

- éste recomienda también dejar reposar el estiércol un año, no es partidario de usar abono muy añejo sino más bien fresco. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 68; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura* I, pp. 98-9, 100-1.
- (335) Cita tomada del capítulo que Anatolio dedica a "la preparación del estiércol para la plantación y siembra de hortalizas". Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 217(trad.)/264 (texto árabe).
- (336) Hemos preferido la variante que aporta la edición de Fez, *tibn*, acorde con la versión alfonsí castellana "paja". Corrobora esta traducción el hecho, ya apuntado por al-Sāmarrā'ī, de que el "abono de habas" no es otra cosa que una especie de paja formada por sus ramas y hojas secas. Cfr. ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 11; MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 306; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", p. 128.
- (337) Nos parece más conveniente la variante que anotan los editores procedente de *mīm* (ed. de Fez), *taḥsunu*, por lo que la adoptamos en nuestra traducción.
- (338) No hemos hallado esta cita ni la siguiente en el capítulo que Anatolio dedica a la elección de las buenas semillas.
- (339) Estrella de la constelación llamada *al-kalb al-akbar* (latín: Canis Major). Su nombre procede del griego *seirios* "la que quema (hablando de la canícula)", y se la llamó "estrella de la canícula" porque aparece y desaparece con el sol, durante la etapa de más intenso calor. Vide BENHAMOUDA: "Les noms des étoiles", pp.

180-1; KUNITZSCH: *Arab. Sternnamen*, p. 72; SCHOY, C.:
s.v. "shi'rā", *ET* IV, p. 391.

(340) A lo largo del texto, casi siempre se halla esta forma de exponer los meses: primero con el nombre romance y luego con el de abolengo siríaco, o viceversa. Este hecho es común en todos los tratados agrícolas hispanoárabes.

(341) García Gómez recoge la información ofrecida por la edición de Fez, en la que *gīrbāʾ* aparece como una hoz verdadera pequeña, inventada por los zaragozanos para maestrear las viñas. No obstante, aquí tiene el claro sentido de "criba" también consignado por el *Vocabulista* y P. de Alcalá. Griffin defiende que esta voz deriva del latín *cribellum*, si bien Corriente la considera de origen semítico y similar casualmente a la forma latina. Vide ALCALÁ: *Arte*, pp. 1298, 1312,4; CORRIENTE, F.: "Nuevas apostillas de lexicografía hispano-árabe (al margen del *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, de Joan Coromines) II.", *Sharq al-Andalus* 3 (1986), p. 164; DOZY: *Supplément* II, p. 205; GARCIA GOMEZ: "Sobre agricultura", p. 133, nota 3; GRIFFIN, D.A.: "Los mozarabismos del "Vocabulista" atribuido a Ramón Martí", *Al-Andalus* XXV (1960), p. 158; *Vocabulista*, p. 149.

- (342) El mismo procedimiento aparece en Anatolio, aunque con vistas a que no se acerquen las ratas. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 104/124.
- (343) Esta cita se halla en Anatolio, si bien éste emplea el mencionado colmillo para apartar las bestias de las semillas. *Ibid.*, pp. 103/124.
- (344) Las palabras de Apuleyo no están tomadas directamente de su obra, sino que se hallan en Anatolio de Berito, de donde seguramente las recogería el autor de estas líneas. *Ibid.*, pp. 103/124.
- (345) Término no restringido al ámbito agrícola para designar esta plaga, sino empleado igualmente en medicina para designar la ictericia y la hidropesía, tal como observamos en el comentario de al-Rāzī realizado por Ibn al-Ḥaššā' y en la obra de Alcalá. Cfr. ALCALÁ: *Arte*, pp. 28518, 421116; DOZY: *Supplément* II, p. 851; IBN AL-ḤAŠŠĀ': *Mufīd al-'ulūm wa-mubīd al-humūm* (wa-huwa tafsīr al-alfāz al-ṭibbiyya wa-l-lugawiyya al-wāqi'a fī kitāb al-Manṣūrī li-l-Rāzī) [ed. G.S. Colin y H.P.J. Renaud], Rabat, Maṭbū'āt Ma'had al-'Ulūm al-'Ulyā al-Magribiyya, 1941, p.133, no. 1225. Añadamos que *yaraqān* pasó al español "aliacán", sinónimo de "ictericia", conservando uno de los sentidos de su étimo árabe.
- (346) Procedimiento similar en Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 104/124.
- (347) No hallamos este remedio entre los que ofrece Anatolio para alejar los pájaros del sembrado.

