhi¹ y otros autores. Hay 21 líneas por página. Está escrito en caracteres magrebíes y es manuscrito único.

El nombre del autor aparece incompleto en la primera línea del tratado, con un indudable error de transcripción, pues ofrece una doble *kunya*: Abū Bakr Abū 'Abd al-'Azīz al-Arbūlī, debiendo leerse Abū Bakr 'Abd al-'Azīz al-Arbūlī. En el folio 87v, al principio del primer capítulo, aparece de nuevo, esta vez de forma más completa.

Respecto a la *nisba* al-Arbūlī, que Casiri interpretó como al-Uriyūlī, es decir natural de Orihuela, por confusión del *bā'* con el *yā'*, y que Guillén Robles traduce como "natural de Arbela", parece más acertado indentificarla como "originario de Arboleas", localidad del reino nazarí, situada en la actual provincia de Almería, partido judicial de Huércal Overa.

Ocho de los once tratados que contiene el códice están fechados en la suscripción, el primero de ellos en 1414, y los restantes en 1424. Como la obra de al-Arbūlī aparece incompleta, sin indicación de la fecha de la copia, se puede suponer que fue copiada entre 1414 y 1424, pues los tratados que están fechados están ordenados en el códice cronológicamente. Hay, pues, que deducir que la copia fue realizada bajo el reinado de Yūsuf III, de su hijo Muḥammad VIII, o del usurpador Muḥammad IX *el Zurdo*².

1. El *Kitāb jawāṣṣ al-agdiya* de Ibn Māsawayh contenido en el códice núm. 5240 de la Biblioteca Nacional de Madrid, y que aparece en octavo lugar, ha sido objeto de estudio por mi parte, y aparece editado, traducido y comentado, acompañado de glosarios, en *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, vol. XXVII-XXVIII (1978-1979), fas. 1, pp. 7-63.

2. Acerca de estos personajes, véase Luis Seco de Lucena Paredes, *Muḥammad IX, Sultán de Granada*, Granada 1978; Rachel Arié, *L'Espagne musulmane au temps des Nasrides (1232-1492)*, Paris 1973, pp. 127-141, et passim.

El título del tratado, tal como aparece en el folio 87v, al comienzo del capítulo I, es *al-Kalām ʿalā l-agḡiya*, “Tratado sobre alimentos”, aunque es conocido también como *Risāla fī l-agḡiya*, *Kitāb al-agḡiya* o *Maqāla fī l-agḡiya*.

Los 14 folios, recto y verso, que se conservan de la obra que nos ocupa contienen un pequeño tratado de bromatología que especifica las cualidades de los diversos alimentos. Está dividido en nueve capítulos (*bāb*), y éstos en secciones o apartados (*faṣl*), distribuidos del siguiente modo:

Introducción.— Abarca los folios 87r y 87v.

Capítulo I.— Cereales y leguminosas.— Comprende los folios 87v al 88v, mencionando las características alimenticias del trigo, la cebada, el sorgo, el panizo, el frijol enano, el arroz, las habas, los garbanzos los altramuces, las lentejas, las alubias, la espelta, el sésamo, la linaza y el cañamón.

Capítulo II.— Propiedades que adquieren los cereales al cocerlos o elaborarlos.— Abarca los folios 88v al 90r, y en él se mencionan el trigo y los diversos tipos de pan que con él se elaboran, el pan ácimo, el pan cocido bajo ceniza, el pan de aceite, las sopas, los macarrones, la *ʿaṣīda* o gachas espesas hechas de harina de trigo, manteca y miel, a veces sazonadas con hierbas del tiempo, el *ḡaṣīṣ*, trigo mondado y triturado, la sémola de trigo (*samīd*), el alcuzczuz o cuscús, los fideos, los diversos tipos de masas fritas, como buñuelos o *baṣmāṭāt*, hechos con dátiles, las almojábanas o tortas de queso y harina, los productos derivados de la cebada, el agua de cebada, y los panes hechos de mijo u otras semillas feculentas.

Capítulo III.— Carnes.— Se extiende este capítulo del folio 90r al 91v, y contiene la descripción de las peculiaridades de las carnes de cordero añal, carnero, borrego, carnero viejo, ovejas lactantes, vacas, ternera lechal, cabra, choto lechal, animales castrados, liebre, conejo, ciervo, onagro y camello. Un apartado especial dedica su atención a los órganos y miembros de los animales, tales como músculos, cabezas, sesos, patas, mamas, criadillas, ojos, hígados, bazo, corazón y riñones, finalizando con la mención de la grasa, manteca y sebo.

Capítulo IV.— Carnes de aves.— En los folios 91v al 92v, habla de las cualidades de las carnes de aves y pájaros, deteniéndose en las características de la carne de paloma, perdiz de Egipto, tortola, paloma zurita, codorniz, gallos, zorzales, gansos y ánades. En un apartado a este capítulo, se refiere a las diferentes partes y órganos de las aves, tales como las alas, cuello, buches, asaduras y sesos.

Capítulo V.— Propiedades que adquieren las carnes al cocinarlas y prepararlas.— Abarca los folios 92v al 93v, y describe las propiedades de guisos de carne, tales como las aliñadas con cilantro o con *tafāyā*, las carnes a la vinagreta o en escabeche (*sikbāy*), el *zīrbāy*, comida compuesta de carne condimentada con azúcar, almendras y vinagre, la carne cocida en leche agria (*maḡḡa*), las carnes con espinacas, calabaza, nabo, col, coliflor o agua de cebolla. Habla después de las frituras hechas con grasa, manteca o aceite, y de los asados, al horno, a la brasa, de la carne guisada con trigo (*harīsa*) y con arroz.

Capítulo VI.— Cualidades de los encurtidos (*kawāmī*), especias, condimentos salsas y grasas o aceites.— Abarca los folios 93v al 95v. En el primer apartado habla de las virtudes de las salsas y condimentos de mostaza, que pueden llevar también otros ingredientes, como la ruda o el ajo, y la salsa de salmuera, vinagre y ajo. En el segundo apartado, ofrece las características de especias y condimentos, tales como la

sal, la pimienta, la galanga, el jengibre, el comino, la alcaravea, el cilantro, el vinagre, y la salmuera de pescado. Un tercer apartado está dedicado a describir las virtudes de los aceites y grasas; de oliva, almendra, sésamo, y la manteca derretida. El cuarto apartado se refiere al fuego sobre el que se guisa, distinguiendo el fuerte y el lento, el de carbón y el de leña seca o verde. Finalmente, en una quinta sección, trata de los diversos recipientes para cocinar, enumerando las propiedades de los de oro, plata, cerámica vidriada (*ḥantam*), cobre, recubierto o no de estaño, hierro, plomo, estaño y cristal. Acaba este capítulo con algunas recomendaciones a tener en cuenta en la preparación de las comidas.

Capítulo VII.— Pescados y anguilas.— Se extiende del folio 95v al 97r. Después de describir las características del pescado en general, de mar o de agua dulce. Entre estos últimos menciona al mújol y al sábalo, y entre los peces marinos, el pagro, el salmón, el salmonete, el jurel, la boga, la sardina, la melva y la lisa. Después habla de las anguilas, el pescado salado y el camarón “que se saca del río de Sevilla”, detallando en otros apartados las diversas partes del pescado, y la mejor manera de cocinarlo.

Capítulo VIII.— Leches y lacticios.— Está comprendido entre los folios 97r al 99r, y en él se enumeran las características de la leche fresca, la leche de cabra, de oveja, de vaca, sus ventajas e inconvenientes, la leche desnatada, la leche cuajada, el requesón, el *'aqīd*, especie de cuajada resecada, el queso fresco, el queso añejo y la mantquilla. En una sección aparte habla de las propiedades de los huevos. Otro apartado está dedicado a la miel y el azúcar. Finalmente, dedica su atención a diversos tipos de dulces, como el *fālūḡaṣ*, el *jabīṣ*, los *qaṣā'if*, la *zalābiyya* el *gabīṣ*.

Capítulo IX.— Frutas frescas y secas.— Se extiende desde el folio 99r al 100r, último existente, ya que, como se ha dicho, el manuscrito está incompleto. Describe las cualidades de los higos, las uvas, el agraz, las pasas, los albaricoques, los melocotones, las granadas, los membrillos, las manzanas, las peras, las toronjas, las ciruelas, la espata y la médula de palmera, los dátiles y los plátanos.

Como se ve por el sumario de los capítulos, el contenido es muy rico, variado e interesante para conocer como era la alimentación en al-Andalus, y especialmente en el reino nazarí de Granada. Tiene además este tratado un interés particular, desde el punto de vista lingüístico, pues ofrece numerosos dialectalismos y vocablos de origen romance, interés que ya destacaba en 1973, en mi estudio sobre el dialecto árabe-hispánico³.

OBSERVACIONES SOBRE LA TRADUCCION Y EL COMENTARIO

Como es habitual en este tipo de trabajos, introduzco los comentarios a continuación de la traducción de cada uno de los artículos del texto árabe, evitando así la enojosa lectura que supondrían las notas a pie de página.

He procurado que mi traducción se ciña al texto original, pero alejándome de una excesiva literalidad cuando el sentido de la frase pudiera resultar perjudicado.

3. Cf. Amador Díaz García, *El Dialecto árabe-hispánico y el "Kitab fī laḥn al-Āmma" de Ibn Hišām al-Lajmī*, Granada 1973, p. 43, núm. 15.

He conservado el orden de las sustancias y alimentos tal como aparecen en el manuscrito. En los diferentes índices alfabéticos, que ofreceré al final de mi trabajo, se podrán hallar sin dificultad, remitiendo al número de orden.

A continuación de la traducción española de cada artículo ofrezco, entre corchetes, las referencias que he encontrado en los tratados editados e inéditos que estaban a mi alcance.

En el comentario que sigue a cada noción he hecho hincapié en los textos de dos obras manuscritas, de especial interés para mi objetivo, como son el *Kitāb jawāṣṣ al-agḍiya* de Ibn Māsawayh (o Māsawayhi), contenido en el mismo códice núm. 5240 de la Biblioteca Nacional de Madrid, cuya edición, traducción y estudio, acompañada de glosarios, tengo preparada. La primera parte ha salido a la luz en *Miscelánea de Estudios Arabes y Hebraicos*, vol. XXVII-XXVIII, fasc.^o 1^o. La otra obra manuscrita es el famoso diccionario de materia médica *al-Mustaʿīnī fī l-tibb*, escrito y dedicado al rey de Zaragoza Abū Yaʿfar Aḥmad al-Mustaʿīn bi-llāh b. Hūd por el judío Yūnus b. Iṣḥāq b. Buklārīš (o Beklārīš) al-Isrāʾīlī, cuya edición, traducción y estudio, con glosarios, estoy ultimando. Hago también referencia al *Kitāb al-agḍiya* de Avenzoar, aún inédito.