- (348) Tomamos la variante de *mīm* (ed. de Fez) ofrecida por los editores, *al-ward*, en lugar del *waraq* que aparece en el texto.
- (349) Anatolio hace la misma recomendación. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 233/277.
- (350) Hemos traducido el término *bard* conforme a lo aportado por la traducción castellana, y en cierta consonancia igualmente con el *Vocabulista* y el *Arte* de Alcalá que lo traducen por "granizo". Véase ALCALA: *Arte*, p. 26427; MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 308; *Vocabulista*, p. 36.
- (351) Como nos dice Dozy, se trata de un instrumento a modo de piocha por un lado y hacha del otro. Servía igualmente de escoplo y martillo a los carpinteros. Cfr. ALCALA: *Arte*, p. 9315; DOZY: *Supplément* II, p. 316; *Vocabulista*, p. 165.
- (352) Traducción tomada de la versión castellana, dada la oscuridad existente con respecto a esta palabra. Al-Sāmarrā'ī propone traducirla como *marr* "paia de hierro". Vide MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 308; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", p. 130.
- (353) Tomamos la variante que ofrecen los editores del manuscrito *alif* (B. General de Rabat), *ablag al-ḥarr*, por parecernos más correcta que la del texto. Viene a ratificar esta opción el hecho de que la versión alfonsí expone "cuando fisiese calentura". Vide MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 308.

- (354) Este término (e igualmente *qa/7b*) designaba una serie de labores (rastrillar, binar, escardar...) necesarias para poner a punto la tierra, antes de proceder a la siembra. Vide BOLENS: *Agronomes andalous du Moyen Age*, pp. 114-6.
- (355) Estas frases aparecen en Ibn al-'Awwām bajo la autoría de "Junio" citado por Ibn Ḥayyān. Como dijimos anteriormente, nuestro agrónomo habría citado su fuente. Esta cita no aparece tal cual ni en Columela ni en la obra de Anatolio editada por Vázquez. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 16.
- (356) Muy probablemente se refiere al trigo. Viene a confirmar esta opinión la traducción castellana: "mas de cinco granos fasta siete de trigo". Cfr. MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 309.
- (357) Adoptamos el sentido que anotan los editores. *Faddān*, realmente, designaba el par de bueyes que labraban la tierra y, más usualmente, el "campo" como extensión de terreno. Véase DOZY: *Supplément II*, p. 246.
- (358) Procedimiento señalado por Anatolio y también consignado en Columela. En Ibn al-'Awwām aparece sin alusión alguna a un autor concreto ("dícese..."). Vide COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 56; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 72; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 104/124.
- (359) Tiempo recomendado igualmente por Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 104/124.
- (360) Este pasaje sigue muy de cerca, en su totalidad, al que Anatolio dedica a esta legumbre en su obra. *Ibid.*, pp.

104/124. Por otra parte, la serie de recomendaciones que se expresan aparecen aisladamente en otras obras. Así, el ponerlos en agua tibia también se señala en Columela; Abū l-Jayr y otros autores afirman que le va bien la tierra salobre, y Qusṭūs aconseja la mezcla con granos de cebada y al que se les siembre con sus vainas. Con respecto a esta última palabra [en nuestra edición: *bi-rabā'iqi-hi*], Parqueri lee *bi-'arā'iqi-hi* y traduce "con su resudor [ó humedecidos]". No obstante, creemos que lo más acertado es lo que aporta nuestro texto, confirmado por la traducción castellana "vainas" y el texto de Anatolio "cáscaras" (*bi-qulāfāti-hi*). Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 57; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 91-2.

(361) Término que los editores anotan en la página 31 del texto erróneamente, puesto que lo identifican con el *barūq* o asfódelo, planta a cuya anotación remiten. *Naṭrūn* (arabizado del griego *nitron* e introducido en nuestra lengua como "natrón") designaba una especie de sal mineral que se depositaba en los bordes de los lagos del *Wādī Naṭrūn* en Egipto, y se exportaba a todo el Occidente musulmán. Cfr. AL-GĀFIQĪ: *The abridged version*, fasc. 2, pp. 372-6; IBN AL-ḤASSĀ': *Mufīd*, p. 90, no. 838; MAIMONIDES: *Šarḥ*, pp. 27-8, no. 51; *Tuḥfa*, p. 42, no. 92.