En las referencias a estas tres obras indico el folio del manuscrito correspondiente, y en el caso de las dos primeras ofrezco también el número de orden del artículo, tal como aparece en mi edición.

TRADUCCION Y COMENTARIOS

(Fol. 87r)

En nombre de Dios, Clemente y Misericordioso.

Dijo Abū Bakr ^cAbd al-^cAzīz al-Arbūlī: Alabado sea Dios que hace comprender la sabiduría y colma de gracia, que dio a las criaturas la existencia por su generosidad y las dotó de inteligencia con su clara luz, por todo lo cual se le debe adoración; creador de maravillas, conservador de las formas de los seres compuestos con los humores y temperamentos adecuados a su razón y naturaleza; ennoblecedor del hombre por la constitución tan perfecta que le otorgó, y por el maravilloso secreto que en él depositó de modo que está en el justo medio entre el mundo de la inteligencia y el de los sentidos, cuya lámpara se ilumina en las tinieblas de las cosas sensibles con la luminaria del espíritu, haciendo disipar las trabas y dificultades y destacar las cosas agradables y maravillosas, y cuya luz hace posible el comprender las más difíciles pruebas, hasta alcanzar la máxima utilidad y provecho, dando para la conservación de la especie todo lo que existe en la fuerza de la naturaleza y el carácter.

Bendito sea nuestro Señor Muḥammad, su Profeta noble, clemente y misericordioso, guía de las naciones, esclarecedor de las sabias sentencias, cuyas palabras son armoniosas y su origen perfecto, enviado con la verdadera ley divina y con su tradición para provecho de todas las criaturas. Y la bendición sea sobre sus familiares virtuosos y puros, a quienes Dios dé la salvación.

El hombre tiene dos naturalezas: la de los sentidos, que se conserva gracias a la salud del cuerpo, y la de la inteligencia, que le ha sido dada ya completa. La primera, que es precedera, es causa de la segunda,

que es permanente. Por lo tanto, el conocimiento de las causas de estas dos naturalezas es la más valiosa e importante de las ciencias, predominando el conocimiento de la mente por su importancia.

Existen dos tipos de ciencia: la de las creencias y la de los cuerpos, caracterizándose ambas por su gran nobleza y excelencia.

La ciencia de la medicina es una de esas dos ciencias distinguidas por su nobleza e importancia, y quien la posee y domina ha sido favorecido por la suerte con inteligencia y alto rango.

Cuando la sublime dignidad del ministerio y la excelente y magnánima majestad del Rey (*Fol. 87v*) —Dios conserve su perfección y guarde su gloria— es una Caaba o centro de irradiación de acciones nobles y sublimes, emanadas de su devoción al Altísimo, quien se sumerge en los mares de sus favores y beneficios tiene la obligación de servir a su gloria con lo mejor que posea y lo más preciado que contenga, componiendo obras sobre esta ciencia, cuya excelencia ya hemos destacado y cuyo uso en la conservación de la salud es evidente.

Para la conservación de la salud la causa principal son los alimentos, pues si se emplean como es debido se conserva la salud del hombre y se reparan los daños que hayan sufrido los cuerpos.

Por ello, el autor ha seleccionado fuentes, las ha resumido y las ha hecho accesibles a la gente, sacándolas de maravillosas obras extensas y corrigiéndolas. De ese modo, se facilitó su uso, a pesar de su brevedad.

Y el autor ha conducido a su obra como a una novia que, adornándose con sus más bellas prendas, se dirige en cortejo nupcial ante la excelsa gloria del Rey, que hace muestras de su aceptación y complacencia, permaneciendo así el trazado de sus líneas eternamente. Dios duplique su felicidad y preserve su gloria y excelsitud.

TRATADO SOBRE LOS ALIMENTOS.

Capítulo I.— Sobre los cereales y leguminosas.

1. *Hinta*.

Trigo.

El trigo está próximo al punto de equilibrio, con tendencia al calor. Es el más apropiado de los cereales para el cuerpo humano, y genera una sangre equilibrada y excelente, superior a la producida por los demás cereales.

[D.ár., p. 174, núm. 83; D-L, II, 77, p. 181; IW, p. 118; Sam., p. 210; Gáf., p. 179; IBkl., f^o 154, núm. 254; IWáf., f^o 22 c; *Tuḥfa*, núm. 172; IMás. f^o núm. 105r n. 1; Font Quer, p. 930 núm. 658; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 377, n. 7; Arié, *Alimentation*, p. 301, n. 7].

Se trata del *Triticum vulgare* Villars, de la familia de las Gramíneas, conocido también en árabe como *qamḥ* y *burr*, denominación esta última que ofrece una notable analogía con el nombre griego *pyrós*. Ibn Māsawayh dice que “no hay entre todos los granos ninguno más adecuado que él por su calor, que no produce ningún daño” y “es el más nutritivo de todos los cereales”. Tanto Dioscórides, como Laguna y

Font Quer coinciden en ensalzar las excelentes virtudes del trigo, en especial el candeal, como alimento de primer orden, por las calorías que proporciona.

2. *ŠaC'ir*.

Cebada

Inferior al trigo en calidad, inclinada hacia el frío. Es menos nutritiva que el trigo y produce gases e hinchazón. Es provechosa para los jóvenes y los que tienen temperamento caliente y para quienes quieren adelgazar.

[D-L, II, 78, p. 181; IB, núm. 1321; IBKL, f^o 379, núm. 677; IWāf., f^o 43d; *Tuḥfa*, núm. 386; *Šarḥ*, núm. 270; IMās. f^o 105r núm. 3; Dozy, I, p. 764; Font Quer, p. 933, núm. 660]

Es el *Hordeum vulgare* L., planta conocida de la familia de las Gramíneas. En la *Tuḥfa* y en el *Šarḥ* no aparece este término, pero sí *šāC'ir al-nabī*, “cebada del Profeta”, o *sult*, que es la espelta. Ibn Māsawayh dice de la cebada que “no existe nada entre las cosas que se emplean de todos los cereales más limpio, ni más rápido en bajar del estómago, ni que produzca menos hinchazón y borborismos que ella”.

3. *Dura*.

Sorgo.

Es frío, seco, de escaso alimento, y estríe el vientre.

[*Šarḥ*, núm. 70; Mans., núm. 476; Sam., p. 213; *Tuḥfa*, núm. 96; Voc., p. 102, s.v. *ḡurā* Panicium, y p. 509, s.v. PANICIUM *ḡurā ḡura*; Alc., 342/3, *panizo simiente conocida dorá* y 312/2, *mijo simiente dóra*]

Aunque hay cierta confusión entre el panizo, el mijo y el sorgo y sus correspondientes denominaciones árabes, parece que *ḡura* se refiere, cuando no lleva ningún adjetivo, al sorgo, *Sorghum vulgare* Pers. = *Holcus dokhna* Forskāl = *Sorghum durra* L., de la familia de las Gramíneas.

4. *Dujn*.

Panizo

Es parecido al sorgo (*al-ḡura*).

[D.ár., p. 179, núm. 98; D-L, II, 89, p. 186; IB, núm. 858; IWāf., f^o 38 d; Ibn C'awwām, II, 74-77; *Tuḥfa*, n^o 96; *Šarḥ*, n^o 70; IMās. f^o 105r, , núm. 11; Gāf., p. 238; Voc., p. 98, s.v. *dujna* Milium, y p. 476, s.v. MILIUM *dujna dujun*.]

Parece corresponder al *élymos* de Dioscórides. Andrés Laguna lo identifica con el *panicum* latino, con el árabe *dochon*, según su transcripción, y con el castellano *panizo*. Dubler dice que es la *Penicillaria spicata* Willd., o sea el panizo negro o de Daimiel, cultivado en la Mancha, procedente de la India y del Africa tropical, o bien el *Panicum italicum* L. = *Setaria italica* L. Renaud y Colin opinan que puede tratarse de éste último o bien de una especie de sorgo, el *Holcus dokhna* Forskāl = *Sorghum vulgare* L. Respecto a sus características, Ibn Māsawayh dice que “es el menos nutritivo de los cereales, y además genera humor espeso”. Ibn al-Ḥaššā, en Mans. dice: “Es un cereal panificable (...) y los árabes lo confunden con el mijo

(*al-ḡāwars*)”. D-L dice: “El Panizo se cuenta entre las especies de grano, es semejante al mijo. De más desto a las mismas cosas es vtil, aún que mantiene y restriñe menos”.

5. *Māḡ*.

Frijol enano.

Es como el panizo.

[IBkl., f^o 245, núm. 422; IMās. f^o 105r núm. 9; Dozy, II, p. 624; Font Quer, p. 387, núm. 265; Simonet, p. 446]

Parece tratarse de una leguminosa de semillas negras comestibles, llamada también haba india, y que puede corresponder al *Phaseolus max* L., o bien al *Phaseolus mungo* L. Ibn Buklāriš dice que “es un grano pequeño, menor que la alubia, con un aspecto parecido a ésta; se conoce en aljamfa por *bsūt* (“pesoto”), y es muy utilizado en Oriente”. Entre sus virtudes señala que “genera un humor benigno, sin producir mucho flato; calma el dolor de los miembros contusionados, si se aplica como emplasto sobre ellos; ablanda el vientre y produce buen quimo...”. Ibn Māsawayh dice que “no hay nada mejor que él para ablandar el vientre, ni menos dañino para el estómago”.

6. *Aruzz*.

Arroz.

El arroz está próximo a la templanza y es inclinado al frío, aunque algunos han afirmado que tiende al calor. Es un poco astringente y produce una ligera retención de vientre, gases e hinchazón. Si se cuece con leche, (*Fol. 88r*) con grasa o con manteca, y se come con azúcar, se modera su compleción. Proporciona al cuerpo un gran alimento y genera semen. Hay que beber después, si se cuece con leche, jarabe de ojimiél de semillas (*ṡarāb al-sakanḡubīn al-buzūrī*), para abrir las obstrucciones producidas por él.

[D.ár., p. 179, núm. 95; D-L, II, 86, p. 185; IBkl., f^o 47, núm. 35; IWāf., f^o 17c; IMās., f^o 105 núm. 4; Font Quer, p. 927, núm. 659].

Se trata de la *Oryza sativa* L., conocida planta anual de la familia de las Gramíneas. Ibn Māsawayh dice que “contiene un alimento excelente, rico y permanente, sin producir hinchazón ni borborigmos, lo cual no encontrarás en el resto de los cereales”. Esta opinión no es compartida por otros autores, y así Dioscórides afirma que “mantiene mediocrementemente, y restriñe el vientre”. Laguna añade que “es difícil de digerir, opila, mantiene poco, y restriñe el vientre...”.

7. *Bāqillā*.

Habas

Las habas tienen cierta tendencia al frío, son pesadas y entorpecen la mente y el pensamiento. Producen gases e hinchazón, y causan grave daño a los que padecen cólico. No desaparecen sus gases aunque se cuezan muy bien y lo más que se consigue es que disminuyan. Hay que comerlas con especias tales como el comino, el tomillo y el jengibre.

[D.ár., p. 183, núm. 105; D-L, II, 96, p. 191; IB, núm. 224; IBkl., f^o 67, núm. 76; IW, p. 116; Sam., 241; Aver., núm. 28; IWáf., f^o 38a; *Tuḥfa*, núm. 16; *Šarḥ*, núm. 41; IMās., 105r, núm. 5; Font Quer, p. 383, núm. 260]

Ibn Buklāriš dice que *bāqillā* es una palabra nabatea. *Šarḥ* señala que “es *al-yiryir* y que su nombre más conocido en las ciudades es *al-fūl*”, que es el que ha perdurado hasta hoy, siendo el nombre habitual para designar a la *Vicia faba* L., planta herbácea anual de la familia de las Leguminosas. El autor de *al-Mustaḥṣin* indica entre sus usos que “si se mezcla con harina de alholva y se hace con ello un emplasto, resuelve los tumores producidos en la raíz de los oídos (...) y su nombre en aljamía es *fābaṣ*”. Ibn Māsawayh afirma que “no se encuentra entre todas las semillas nada que convenga mejor al agua de cebada, si se cuecen bien, que ellas”.

8. *Himmiṣ*.

Garbanzos

Los garbanzos son calientes, producen hinchazón y hacen fluir la orina; aumentan el semen, y los frescos generan humores en el estómago y en los intestinos; dañan a los que padecen cólico y provocan el abatimiento del carácter. Si se comen crudos, hay que hacerlo con tomillo, sal y pimienta. Si se cuecen en agua, con cominos y canela de China, son resolutivos y calmantes.

[D.ár., p. 182, núm. 104; D-L, II, 95, p. 190; IBkl., f^o 161, núm. 256; IW, p. 118; IWáf., f^o 36a; IMās., 105r, núm. 6; Dozy, I, p. 322; Font Quer, p. 382, núm. 259; Simonet, p. 20]

Se trata del *Cicer arietinum* L., de la familia de las Leguminosas. Ibn Buklāriš dice que son calientes en primer grado y que en aljamía se llaman *awbālanṭiyūš* (sic), quizá por errónea lectura de *arbānṭiyūš*, del griego *erēbinthos*. Entre sus propiedades señala que “el agua de garbanzos deshace la piedra producida en la vejiga, hace fluir la menstruación y la orina, aumentando el semen, y son más efectivos para eso los garbanzos negros. Deshace igualmente los cálculos renales y ablanda el vientre”. Ibn Māsawayh indica que “no existe entre todas las semillas ninguna que limpie lo que hay en los riñones y en la vejiga como ellos, en especial los garbanzos negros”.

9. *Turmus*.

Altramuces.

Calientes en primer grado y secos en segundo grado. Si se maceran en agua hasta que desaparezcan su amargor, disminuyen su calor y su sequedad, son un buen alimento y despiertan el apetito. Si se machacan y se toman en bebida matan los gusanos y las larvas, las lombrices que se crían en el vientre y las tenias. Precipitan la menstruación y abren las bocas de las almorranas.

[D.ár., p. 187, núm. 109; D-L, II, 101, p. 195; IB, núm. 406; IBkl., f^o 355, núm. 632; Ibn ^cAwwām, I 97-99; *Šarḥ*, núm. 379; Simonet, pp. 444-445, s.v. PISÍL]

La palabra altramuz es un arabismo, derivado del árabe *al-turmus*, que a su vez procede del nombre griego *thérmos*, y que también pasó al copto, hebreo, arameo y persa. Puede tratarse de la planta anual

de la familia de las Leguminosas *Lupinus albus* L., o bien de una especie silvestre, *Lupinus angustifolius* L., u otra cultivada, *Lupinus hirsutus* L., ambas conocidas por los antiguos griegos. Según Meyerhof, en Oriente Medio se cultiva actualmente el *Lupinus termis* Forskål, aunque hay además dos especies silvestres en Egipto, el *Lupinus digitatus* Forskål, y el *Lupinus angustifolius* var. *aegyptiacus* Schweinf. Dioscórides coincide en afirmar que “su harina lamida con miel, o beuida con vinagre mata y expele las lombrices del vientre” y que “si los Altramuzes ya bueltos dulces, por hauer estado en remojo, se beuen desleydos en vinagre, moderan mucho el hastio, y restituyen el apetito”. Ibn Buklāriš dice que son conocidos también por el nombre de *basīla* en español, y afirma que “si, una vez triturados y amasados con algún líquido refrescante, se lamen, matan las lombrices”.

10. ^c*Adas*.

Lentejas.

Las lentejas son frías y secas. Si se cuecen con su hollejo ablandan el vientre; y si se les quita y se hierven en agua restriñen el vientre. Apagan el ardor de la sangre y generan un humor negro. Conviene que no abusen de ellas los que tienen bilis negra. Son beneficiosas para las fiebres sanguíneas, la viruela y el sarampión. Es mejor que quienes están sanos coman las lentejas con armuelle, mantequilla y manteca, pues con ello desaparece su sequedad y mejora su alimento. Lo peor es que se coman con cecina.

[D.ár., p. 185, núm. 107; D-L, II, 98, pp. 192-193; Gáf., p. 186; Sam., p. 184; IW, p. 122; IWáf., f^o 15 c; IMās., f^o 105r, núm. 8; Dozy, II, p. 101]

Se trata de semilla de la conocida planta anual de la familia de las Leguminosas *Lens esculenta* Moench. Ibn Māsawayh dice que “no hay ninguna de las semillas que sea de tanta utilidad contra la debilidad de la vista causada por la humedad como ellas”. Dioscórides a este respecto afirma que “... encorporadas con meliloto, con pulpa de membrillo, y con aceyte rosado, curan las inflammaciones de los ojos...”

11.- *Lubiya*.

Alubias.

Las alubias están algo inclinadas al calor. Producen hinchazón, engordan el cuerpo y lo nutren. Aumentan el semen y hacen fluir la orina, la menstruación y la leche. Hay que cocer con ellas tomillo pra evitar el flato que producen.

[D.ár., p. 207, núm. 146; D-L, II, 135, p. 227; IB, núm. 2042; IWáf., f^o 36b; IBkl., f^o 231, núm. 395; *Tuhfa*, núm. 16; IBn ^cAwwām, II, 62-66; IMās., f^o 105r, n^o 7; Font Quer, p. 386, núm. 264].

Aunque la alubia, habichuela, judía o fríjol corresponde actualmente al *Phaseolus vulgaris* L., de la familia de las leguminosas, hay investigaciones que han demostrado el origen americano de esta planta. Por ello, Renaud y Colin creen que se trata más bien de otras leguminosas del género *Lathyrus* (*Lathyrus cicera* L.) o *Dolichos* (*Dolichos lubiya* Forskål). Ibn Buklāriš dice que los nombres *al-hūdiyā* (judía) y *al-būriyā* son romances, y que en griego se llama *smīlaqs* (*smīlax*). Menciona entre sus propiedades que “hace fluir la menstruación, especialmente la roja, ablanda el vientre y es buena para el pecho y el pulmón”. Ibn Māsawayh dice que “no hay ninguna entre todas las semillas que haga fluir la menstruación como ellas”.

12. *Sult*.

Espelta.

La espelta (*Fol. 88v*) es una variedad del trigo. A veces, en algunos países se transforma el trigo, convirtiéndose en espelta. Por ello, la complexión del trigo se hace parecida a la de la espelta, aunque ésta es más viscosa y más húmeda, aumentando así considerablemente su alimento.

[D.ár., p. 177, núm. 89; D-L, II, i, p. 183; IB, núm. 1209; *Tuḥfa*, núm. 386; *Šarḥ*, núm. 270 y 389; Ibn Awwām, II, 25; Voc., p. 119, s.v. *sult* Siligo, y p. 580, s.v. SILIGO *sult aslat*; Dozy I, p. 671; IBkl., f^o 291, núm. 511; Alc., 166/16, *centeno miesse conocida çült*.]

Šarḥ dice que es una especie inferior de trigo, que se parece mucho a la cebada, mientras la *Tuḥfa* afirma que se trata de la cebada sin cáscara que el pueblo llama *š'ṯr en-nbī* "cebada del Profeta". Según Ibn al-Bayṭār, *sult* responde al *trāgos* de Dioscórides, y al *tragos* de Plinio, que no era un grano, sino una preparación de trigo, parecida a la cebada perlada. El Vocabulista (s.v. SILIGO), y Alcalá (*centeno miesse conocida çült*) lo identifican con el centeno (*Secale cereale* L.). Ibn Buklāriš expresa idéntica vacilación, pero las claras palabras de al-Arbūlī, señalando que es una variedad de trigo, nos inclinan a pensar que se trata de la espelta, o *Triticum spelta* L., variedad de escanda, especie de trigo, de paja dura y corta, y cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo. Ibn Buklāriš señala entre sus propiedades que sirve como remedio contra las enfermedades del pulmón y del pecho, y contra la tos violenta. Se puede hacer con ella un caldo, o bien un electuario, que hace fluir la orina y purifica los riñones y la vejiga.

13. *Simsim*.

Sésamo.

Es el más graso y viscoso de los granos. Es caliente en primer grado y húmedo en segundo grado. Es pesado, difícil de digerir y dañino para el estómago, del que tarda en descender, debido a su crasitud. Obstruye los conductos e impide la llegada del veneno al corazón. Se remedian sus inconvenientes descascarillándolo, comiéndolo con miel y bebiendo encima ojimiél agrio.