(362) Con más exactitud, la cita de Anatolio debería hallarse al comienzo de este capítulo, pues son las primeras frases: "Siémbrales en un lugar acuoso, en tierra húmeda

y jugosa (...) en agua y natrón durante un día, y después sembrarlas" las que corresponden con este agrónomo. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 215/262-3. Las únicas coincidencias del párrafo asignado a Anatolio con las páginas de éste son la idea de que "alteran la inteligencia de quien las ingiere", mucho más desarrollado en nuestra edición, y el hecho de que, si las toman las gallinas, dejan de poner huevos. En Ibn al-'Awwām, el sembrarlas en tierra "suculenta y húmeda" se atribuye a "Junio", en tanto que el poner las habas en agua nitrada, el hecho de que suprimen el olor de los ajos, y el que las gallinas dejan de poner huevos si las toman en gran cantidad no aparecen bajo ninguna autoría. Vide IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 84-5, 90.

(363) Como nos informan los editores, es un mes persa correspondiente a septiembre, y no aparece en el manuscrito *ḍā'* (B. Real de Rabat). Añadamos que, en la edición de Fez (p. 16), se dice únicamente que su época de siembra es mayo (*māyuh*). No es muy clara, por tanto, la lectura de este mes que no consigna la versión castellana y que responde, con toda probabilidad, a restos de una traducción persa-árabe, tal vez del tratado de Qusṭūs.

(364) Todas las sentencias que aparecen en este capítulo se hallan recogidas en Ibn al-'Awwām, pero sin aducir la autoridad de Ibn Ḥaṣṣā. Únicamente queda reflejado nuestro agrónomo en la cita de "Junio" en la que, al

igual que en nuestro texto, se recomienda sembrar los altramuces en tierra de poca consistencia y arenosa (II, p. 99), pero también consigna Ibn al-'Awwām esta misma opinión bajo el impersonal "dicen" y según la *Agricultura Nabatea* (II, pp. 99-100). Qustūs es el que afirma que se siembren en octubre sin esperar las lluvias (II, p. 99). La idea de que actúan como abono también aparece anónima en Ibn al-'Awwām (II, p. 99) y, finalmente, su utilidad como forraje no se atribuye, en primer lugar, a ningún autor concreto y, más tarde, aparece como sentencia de la *Agricultura Nabatea* (II, pp. 99-100).

(365) Estas mismas recomendaciones se hacen en Anatolio, con la única diferencia de que éste aconseja que la cebada esté húmeda, mientras que en nuestro texto se habla de que esté blanda. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 218/265.

(366) A título de curiosidad, digamos que *sunbul*, además de "espiga", designaba en árabe toda clase de nardos. Cfr. MAIMONIDES: *Šarḥ*, p. 129, no. 265. Esta palabra quedó como arabismo en nuestra lengua bajo la forma "azúmbar" (valeriana, espicanardo). Véase MAILLO: *Arabismos*, pp. 210-1.

(367) Instrumento compuesto de una hoja acerada curva, afianzada en un mango de madera, que servía tanto para segar como para podar. Cfr. ALCALA: *Arte*, pp. 27522-3, 35133-4, 39334-5; DOZY: *Supplément* II, p. 643; *Vocabulista*, p. 197.

- (368) Las frases expuestas desde el comienzo del capítulo hasta este punto se hallan en Ibn al-'Awwām, bajo el impersonal "Algunos son de dictámen". Hemos de añadir que hemos traducido la oscura frase final: "Al tiempo de la siega, pon el lado de la espiga (...) no se estropea cuando se hace así", siguiendo la traducción de Banqueri. Vide IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 331-2.
- (369) Esta sentencia aparece en Ibn al-'Awwām sin alusión a una autoría concreta ("Otro Autor es de dictamen"), pero en esta obra se habla de "la mies" y no de "la entrada de la era". *Ibid.*, p. 332.
- (370) Ideas semejantes a éstas se exponen en boca de Qusṭūs y la *Agricultura Nabatea* en la obra de Ibn al-'Awwām. *Ibid.*, p. 332.
- (371) Esta serie de recomendaciones aparecen en varias fuentes agronómicas. Vide COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 23-4; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 333-5; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 218/265. Hemos de aclarar que en ninguna de ellas vemos indicadas las palabras: "azufre y arsénico (uno de ellos o ambos). Si se mezcla con jabón o ceniza (...) se mezcla con aceite y se moja con ello el trigo". Dichas palabras tampoco se registran en la traducción castellana (p. 311) ni en la edición de Fez (p. 17). Por lo tanto, casi con seguridad, se trata de una interpolación posterior que vendría a suprimir otras frases de este capítulo.
- (372) Medida no muy definida. Los editores la hacen

equivalente a 22,715 kgs. de trigo basándose en W. Hinz; por su parte, Sauvaire muestra distintas equivalencias de esta medida (64,267 , 101,698 , 38,560 kgs...), dependiendo de los distintos países y autores. Cfr. SAUVAIRE: *Matériaux*, pp. 35-38.