[D.ár., p. 180, núm. 99; D-L, II, 90, p. 187; IBkl., f^o 279, núm. 488; IWāf., f^o 36 d; Manş., núm. 1130; IW, p. 121; *Tuḥfa*, núm. 120 y 367; *Šarḥ*, núm. 100 y 268; IMās., f^o 105 r, núm. 13; IB., núm. 1218]

El nombre *simsim*, que designa al grano del *Sesamum orientale* L. o *Sesamum indicum* De Candolle, es una vieja palabra semítica, existente en hebreo (*šumšum*) y en arameo (*šumšemā*), equivalente al *sésamon* de Dioscórides, y al *sesamum* latino. En árabe recibe también las denominaciones de *ḡulḡulān*, y *hall*:o: *jall*: En español se le llama, también, ajonjolí o aljonjolí, derivado de *al-ḡulḡulān*, y alegría. Los nombres árabes parecen ser onomatopéyicos, alusivos al sonido que producen sus semillas secas dentro de la cápsula. Ibn Buklāriš señala que es el *ḡulḡulān* y que éste es un nombre indio, que significa "el cilantro", y que *simsim* es un nombre árabe, equivalente al *hall*. Entre sus propiedades destaca que mezclado con aceite de rosas calma los dolores de cabeza. Se corrigen sus efectos nocivos amasándolo con miel de jengibre.

14. *Bizr al-kattān*.

Linaza.

La linaza es poco nutritiva, caliente en primer grado y húmeda al principio del segundo grado. Su

alimento es difícil de digerir, produciendo ventosidades y flato, y daña al estómago y retiene el vientre, cuando está frita. Se corrige igual que el sésamo.

[D.ár., p. 182, núm. 103; D-L, II, 94, p. 189; IB, núm. 1885; IW, p. 124; Sam., p. 257; IWāf. f^o 20 d; IBkl., f^o 65, núm. 71; *Tuḥfa*, núm. 215; IMās., f^o 105v, n^o 16; Dozy, II, p. 444; Font Quer, p. 411, núm. 287]

Se trata de la semilla del lino (*Linum usitatissimum* L.), hierba anual de la familia de las Lináceas, de múltiples usos. Sus principales virtudes son la laxante y la emoliente. Corresponde al *línón* griego y al *linum* latino. Ibn Buklārīš dice que “sirve contra la tos producida por el frío, si se fríe y se mezcla con miel; y desaparece el blanco de las uñas, si se emplastan con ella, juntamente con ajo y miel. Hace fluir la orina, en especial si está frita”. Ibn Māsawayh señala igualmente que “hace desaparecer el blanco de las uñas, si se mezcla con alheña”.

15. *Šahdānaq*.

Cañamón

El *šahdānaq* es el cañamón (*qunnab*). Es caliente en el medio del segundo grado y seco al final de dicho grado. Por eso genera un quimo malo, daña al estómago y produce dolor de cabeza, aunque es diurético. Lo mejor es comerlo frito, con miel, y tomar encima ojimiel de membrillo y chupar granos de granada agria.

[D.ár., p. 304, núm. 141; D-L, III, 159, 160, p. 369; IBkl., f^o 381, núm. 679; Maṣ., núm. 1142; IWāf., f^o 55d; *Tuḥfa*, núm. 444; *Šarḥ*, núm. 348; IMās., f^o 105v, núm. 15; IB., núm. 1845 y núm. 1271; Dozy, I, p. 795]

Aunque el texto de al-Arbūlī ofrece *al-šahṭarāyīy*, confundiéndolo con el nombre de la fumaria o palomilla (*šahṭarāy* o *šāḥṭarāy*), hay que leer *šahdānaq*, que también presenta las variantes *šahdānaq* o *šahdānaḡ*, procedente del persa *šāh dānah* o “rey de los granos”, no “grano de rey” como dice Meyerhof en *Šarḥ*. Es el *qunnab* o *qinnab*, derivado del griego *kánnabis*, latín *cannabis*, semilla de la *Cannabis sativa* L. var. *indica*, o cáñamo indio, planta anual de la familia de las Cannabáceas. Sus hojas, llamadas *ḥašīš* o “hierba”, base de la preparación del hachís y del *kīf*, estupefacientes muy usados en los países árabes, especialmente en Marruecos, que producen una embriaguez especial y calman, según dicen los consumidores, la sensación de hambre. Ibn Māsawayh sólo dice de él que “produce dolor de cabeza”. Ibn Buklārīš añade que “si se instila en el oído su aceite sirve contra los dolores producidos en él por el frío”.

CAPITULO II.— Sobre las propiedades que adquieren los cereales al cocerlos y elaborarlos.

16.— *Ḥiṭṭa*.

Trigo.

Del trigo se hace pan fermentado (*jubz mujṭamar*), el pan ácimo (*faṭīr*), la *harīsa* (4), el *‘asia*(5), el *ḡašīš*

4. Acerca de la *harīsa*, comida a base de carne picada y trigo cocidos con grasa, véase Huici, pp. 215-217; Huici ár., pp. 190-192; E. Lévi-Provençal, *España musulmana hasta la caída del Califato de Córdoba (711-1031 de J.C.)*. Instituciones

(6) y otras cosas. Mencionemos cada una de ellas y describamos su composición y complejidad y sus ventajas e inconvenientes, y las cosas que las corrigen y eliminan sus perjuicios.

17. *Jubz mujtamar.*

Pan fermentado

El mejor de los panes es el fermentado, si se amasa con sal y agua proporcionadas y se cuece bien con fuego suave y moderado en el *tannūr* (7) o en el horno, habiendo escogido una harina de trigo, de fina contextura y pesada, sin quitarle excesivamente el cascabillo, como la harina llamada *darmak* (8) ni tenga tanta cáscara como la harina llamada *juškār* (9) que es la harina roja (*Fol. 89r*) y el más propenso a generar una sangre buena, excelente y equilibrada, pues no tiene la pesadez y viscosidad del pan de *darmak* ni la sequedad y escaso alimento del pan de *juškār*.

[Alc., 341/37, *pan leudo muktemér*]

Son interesantes los datos que al-Arbūlī nos suministra acerca de las clases de pan y su elaboración. Indica que podía cocerse en el *tannūr* o *tannūra* horno circular de barro, u hornillo de atanor, excavado a veces en el mismo suelo, o bien en el *furn*, horno de tipo tradicional.

En cuanto a la harina de que puede estar hecho, señala dos clases: la llamada *darmak* o flor de harina, muy blanca y purgada o limpia, sin salvado, con la que se hacía un pan muy blanco, pero pesado y correoso, y la denominada *juškār*, nombre persa que designa a una harina que no se ha molido ni cernido demasiado, con la que se elabora un pan integral, más seco y de menos alimento que el anterior. Al-Arbūlī recomienda, para la elaboración de un buen pan fermentado, utilizar una harina no tan fina como el *darmak*, ni tan basta como el *juškār*. También alude a la sal y agua con las que se amasa, que influyen en la calidad del pan.

y *vida social e intelectual*, Tomo V de la *Historia de España*, dirigida por R. Menéndez Pidal, Madrid 1965, p. 273; Rachel Arié, *Alimentation*, p. 302, núm. 13; Rachel Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 378, núm. 4; M. Rodinson, artº *Ghīdha*, en *Encyclopédie de l'Islam*, nouvelle édition, p. 1088; E. Lévi-Provençal y Emilio García Gómez, *Sevilla a comienzos del siglo XII: El tratado de Ibn Abdūn*, Madrid 1948, p. 137, núm. 117.

5. Sobre el *ʿašīd* o *ʿašīda*, véase infra, núm. 23.

6. Acerca del *ʿāšīš*, véase infra, núm. 24.

7. El *tannūr* o *tannūra* era un horno circular de barro, a veces excavado en el suelo. Cf. Dozy, I, p. 153; Voc., p. 72, s.v. *tannūr* Furnus, y p. 403, s.v. FURNUS *tannūr tanānīr*.

8. El *darmak* era una harina de trigo de primera calidad, muy blanca, purgada y limpia, o flor de harina. Cf. Dozy, I, p. 437; Voc., p. 99, s.v. *darmak* Farina, y p. 384, s.v. Farina *darmak darāmīk*; Alc., 341/3, pan blanco *dármaq*.

9. *Juškār* o *jiškār* es un término de origen persa que designa a una harina que no se ha molido ni cernido demasiado, resultando gruesa y de un color rojizo. Del persa *jušk* "seca" y *ārd* "harina". Cf. Dozy, I, p. 373; Manş., núm. 378.

18. *Jubz faṭīr*

Pan ácimo

El pan ácimo es pesado, produce obstrucciones en las vísceras y cálculos en los riñones. Es un poco más frío que el pan fermentado, por la ausencia de levadura en él. A veces lo come la gente que hace trabajos pesados y duros, y no les daña, pero tampoco se digiere en sus estómagos. No es recomendable para la gente de vida descansada que no realiza trabajos fuertes, y si alguno de ellos se arriesga a comerlo, debe hacerlo con mostaza o beber después ojimiel de miel y semillas (*al-sakanṣubīn al-^casalī al-buzūrī*).

[Voc., p. 155, s.v. *faṭīra* Azimus, y p. 264, s.v. *AZIMA faṭīra fatā' ir faṭīr*: Alc., 341/5, *pan cenceño kozb fatir fatāyr*; Dozy, II, p. 268]

19. *Jubz al-malla*.

Hallulla. Pan cocido debajo de la ceniza.

Es pesado, difícil de salir del estómago, lento de digerir. No lo soportan sino los que tienen el estómago caliente y fuerte, y el cuerpo duro y rudo. Se corrigen sus inconvenientes igual que en el pan ácimo.

[Manṣ., núm. 688; Dozy, II, p. 608]

Ibn al-Ḥaššā', en el *Glossaire sur le Mans'uri de Razes*, dice que *al-malla* es la ceniza caliente y el rescoldo en que se entierra la masa para cocerla, y el pan así cocido se llama *jubz al-malla*, *al-jubz al-maṭlī* o *al-mamlūl*.

Dozy dice que *malla* propiamente es la fosa en la que se enciende el fuego, a fin de cocer el pan sobre el rescoldo y las cenizas calientes. De ahí, en España, vino a significar horno.

20. *al-Ajbāz al-muttajada bi-l-zayt*.

Panecillos hechos con aceite

Los panecillos hechos con aceite, como el *ka^ck*, el *bišmāt* y otros son todos lentos de digerir, y se transforman en algunos estómagos en sustancia humosa. Producen obstrucciones en las vísceras y cálculos en los riñones. A veces se hace con ellos una sopa, que retiene el vientre. Sus inconvenientes se remedian bebiendo encima jarabe de ojimiel de membrillo quienes tengan la complexión del estómago caliente, o tomando después electuario de anís quienes tengan la complexión del estómago fría.

[Manṣ., núm. 616; s.v. *ka^ck*; Dozy, II, p. 474, s.v. *Ka^ck*; IBkl., f^o 209, núm. 352, s.v. *ka^ck šāmī*; Dozy, I, p. 90, s.v. *bišmāt*; Voc., p. 38, s.v. *bišmāt* Biscoctus, y p. 270, s. v. *BISCOCTUS bišmāt bašāmit*]

La palabra *ka^ck* de origen egipcio y no persa, según Dozy, se refería en al-Andalus a una especie de rosca o pan redondo, hueco en el centro. En cuanto al *bišmāt* o *bašmāt*, de formación occidental de *buqsumāt*, Ibn Buklāriš lo identifica con el *Ka^ck šāmī* y dice que en griego se llama *baksamādiyā* (*paxamádion*). Actualmente se dice *buqsumāt* y designa una especie de bizcocho. El autor del *Musta^cīnī* indica entre sus propiedades que conforta el estómago y retiene el vientre.

21. *Tarā'id*

Caldos ensopados, sopas

Son menos alimenticios y más rápidos de digerir y de evacuar del estómago que el pan comido con caldo consumado (*maraq*). Deben de abstenerse de ellos los que hacen mucho ejercicio. No debe beberse agua después, hasta que no se haya hecho la digestión.

[Huici, p. 201-207; Huici ár., p. 179-183; Arié, *Alimentation*, p. 302, n. 17; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 378, n. 4; *Nafḥ al-tīb*, t. IV, p. 279; Voc., p. 76 s.v. *turda* Ofa y p. 500, s.v. OFA *tarīd tarā' id*; Alc., 400/30 *sopa de pan ċorda ċorād*]

El nombre *tarīd* o *tarīda*, pl. *tarā' id*, *turud*, designa un plato consistente en pan despedazado y empapado en un caldo grasiento, en el que se han cocido carnes y verduras. Huici Miranda, que traduce este término por "torta", con evidente inexactitud, presenta siete recetas de *tarīd*: la completa, la de vinagre, la blanca con cebolla, llamada *al-kāfūriyya*, otra con gusto a vinagre y cebollas enteras, otra con carne de cordero y espinacas, leche fresca y manteca fresca, otra al estilo de la gente de Bugía, y finalmente la que la gente de Ifrīqiyyā llaman *al-faṭīr*, porque está elaborada con pan ácimo.

22. *Aṭriyya*

Macarrones

Los macarrones son fríos, pesados y proporcionan un gran alimento al cuerpo. Conviene a los que tienen tos, especialmente si se guisan con mantequilla o manteca derretida. Se corrigen sus inconvenientes tomando encima electuario de anís.

[Huici, p. 207; Huici ár., p. 184]

Huici Miranda ofrece una receta de macarrones, y dice que su nombre hispánico es *aṭriya*, y el nombre oriental *raṣta*. Sabbagh y Corriente dan *iṭriyya*.

23. *Āṣīd*.^cĀṣīd. Gachas de harina, manteca y miel. Talvinas.

Parecidas a los macarrones, se corrigen igual que ellos.

[Huici, p. 219; Huici ár., p. 194; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 378, núm. 9 Arié, *Alimentation*, p. 302, núm. 18; Dozy, II, p. 133; Voc., p. 143, s.v. ^c*āṣīda* Pultes, y p. 545, s.v. PULTES ^c*āṣīda* ^c*āṣā' id* Rahūnī, p. 124, s.v. *al-āṣīda bi-l-āsal*]

A juzgar por la descripción que en dos recetas hace Huici Miranda de la ^c*āṣīda*, era una especie de talvina, gachas de harina de trigo, manteca y miel, a la que se podían añadir otros ingredientes, y que finalmente se espolvoreaban con azúcar molido. Podía elaborarse también con ^ḡ*āṣīṣ*, trigo triturado y montado, especie de harina gruesa. Este plato, al que también podían añadirse verduras, proporcionaba mucho alimento, y era adecuado para la época fría.

24. *Ŷašiš* y *samīd*.

Ŷašiš (Trigo mondado y triturado) y sémola de trigo.

El *Ŷašiš* y la sémola cocidos constituyen un buen alimento. Generan una sangre buena y fertilizan el cuerpo, pero si se abusa de ellos producen endurecimiento de las vísceras y piedras en los riñones. Se elimina su daño (*Fol. 89v*) bebiendo encima ojimiel de miel y semillas (*al-sakanŷubīn al-^casalt al-buzūrī*).

[Huici, pp. 218-219; Huici ár., pp. 193-194; Voc., p. 120, s.v. *samīd* Farina, y p. 384, v. FARINA *samīd*; Dozy, I, p. 682, s.v. *samīd*; Arié, *Alimentation* p. 302, n. 12; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 378, n. 3. Rahūnī, p. 136, s.v. *ḥasa' al-dašiš*; Alc., 92/36, *acemite cemit*.]

El *Ŷašiš* era propiamente una especie de harina gruesa, constituída por trigo triturado y mondado, es decir desprovisto del salvado. No obstante, Huici Miranda ofrece dos recetas de *Ŷašišā*, plato que recibía ese nombre porque el principal ingrediente era el trigo triturado y mondado. En cuanto al *samīd*, que dió los arabismos acemita y acemite, es el trigo candéal sin corteza o sémola. El *Ŷašiš*, deformado en *dašiš*, sigue siendo un alimento corriente en Marruecos.

25. *Kuskus*.

Alcuzcuz, cuscús.

El alcuzcuz es un buen alimento si se completa su digestión, y sale del estómago rápidamente, por su pesadez. Si se abusa de él, produce obstrucciones en los intestinos, y hay que tomar encima electuario de anís.

[Dozy, II, p. 468; Cour, A., *Kuskusu*, en *Encyclopédie de l'Islam* le. édition, t. II, pp. 1227-1228; Huici, pp. 201 y 203-204; Huici ár., pp. 179 y 181; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 378; Arié, *Alimentation*, pp. 302-303, y n. 19 y 20; Rahūnī, pp. 113-122; Bannani-Smires, pp. 22-23; Laasri, pp. 27-34]

Este plato, constituído esencialmente de pequeños granos de masa de sémola cocidos al vapor regado con caldo de carne o verduras, es en la actualidad el más representativo del Occidente musulmán. En al-Andalus parece que fue conocido desde principios del siglo XII, bajo los Almohades. Huici Miranda ofrece dos recetas de alcuzcuz.

26. *Fidawš*.

Fideos.

Los fideos son un alimento muy bueno y muy nutritivo. Son un buen alimento para los que padecen disentería. Pueden guisarse con carne y con leche. Con carne tienen más alimento, y es más rápida su transformación en sangre. Si se abusa de ellos, producen obstrucciones en las vísceras y hay que tomar encima electuario de jengibre.

[Dozy, II, p. 245; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 378; Rahūnī, pp. 117-118; Huici, pp. 201 y 207; Huici ár., pp. 179 y 184]

Dozy ofrece varias formas del nombre de los fideos: *fidāwš*, *fidāwīš* y *fidawš*, como aparece en al-Arbūlī. Fāṭima al-Rahūnī los incluye bajo el nombre de *fidawš*. Huici Miranda ofrece una receta para hacer fideos y tallarines.

27. *al-Ajbāz al-maqluwwa bi-l-zayt.*

Masas fritas en aceite.

Las masas fritas en aceite, los buñuelos (*al-isfaný*) y los *bismatat* son todos ellos lentos de digerir y producen sed a causa de la cualidad que confiere a su parte exterior el cobre (del recipiente en que se fríen). Producen un humor viscoso y espeso, daña a los que padecen cólicos y proporcionan mucho alimento, si se hace bien su digestión. Se corrigen sus efectos bebiendo encima ojimiél simple.

[Dozy, I, p. 22; s.v. *isfuný*; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 381, n. 7; Arié, *Alimentation*, p. 305, núm. 41; Huici, pp. 95, 117; Huici ár., pp. 88, 106]

Los buñuelos, llamados *isfaný* o esponjas, eran un dulce muy en uso en la España musulmana, por su fácil elaboración, a base de harina y agua, y su agradable sabor. Esa denominación permanece viva, actualmente, en Marruecos y Túnez, con las variantes locales lógicas, *sfený*, *sfenz*.

28. *Muýabbandt.*

Almojábanas

Las almojábanas están compuestas de ingredientes diversos, predominando en ellas el queso. Son de compleción húmeda, con tendencia al frío, y son pesadas, viscosas y de difícil digestión. Sus ingredientes están dispersos, a causa de estar requemada su parte exterior. Se remedian sus inconvenientes con ojimiél de semillas de cólico y electuario de jengibre.

[Dozy, I, p. 172; Huici, pp. 96 y 225-228; Huici ár., p. 89 y 199-202; *Nafh al-tib*, II, p. 172, III, p. 455; Rahūnī, pp. 153-154; Arié, *L'Espagne musulmane*, p. 381, núm. 6; Arié, *Alimentation*, p. 305, núm. 40; Alc., 99/38, *almojauana mujébbene*. Voc. pp. 178 y 283, s.v. CASEATA *muýabbana*]

Las almojábanas eran unas suculentas tortas de queso blanco de vaca o de oveja, siendo la zona occidental de al-Andalus, especialmente la comarca de Jerez, dónde mejor se elaboraban, por la calidad de los quesos allí existentes. Se servían muy calientes, espolvoreadas con canela o empapadas en miel.

29. *al-Ša'ir wa-mā yuttajađu min-hu.*

La cebada y lo que de ella se obtiene.

Con la cebada puede hacerse pan, fideos, *ýaššš*, *cašid* y la mayoría de las cosas que se hacen con trigo. Su alimento es como el de lo que se hace de trigo, pero lo que se hace con cebada es más frío, más seco, menos viscoso y menos nutritivo, y produce gases y flato. Dañan a los que padecen cólicos y son beneficios para los jóvenes y los de temperamento caliente, sobre todo en la estación calurosa. Hay que contrapesar la sequedad y frialdad del pan de cebada, y las cosas que mejor lo hacen son la mantequilla, la manteca derretida, la grasa y las especias picantes.

[Véase supra, núm. 2; núm. 23 y 24]

Como indica al-Arbūlī, se hacía pan, fideos, *ýaššš* y *cašid* no sólo de trigo, sino también de cebada. Por supuesto, eran productos de inferior calidad y menos alimento, pero probablemente eran un recurso para las clases económicamente más débiles.

30. *Ma' al-šā'ir*.

Agua de cebada

El agua de cebada contiene muchas virtudes (*Fol. 90r*), pues refresca el cuerpo, lo humedece, apaga el calor de la fiebre, calma la tos y corta la sed, todo ello si se cuece bien hasta que toma un color rojo, pues de esa manera se va su calor. No obstante, hay que prohibírsela a quienes tengan retención de vientre, pues en ese caso produce angustia y dificultad de respiración. En cuanto al *sawīq* de cebada, es menos alimenticio que ésta y retiene el vientre.

[*Manş.*, núm. 1073; *IB*, núm. 1255; *Šarḥ.*, núm. 284]

El *sawīq*, según nos explica Ibn al-Ḥaššā', son los cereales que se fríen y luego se muelen groseramente, usándose después en muchas aplicaciones.