- (373) *Ḥafṣ* (palabra no recogida en la traducción castellana y que Ibn al-'Awwām toma como *ḡiṣṣ* "yeso") significa, según Freytag, "hueso del fruto del loto y del nispero, o de otros frutos del mismo género". Vide FREYTAG, G.W.: *Lexicon arabico-latinum praesertim ex Djeuharii Firuzabadiique et aliorum arabum operibus, adhibitis Galii quoque et aliorum libris confectum*, Halis, Schwetschke, I, p. 402.
- (374) Esta sentencia de Demócrito aparece en boca de Qusṭūs en Ibn al-'Awwām. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 679.
- (375) En Ibn al-'Awwām aparece un procedimiento semejante bajo el anonimato ("dícese"). *Ibid.*, p. 679.
- (376) Estos dos remedios a base de yeso y de una jarra llena de vinagre también se recogen en Ibn al-'Awwām, tanto en boca de Demócrito como en la de "Susado citado en la *Agricultura Nabathea*". *Ibid.*, I, p. 680 y II, p. 334.
- (377) No hallamos la cita tal cual en la obra de Anatolio editada por Vázquez, pero sí la encontramos en Ibn al-'Awwām aunque puesta a nombre de "los Persas". *Ibid.*, I, p. 679.
- (378) Hemos seguido la versión castellana para traducir este *al-dasim al-aḥmar*, pues creemos que los editores se

equivocan al tomarlo como una planta. *Dasam* es "grasa, gordura" y aquí puede tratarse de su adjetivo *dasim*, referido al 'ūd del ciprés, por lo que estaría de más el wāw que le antecede. Esta partícula también aparece en el manuscrito de Ibn al-'Awwām, y Banqueri lee *dasam* como vocablo referido al ciprés ["pequeños trozos de palo de ciprés, ó de su parte gruesa y roxa"1. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 681; MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 311.

- (379) De casi idéntica forma se expresa Anatolio, con respecto a la conservación de la harina. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 219/266.
- (380) Todas las indicaciones de este capítulo se reflejan en Ibn al-'Awwām, encabezadas con la fórmula: "De otros libros consta". La única diferencia con respecto a nuestro texto es que en éste se dice que, si la harina se muele "a fines de invierno", no se estropea, e Ibn al-'Awwām expone "á fin de mes". Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 681-2.
- (381) Igual procedimiento en Anatolio (pp. 218/265), y muy semejante en Ibn al-'Awwām puesto en boca de Qusṭūs (II, pp. 362-3).
- (382) El hecho de amasar la harina con bórax y con el jugo de las pasas se indica en Anatolio, y también en la obra de Ibn al-'Awwām según palabras atribuidas a Sagrit. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 360-1; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 218/265.
- (383) En nuestra traducción, hemos adoptado la variante de *mīm*

(ed. de Fez) que ofrecen los editores, *līn*, pues el *lī-anna* del texto no tiene sentido. Corrobora esta opción la traducción castellana en la que leemos: "E las huuas tiernas deuenlas poner en lo mas delgado...". Cfr. MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 312.

(384) En tanto que algunas frases de este capítulo aparecen en Ibn al-'Awwām como pertenecientes a Qusṭūs y otras fuentes agronómicas (I, pp. 360-1, 381), es indudable que el autor de estas páginas sigue muy de cerca el texto de Anatolio editado por Vázquez, aunque calle su nombre. Este hecho ya se ha señalado con anterioridad y, como veremos más adelante, se repite con relativa frecuencia. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 90,91/113.

(385) El autor sigue paso a paso a Anatolio en estas frases. Unicamente, este último no indica la edad de la vid que se ha de cortar, mientras que en nuestro texto se especifica que ha de tener seis años. *Ibid.*, 91/114.