Dozy indica que puede también denominar a una harina gruesa, o granos triturados, que habiendo sido objeto de una preparación, como el tostado, se pasan por agua caliente, para preparar una infusión o tisana. En ese caso, podía traducirse el término árabe por malta, o cebada torrefacta, con la que puede prepararse una infusión.

31. *al-Ajbāz al-muttajaḍa min al-ḍura wa-l-qaṭānī*. Los panes hechos de sorgo y de semillas feculentas.

Todos ellos son fríos, secos, retienen el vientre y son poco nutritivos. Se corrigen con mantequilla, manteca derretida y mucha grasa y espolvoreando sobre ellos canela, jengibre y azúcar.

[Véase supra, núm. 3; Sobre *al-qaṭānī*: Dozy, II, p. 377; Voc. p. 162, s.v. *qaṭniyya* Adaza vel melica, vicia, y p. 626, s.v. VICIA, herba *qaṭniya qaṭānī*; *Šarḥ.*, núm. 118]

La palabra *qaṭniyya*, pl. *qaṭānī* designa en la mayoría de los diccionarios a toda clase de semillas feculentas o harinosas, tales como guisantes, habas, lentejas, garbanzos, etc. El *Vocabulista in arabico* editado por Schiaparelli limita el significado a la arveja y a la adaza o zahína, pero creo que aquí se refiere a cualquier tipo de leguminosa feculenta, de la que se puede hacer harina, y elaborar pan, lógicamente de escasa calidad.

(continuará)

EDICION DEL TEXTO ARABE

(ص ٨٧ و)

بسم الله الرحمن الرحيم

قال أبو بكر عبد^١ العزيز الأريوليّ الحمد لله مفهم الحكمة ومستمم
 النعمة الذي أعطى الوجود جوده وامتد العقل من نوره المبين بما كان
 عن العرش سجوده^٢ مبدع البدائع وحافظ صور المركبات بالأمزجة
 الملائمة^٣ السبب والطبائع^٤ مشرف الإنسان بما كمل فيه من التركيب
 وأودعه من السرّ العجيب فكان واسطة النظام بين عالم العقل والحسّ
 تستضي مشكاته^٥ في ظلم المحسوسات بمصباح من النفس فتحترق الكنائف^٦
 وتبرز اللطائف^٧ وتظهر العجائب وتستقرى^٨ فيه أشكل^٩ التجارب حتى
 تحصل على غاية النفع والانتفاع^{١٠} وتعطي في حفظ البقاء^{١١} ما في قوّة
 الطباع . والصلاة على سيّدنا محمد نبيه الكريم الرؤوف الرحيم^{١١}
 هادى الأمم ومبين الحكم تكلمه النظام ولنبتة التمام المبعوث بشريعة

(١) في الأصل: أبو عبد . (٢) في الأصل: سجوده . (٣) في الأصل: العليمة . (٤) في الأصل: الطبايع
 (٥) في الأصل: مشكاته . (٦) في الأصل: الكنائف، اللطائف . (٧) في الأصل: تستقرى . (٨) في الأصل: أشكل .
 (٩) في الأصل: وانتفاع . (١٠) في الأصل: البنا . (١١) في الأصل: الرؤوف الرحيم .

الحقّ المبعوث في سنّته نفع الخلق وعلى آله الطيّبين الطاهرين^{١٢} وسلّم
تسليما .

أمّا بعد فإنّه لما كان للإنسان وجودان وجود الحسّ المنحفظ بصحّة
الأبدان ووجود العقل المستكمل بسالفة وكان الوجود^{١٤} الأوّل الفاني سببا
للوجود الدائم الثاني كان العلم بأسباب هذين الوجودين أشرف العلوم
قدرا وأكبرها خطرا وكفى بنصر الأشدّ . العلم علمان ، علم الأريان وعلم
الأبدان تخصيصا لهما بالإثرة العظيمة والمزية الكريمة . فعلم الطبّ
أحد العلمين المخصوصين بالتشريف الفائز^{١٥} من حازه فالحظ النفيس
من النباهة والقدر المتيف^{١٦} . ولما كانت حضرة الوزارة السنّية
والجلالة العصاميّة (ص ٨٧ظ) السريّة حفظ الله كمالها وحرس جلالها
كعبة المكارم والمعالي المحسولة من التفاني^{١٧} بالرفيع العالي وجب على
من انغمس^{١٨} في أبحر نعمها أن يخدم فخرها^{١٩} من أشرف ما لديه^{٢٠} وأنفس
ما يحتوي^{٢١} عليه بتأليف من هذا العلم الذي شرفه قد^{٢٢} تبين واستعماله^{٢٣}

(١٢) في الأصل: علي الله . (١٣) في الأصل: الطاهرين . (١٤) في الأصل: الوجود . (١٥) في الأصل: فايز .
(١٦) في الأصل: المتيف . (١٧) في الأصل: المحسولة من التفاني . (١٨) في الأصل: انغمس . (١٩) في الأصل: فخرها .
(٢٠) في الأصل: لديه . (٢١) في الأصل: يحتوي . (٢٢) في الأصل: قد . (٢٣) في الأصل: واستعماله .

في حفظ الصّحة قد^{٢٤} تعيّن وحفظ الصّحة أقوى أسبابه الأغذية التي إذا
استعملت على ما يجب^{٢٥} انحفظت صّحة الإنسان وانخلف ما يحلّل من
الأبدان فتخيّر لذلك عيوننا لخصها وقربها وخرجها من معجبات التطويل^{٢٦}
وهذبها فجاءت سهلة الاستعمال لاحقة مع قصرها وزفها عروسا تجلي
على المجد العصاميّ محاسنها^{٢٧} الحسان ويكثرها^{٢٨} من قبوله تشريعا
يبقى رسمها ما بقي الزمان واللّه يضاعف سعده ويحرسُ علاه ومجده .

الكلام على الأغذية الباب آ في ذكر الحبوب

قال عبد العزيز بن محمّد بن عبد العزيز بن أحمد الأنصاريّ عفا
اللّه عنه

١ - الحنطة^{٢٩} - مقارنة للاعتدال مائلة إلى الحرارة وهي أوفق الحبوب
لأبدان الناس تولّد دما محمّدا معتدلا فاضلا أفضل من كلّ دم
يتولّد من جميع الحبوب .

٢ - الشعير^{٣١} - بعد الحنطة في الجودة مائل إلى البرد وغذاؤه

(٢٤) في الأصل: قد . (٢٥) في الأصل: يجيب . (٢٦) في الأصل: منجيات . (٢٧) في الأصل: محاسنها .
(٢٨) في الأصل: يكثرها . (٢٩) في الهامش: ظ إن المتولّد من الحنطة أفضل من جميع الحبوب .
(٣٠) في الأصل: مائلة الي . (٣١) في الهامش: ظ لهزل البدان (كذا في الأصل) . (٣٢) في الأصل: مائل الي .

أقلّ من غذاء^{٣٢} الحنطة وهو مولّد للرياح والنفخ وقد^{٣٤} ينتفع

فيه الشباب والمحرورون ومن يريد أن يهزل بدنه .

٣ - الذرة - باردة يابسة قليلة الغذاء^{٣٥} عاقلة للبطن .

٤ - الدخن - قريب من الذرة .

٥ - الماش - مثل الدخن .

٦ - الأرز - قريب من الاعتدال مائل إلى البرد وقد^{٣٧} ذكر قسوم

أنّه مائل إلى الحرارة^{٣٨} وهو يسير القبض محبس للطبيعة حسبما

ضعيفا ويولّد رياحا ونفخا وإذا طبخ باللبن أو (ص ٨٨ و)

بدهن أو بالسمن وأكل بالسكر اعتدل^{٣٩} مزاجه وتغنى^{٤٠} البدن

غذاء^{٤١} كثيرا ويولّد المنى وينبغي أن يشرب عليه إذا طبخ باللبن

شراب السكجيين الجزوريّ ليفتح السدد الحادثة عنه .

٧ - الباقلا^{٤٢} - إلى البرد ما هو غليظ يبلّد الدهن والفكر ويولّد رياحا

(٣٣) في الأصل: تغذا . (٣٤) في الأصل: وقد . (٣٥) في الأصل: الغذاء . (٣٦) في الأصل: مائل الي .

(٣٧) في الأصل: وقد . (٣٨) في الأصل: مائل الي . (٣٩) في الأصل: اعتدال . (٤٠) في الأصل: غذا .

(٤١) في الأصل: غذا . (٤٢) في الهامش: ظ الباقلا يبلّد الدهن والفكر ويضّر بالقولنج .

ونفخا ويضّر بأصحاب القولنج مضرة^{٤٣} شديدة وليس يذهب عنه
رياحه ولو طبخ غاية الطبخ وغايتها أن تقلّ وينبغي أن يؤكّل
بالأتابل مثل الكمون والصعتر والزنجبيل^{٤٤}.

٨ - الحمص^{٤٥} - حارّ منفخ يدرّ البول ويزيد في المنى ، والرطب منه
يولّد رطوبات في المعدة والأمعاء ويضّر بأصحاب القولنج وهو
محرك لنسك^{٤٦} الطباع وينبغي إذا أكل نيا أن يؤكّل بالصعتر
والمالح والفلفل . وإذا طبخ الحمص بالماء مع الكمون والدار
صيني كان مقطّعا ملطّفا .

٩ - الترمس^{٤٧} - حارّ في الدرجة الأولى يابس في الدرجة الثانية وإذا
أنقع في الماء^{٤٨} حتى تذهب مرارته قلّت حرارته ويسه وكان
غذاء طيبا ونبه الشهوة ، وإذا سحق وشرب قتل الديدان
والأجنّة والدود المتولّد في البطن والحيات وبادر الطمث وفتح
أفواه البواسير .

(٤٣) في الأصل: مصاره . (٤٤) في الهامش: ظ ان ليس يذهب عنه رياحه وان طبخ تمام الطبخ . (٤٥) في الهامش :
ظ الحمص يضّر بالقولنج . (٤٦) في الأصل: لنسك . (٤٧) في الهامش: ظ منفعته في الدود والبواسير .
(٤٨) في الأصل: الماء .

١٠ - العدس^٩ - بارد يابس ، وهو إذا طبخ بقشره لين البطن وإذا

تنزع قشرته وسلق بالماء حبس البطن وهو يطفى نارية الدم ويولد

خلطاً أسود ولا يحتاج أن يدمن عليه أصحاب السوداء وهو مما

ينتفع به في الحميات الدموية وفي الجدري والحصبة ، وأحسن

ما يأكل العدس الأصحاء^{١٠} مع بقلّة القطف ومع الزبد والسمن

فبذلك يندفع بيسه ويحسن غذاؤه وأرى ما يؤكل مع القديد .

١١ - اللوبيا - إلى الحرارة ما هي ينفخ ويخصب البدن ويفذيه

ويزيد في المنى ويدّر البول والطمت واللبن ، وينبغي أن يطبخ

معها صعترليزبل نفخها .

١٢ - السلط - (ص ٨٨ ظ) هو من أنواع الحنطة وقد^{١١} تستحيل

الحنطة في بعض البلدان فتصير سلطاً ولذلك صار مزاجها

شبهاً بمزاجه إلا أنه أشدّ لزوجة وأرطب مزاجاً ولذلك صار

(٤٩) في الهامش: ظان العدس يطلق البطن ويحسه. ظ منفعته في الحى الدامية [والجدري والحصبة .

(٥٠) في الأصل: السوداء. (٥١) في الأصل: الاصحا. (٥٢) في الأصل: قد .

غداؤه غداء^{٥٣} كثيرا .

١٣ - السمسم - أكثر الحبوب دهنيّة ولزوجة وهو حارّ في الدرجة^{٥٤} الأولى ورطوبته في الدرجة الثانية ، غليظ عسير الانهضام ، مضرّ بالمعدة ، بعيد الانحدار عنها لدهنيّته ، تسدّ المجارى وتمنع وصول السمّ إلى القلب ، وإصلاحه بأن يقشر ويؤكل مع العسل ويشرب عليه السكجيين الحامض .

١٤ - بزر الكتّان - يغذو^{٥٥} غداء^{٥٦} يسيرا ، وهو حارّ في الدرجة الأولى ورطوبته في أول الثانية وغداؤه عسير الانهضام ، يولّد الرياح والنفخ ويضرّ بالمعدة ويحبس الطبيعة إذا كان مقلّوا ، وإصلاحه بمثل إصلاح السمسم .

١٥ - الشهدانق^{٥٧} - وهو القنب ، حارّ في وسط الدرجة الثانية ، يابس في آخرها ولذلك^{٥٨} يولّد كيوسا رديئا ويضرّ بالمعدة ويولّد

(٥٣) في الهامش بظان في بعض البلدان تصير الحنطة سلتا . (٥٤) في الهامش بظان السمسم يمنع وصول السم الى القلب . (٥٥) في الأصل: يغذوا . (٥٦) في الأصل: غدا . (٥٧) في الأصل: الشمترايج . (٥٨) في الأصل: لذلك .

الصداع ، إلا أنه يدرّ البول ، وأحسن ما يؤكل مقلوا وأن يؤكل
مع العسل ويشرب عليه السكجيين السفرجلّي ويمصّ عليه حسب
الرمّان الحامض .

الباب الثاني فيما تكسبه الحبوب من الطبخ^١ والصنعة

- ١٦ - الحنطة - يصنع منها خبز مختمر وفطير وهريسة وعصيد وجشيش
وغير ذلك فلندكر كل واحد منها ونصف مزاجها ومنافعها ومضارها
١٧ - وما يصلحها ويدفع مضارها . أفضل الأخباز الخبز المختمر إذا
عجن بملح معتدل وماء معتدل ، وأجيد طبخه بنار ليّنة معتدلة
في التنور أو في الفرن بعد أن يخنّ رقيقه من حنطة ملدّنة
الجرم ثقيلة الوزن ويكون لا يستقصى إخراج القشور عنه جدّا مثل
الدقيق المسمّى رومكا ، ولا كثير القشر جدّا مثل الدقيق المسمّى
خشكارا^{١٠} وهو الدقيق الأحمر (ص ٨٩ و) فذلك أحسن الأخباز
وأقربها نقلا إلى الدم الطيّب الفاضل المعتدل ، فإنّه يعدم غلظ

(٥٩) في الأصل: الحنطة . في الهامش الطبخ ، وهو الصواب . (٦٠) في الأصل: خشكار .

خبز الدرمل ولزوجته ويرتفع عن بيس خبز الخشكار وقلة غذائه

١٨ - الخبز الفطير - غليظ ، يوّلد السدد في الاحشاء^{١١} والحجارة في

الكلبي ، وهو أبرد يسيرا من الخبز المختمر سبب ما عدم الخمير

فيه وقد^{١٢} يأكله أهل الكد والتعب فلا يضرهم ولا ينهضم في

معدتهم وهو مما لا يصلح بأهل الداعة والسكون فإن أخطر أحد

منهم إلى أكله فيأكله بالخردل أو يشرب عليه السكجيين العسلي^{١٣}

الجزوي .

١٩ - خبز الملة - غليظ ، عسير الخروج عن المعدة ، بطيء الهضم

ولا يحتمله إلا أصحاب المعد الحارة القوية الطبخ والأبدان

الجافية الغليظة ، واصلاحه بمثل ما يصلح الخبز الفطير .

٢٠ - الأخباز المتخذة بالزيت - كالكعك والبشماط وغير ذلك^{١٤}

كلها بطيئة^{١٤} الهضم تستحيل في بعض المعد إلى الدخانية

(٦١) في الأصل: الكلبي . في الهامش: الاحشاء ، وهو الصواب . (٦٢) في الأصل: قد . (٦٣) في الأصل: ذلك .

(٦٤) في الأصل بطيئة .

ويؤد السدر في الأحشاء والحجارة في الكلى ، وقد^{٦٥} يصنع
 منها حسوا يحبس الطبيعة ، وإصلاحها بأن يشرب عليها شراب
 السكجيين السفرجلي من كان مزاج معدته حارة ، أو يأخذ
 بعدها معجون الأنيسون من كان مزاج معدته بارد .

٢١ - الثرائد^{٦٦} - أقلّ غذاء^{٦٧} وأسرع انهضاما وانحدار عن المعدة
 من الخبز المأكول^{٦٨} بالمرق^{٦٩} ويجب^{٧٠} أن يمتنع عنها أصحاب
 الرياضة القويّة ، ومما يعيز على هضمها أن لا يشرب عليه ماء
 حتّى ينهضم .

٢٢ - الاطرية - باردة ، غليظة وهي تغذى البدن غذاء شديدا
 وتوافق أصحاب السعال ولا سيّما إذا طبخ بالزبد أو السمن
 وإصلاحها بأخذ معجون الأنيسون عليها .

٢٣ - العصيد - قريب من الاطرية ، وإصلاحها كإصلاحها .

(٦٥) في الأصل : وقد . (٦٦) في الأصل : الثرائد . (٦٧) في الأصل : غذا . (٦٨) في الأصل : الماك .

(٦٩) في الأصل : بالمرق . (٧٠) في الأصل : ويجب .

٢٤ - الجشيش والسמיד - المطبوخان حسن الغذاء^{٧١}، يوؤد سما

محمودا ويخصبان البدن إلا أنه إذا أؤمن عليهما يوؤدان غلظ

الأحشاء^{٧٢} والحجارة في الكلى ويرفع ضررهما (ص ٨٩ ظ)

بأن يشرب عليهما السكجيين العسليّ الجزوريّ .

٢٥ - الكسكس - حسن الغذاء^{٧٣} إذا تمّ هضمه وهو يخرج عن المعدة

سريعا لثقله واذا أؤمن عليه اكتسب سدرًا في الأحشاء فيجب^{٧٤}

أن يؤخذ عليه معجون الأنيسون .

٢٦ - القدوش - حسن الغذاء جدًا وفيه تغذية ، فهو غذاء جيّد

للمسحوجين وقد يطبخ باللحم وباللبن وهو باللحم أكثر تغذية

وأسرع انقلابا إلى الدم وإذا أؤمن عليه يحدث سدرًا في

الأحشاء فيؤخذ معجون الزنجبيل عليه .

٢٧ - الأخباز المقلوة بالزيت - الاسفنج والبشماطات المعمولة بالتمر

(٧١) في الأصل: غذا . (٧٢) في الأصل: الاحشاء . (٧٣) في الأصل: الغذاء . (٧٤) في الأصل: لاحشا

ويجب . (٧٥) في الأصل وقد .

كلّها بطيئة الانهزام ، معطشة بسبب ما يكسبه ظاهرها من
 كفيّتها النحاس^{٧٦} ، وتولّد خلطا لزجا منعقدا^{٧٧} ، وتضرّ بأصحاب
 القولنج ، وتغذو^{٧٨} غذاء^{٧٨} كثيرا إذا تمّ هضمها ، وإصلاحها
 بأن يشرب عليها السكجيين السانج .

٢٨ - المجبّات - مركبة من أجزاء مختلفة ، والغالب في أجزائها
 الجبن ، فهي رطبة المزاج إلى البرودة ما هي ، وهي غليظة
 لزجة ، عسيرة الهضم^{٧٩} ، مشتة الأجزاء بسبب احتراق ظاهرها
 وإصلاحها بأن يؤخذ بعدها شراب السكجيين البرزوري ومعجون
 الزنجبيل .

٢٩ - الشعير وما يتخذ منه - قد يصنع من الشعير خبز وشعيرية^{٨٠}
 وجشيش^{٨١} وعصيد وأكثر الأشياء التي تصنع من الحنطة ، وغداؤه
 كغذاء ما يصنع من الحنطة إلا أن ما يصنع من الشعير أبرد

(٧٦) في الأصل: النحاس (٧٧) في الأصل: منعقد . (٧٨) في الأصل: تغذوا . (٧٩) في الأصل: الهضة .
 (٨٠) في الأصل: شعير . (٨١) في الأصل: حنيش .

وأيس وأقلّ لزوجة وأقلّ غذاء^{٨١} ويحدث رياحا ونفخا ويضرب أصحاب
القولنج ، وقد ينتفع به الشباب والمحرورون^{٨٢} ولا سيّما في الفصل
الحارّ ، وينبغي أن يعدّل بيس خبز الشعير وبرده ، وأكثر
الأشياء التي تصنع منه الزيت والسمن والدهن والأتابل الحارّة.

٣٠ - ماء الشعير - اختصر بفضائل^{٨٣} (ص ٩٠ و) كثيرة وهو
يبردّ البدن ويرطّبه ، ويطفى حرارة الحمّى ، ويسكّن السعال ،
ويقطع العطش ، وكلّ ذلك إذا طبخ طبخا محكما حتى يحمرّ
لونه ، فبذلك يذهب حرارته إلا أنّه يحتاج أن يمنع منه من
كانت طبيعته معتقلة^{٨٤} ، فإنّه في ذلك الوقت يحدث كرا وضيق
النفس^{٨٥} . أما سويق الشعير فأقلّ غذاء^{٨٦} من الشعير وهو
يمسك الطبيعة^{٨٨} .

٣١ - الأخباز المتخذة من الدرة والقطاني - كلّها باردة ، يابسة ،
عاقلة للبطن ، قليلة الغذاء ، وإصلاحها بالزبد والسمن والدسم
الكثير ويدرّ عليه القرفا والزنجبيل والسكر . (يتبع)

(٨٢) في الأصل: المحرورون . (٨٣) في الأصل: فضائل . (٨٤) في الأصل: كانه . (٨٥) في الأصل: الوقه .
(٨٦) في الهامش . (٨٧) في الأصل: غذا . (٨٨) في الهامش: ظ ان ماء الشعير يضّر لمن طبيعته معتقلة .

BIBLIOGRAFIA

(con indicación de las abreviaturas)

Alc. Fray Pedro de Alcalá, *Arte para ligeramente saber la lengua arauiga y Vocabulista arauigo en letra castellana*, Granada 1505. Edición en un sólo volumen de P. de Lagarde, *Petri Hispani de lingua arabica libri duo*, Gottingae 1883.

Arié, *Alimentation*, Rachel Arié, *Remarques sur l'alimentation des Musulmans d'Espagne au cours du bas Moyen Age*, en *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III (1974-1975), pp. 299-312.

Arié, *L'Espagne musulmane*, Rachel Arié, *L'Espagne musulmane au temps des Nasrides (1232-1492)*, Paris 1973.

Aver. *Quitab el Culiat (Libro de las Generalidades)* por Abu el Ualid Mohamed ben Ahmed ben Roxd, el Maliki el Cortobi (Averroes), Publicaciones del "Instituto General Franco para la Investigación Hispano-árabe", Larache 1939. Los números remiten al Índice científico de nombres de plantas, árboles, hierbas, minerales y animales medicinales que se citan en el libro *El Culiat (de Generalidades)*, con sus denominaciones técnicas modernas, realizado por A. Bustani.

Bennani-Smires, Latifa Bennani-Smires, *La cuisine marocaine*, Casablanca 1977.

Bīr. *Al-Bīrūnī's Book on Pharmacy and Materia Medica*. Edited with English Translation (Part I) by Hakim Mohammed Said and Dr. Rana Ehsan Elahie, and with a Preface, Commentary and Evaluation (Part II) by Sami K. Hamameh, Karachi 1973.

Bailly, M.A. Bailly, *Dictionnaire grec-français*, Paris 1950.

Brockelmann, Carl, *Geschichte der arabischen Literatur*, Bd. I-II, Leiden 1943-1949, y Supplementband I-III, Leiden 1937-1942.

Cour, A. Cour, Artículo *Kuskusu*, en *Encyclopédie de l'Islam*, 1^{re} édition, vol. II, pp. 1227-1228.

D.ár. César E. Dubler, *La "Materia Médica" de Dioscórides. Transmisión medieval y renacentista. Vol. II. Al-Maqālāt al-sab^c min kitāb Diyāsqūrī dū.s...*, por --- y Elías Terés, Tetuán-Barcelona 1952-1957.

D-L César E. Dubler, *La "Materia Médica" de Dioscórides. Transmisión medieval y renacentista. Vol. III: La "Materia Médica" de Dioscórides traducida y comentada por D. Andrés de Laguna (Texto crítico)*, Barcelona 1955.

Dozy, Reinhardt Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyde - Paris 1927, 2 vols. 3^{ème} éd, Leyde - Paris 1967.

Font Quer, Pio Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, 5a. edición corregida, Barcelona 1979.

Gāf. Oc, *Al-Morchid fī l-kohl ou Le Guide d'oculistique, ouvrage inédit de l'oculiste arabe-espagnol Mohammad ibn Qassoum ibn Aslam al-Ghāfiqī*. Traducción de Max Meyerhof, Barcelona 1933.

Gāf, Al-Gāfiqī, *The Abriedged Version of "The Book of Simple Drugs" of Ahmad ibn Muhammad al-Ghāfiqī by Gregorius Abu' l-Farag (Barhebraeus)*, edited by M. Meyerhof and G.P. Sobhy Bey, Cairo 1940.

Guillén Robles, F. *Catálogo de los manuscritos árabes existentes en la Biblioteca Nacional de Madrid*, Madrid 1889.

Huici, Ambrosio Huici Miranda, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid 1966.

Huici, ár. Ambrosio Huici Miranda, *Kitāb al-ṭabīj fī l-Magrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-muwahhidīn li-mu'allif ma'yhūl*, en *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid*, IX-X, (1961-1962), pp. 15-256 de la parte árabe.

IB. *Traité des Simples par Ibn al-Beithar*. Traduction du Dr. Lucien Leclerc, en *Notices et Extraits des Manuscrits de la Bibliothèque Nationale*. Paris 1877-1883, 3 vols.

IBkl. *Al-Musta'inī fī l-ṭibb*, por Yūnus b. Ishāq b. Buklārīš. Manuscrito núm. 55 de la Bibliothèque Générale de Rabat; *Catal. E. Lévi-Provençal*, Paris 1913, p. 193. Las referencias remiten a los folios del ms., y a los números de los artículos, tal como aparecerán en mi edición, traducción y estudio, acompañada de glosarios, que estoy ultimando.

IAU. Ibn Abī Uṣaybi^c a, a, *Kitāb 'Uyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā' li-Muwaḥḥaq al-Dīn Abī l-'Abbās Ahmad b. al-Qāsim al ma'rūf bi-Ibn Abī Uṣaybi^c a*. Vols. I-II, ed. August Müller, Kairo-Königsberg 1882-1884; *'Uyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā'*. *Sources d'informations sur les classes de médecins. XIII Chapitre. Médecins de l'Occident Musulman*. Publié, traduit et annoté par H. Jahier et A. Noureddine, Alger 1958.

Ibn ^cAwwām. *Kitāb al-Filāḥa li-Abī Zakariyyā' Yahyā b. Muḥammad b. Aḥmad b. al-'Awwām al-īshbīlī* Ed. y trad. castellana de Josef Antonio Banqueri, Vols. I-II, Madrid 1802.

IMās. Amador Díaz García, *El "Kitāb jawāṣṣ al-aḡḍiyā" de Ibn Māsawayh. Edición, traducción y estudio, con glosarios (I)*, en *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos, XXVIII* (1978-1979) pp. 7-63.

IW. Martín Levey, *Medical Arabic Toxicology. The Book on Poissons of Ibn Wahshīya and its Relation to Early Indian and Greek Texts*, en *Transactions of the American Philosophical Society, New Series, Volume 56, Part 7, Philadelphia* 1966.

IWāf. *El "Libre de les Medicines particulars". Versión catalana trescentista del texto árabe del Tratado de los Medicamentos Simples de Ibn Wāfīd, autor médico toledano del siglo XI*. Transcripción, estudio proemial y glosarios por Luis Faraudo de Saint-Germain, Barcelona 1943.

Laasri. Ahmed Laasri, *240 recettes de cuisine marocaine*, París-Casablanca 1978.

Leclerc. Lucien Leclerc, *Histoire de la médecine arabe*, Vols. I-II, París. 1876.

Levey. Martín Levey, *Fourteenth Century Muslim Medicine and the Hisba*, en *Medical History*, VII (1963), pp. 176-182.

Lévi-Provençal, E., *Les manuscrits arabes de Rabat. Bibliothèque générale du Protectorat français au Maroc*. Première série (Publications de l'Institut des Hautes-Études Marocaines, Tome VIII), Paris 1921.

Mans Ibn Al-H'achcha, *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*. Texte arabe établi sur plusieurs manuscrits et publié avec une introduction par M.M. G.S. Colin et H.P.J. Renaud, Rabat 1841.

Meyerhof, Max, *The Book of the Ten Treatises on the Eye Ascribed to Hunain ibn Is-haq (809-877 A.D.)*, Cairo 1928.

Peña. Carmen Peña Muñoz, *Indice de sustancias medicinales citadas en el Kitāb al-kulliyāt de Averroes*, Granada 1980.

Rahūnī. Fāṭima al-Rahūnī, *Fann al-ṭabj al-magribī al-ṭitwānī al-aṣīl*, 3^a edición, Tetuán 1979.

Rodinson. M. Rodinson, Artículo *Ghidhā'*, en *Encyclopédie de l'Islam*, nouvelle édition, Leyde-Paris 1965, vol II, pp. 1081-1097.

Sam. Martin Levey and Noury al-Khaleedy, *The Medical Formulary of Al-Samarqandi and the Relation of Early Arabic Simples to those Found in the Indigenous Medicine of the Near East and India*, Philadelphia 1967.

Šarḥ. *Šarḥ asmā' al-'uqqār (L'Explication des noms de drogues). Un glossaire de matière médicale composé par Maïmonides*. Texte publié pour la première fois d'après le manuscrit unique, avec traduction, commentaires et index, par Max Meyerhof. Le Caire 1940.

UN TRATADO NAZARI SOBRE ALIMENTOS

Sarton. George Sarton, *Introduction to the History of Science*, Vols. I y ss., Baltimore 1927 y ss.

Paul Sbath, *Les axiomes médicaux de Johanna ben Massawaih*, Le Caire 1934.

Paul Sbath, *Le livre des temps d'Ibn Massawaih*, Le Caire 1935.

Paul Sbath, *Un traité sur les substances simples aromatiques par Yohanna ben Massawaih*, en *Bull. de l'Inst. d'Egypte*, XIX (1936-1937), pp. 5-27.

Sezgin GAS. Fuat Sezgin, *Geschichte des arabischen Schrifttums*, Vols. I-V, Leiden 1967-1974.

Simonet. Francisco Javier Simonet, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes, precedido de un estudio sobre el dialecto hispano-mozárabe*, Madrid 1888. Reimpr. Amsterdam 1967.

Tuḥfa. Tuḥfat al-aḥbāb. Glossaire de la matière médicale marocaine. Texte publié pour la première fois avec traduction, notes critiques et index, par H.P.J. Renaud et Georges Colin (Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, t. XXIV). Paris 1934.

Ullmann. Manfred Ullmann, *Die Medizin im Islam*, en *Handbuch der Orientalistik*, Ergänzungsband VI, Erster Abschnitt, Leiden/Köln 1970.

Voc. *Vocabulista in arabico publicato per la prima volta sopra un codice della Biblioteca Riccardiana di Firenze da C. Schiaparelli, alunno del Reale Istituto di Studi Superiori*, Firenze 1871.

Wüstenfeld. Ferdinand Wüstenfeld, *Geschichte der Arabischen Aerzte und Naturforscher. Nach den Quellen bearbeitet.* Göttingen 1840. Zweite Nachdruckauflage, Hildesheim-New York 1978.