(386) Varias son las interpretaciones acerca de esta palabra: al-Sāmarrā'ī considera que *wizān* es un error y que lo correcto sería *ʿifān*; al-Ṣagīr piensa que esta palabra tiene el sentido de *muta'ādila*, o sea, "equilibrada", y los editores opinan que se trata de una reafirmación de la idea anterior, "lo que se halla entre lo viejo y lo nuevo". Nosotros consideramos que este término contiene una idea de "peso", ya recogida por la traducción castellana ("pesados"), que indica que las vides han de tener peso o ser robustas, es decir, que han de contener

abundante savia. Cfr. ABŪ ṢAFIYA, Ÿ. y ŸIRĀR, Ṣ.: "Radd 'alà naqd", p. 152; MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 313; AL-ṢAGĪR: "Ta'līq", p. 212; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", p. 135.

- (387) Estas mismas frases aparecen en Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 92/115.
- (388) Aclarando la nota de los editores, diremos que este término designa, más concretamente, el vástago de la planta que se entierra sin separarlo de ésta y dejando fuera su extremidad. Cfr. DOZY: *Supplément II*, p. 268.
- (389) El autor reproduce fielmente los consejos dados por Anatolio, con respecto a la posición de las vides. Incluso, emplea el mismo vocablo, ṣā'm, para designar el "norte". Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 91/113.
- (390) A partir de esta palabra comienza una gran laguna en la versión castellana, laguna que se extiende hasta la página 56 de nuestro texto.
- (391) Estas consideraciones están recogidas, en efecto, en el tratado editado por Vázquez. Sólo parece existir una alteración en la toma del último dato: Anatolio afirma que se eche "arena de río" (*raml al-nahr*) cuando la plantación se efectúe en tierra salobre, mientras que nuestro texto expone que se eche estiércol (*zabl*). Parece existir, pues, una confusión entre los vocablos *raml* y *zabl*. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 92/114.
- (392) Recomendado igualmente en Anatolio. *Ibid.*, pp. 92/114.
- (393) Traducimos este verbo conforme a la rectificación hecha

por los editores más tarde, y no con el significado que aparece en la nota 15 de esta página. El hecho de que este verbo significaba "podar" ya había sido defendido anteriormente por al-Ṣagīr. Véase ABŪ ṢAFIYA, Ŷ. y ŶIRĀR, S.: "Radd 'alà naqd", p. 155; AL-ṢAGĪR: "Ta'līq", p. 212.

- (394) Anatolio, sin aludir a Apuleyo, recomienda hacer estas labores "desde las dos hasta las diez del día" por la misma razón. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 92/114.
- (395) Cita de Anatolio un tanto dislocada, pues desde el comienzo del capítulo se siguen las indicaciones de este agrónomo. Por otra parte, Anatolio no es el autor directo de la experiencia con la boñiga, sino que en su obra aparece en boca de "otros". *Ibid.*, pp. 92-3/115.
- (396) Preferimos la variante de *mīm* (ed. de Fez) aportada por los editores, *tagluḏ*, en lugar del verbo que aparece en el texto.
- (397) Medida equivalente a dieciséis dedos, o sea, unos 28 centímetros. Véase DOZY: *Supplément II*, pp. 315-6; *DRAE II*, p. 1057; S. ISIDORO DE SEVILLA: *Etimologías II*, p. 257; VALLVE: "Notas II", pp. 71-2.
- (398) Estas frases se hallan en el capítulo que Anatolio dedica a la uva de parra. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 93/115.
- (399) También se trata de frases presentes en Anatolio, pero del capítulo titulado "Disertación sobre el emparrado de la vid". *Ibid.*, pp. 95/117.
- (400) Consejo similar, aunque no tomado literalmente, del

capítulo de Anatolio titulado "Disertación sobre el embellecimiento de la planta". *Ibid.*, pp. 94/116.

- (401) Este 'irnās no es simplemente un sarmiento que se planta, como dicen los editores en la nota 3, sino que se trata de un rodrigón o vara que se clava al pie de una planta, y que sirve para sostener sus tallos y ramas, como ya había apuntado en cierto modo al-Karmī y nos afirma Dozy. Vide DOZY: *Supplément* II, p. 122; AL-KARMĪ: "Hawla kitāb 'al-Muqni'", p. 150.
- (402) Estas indicaciones acerca de los rodrigones están tomadas del capítulo de Anatolio titulado "Cuánto es necesario dejar en la cepa". Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 94/116.
- (403) Con apenas diferencias, esta vigilancia de ramas y sarmientos sobrantes se hallan en Anatolio, en los capítulos "Sobre el cuidado de la plantación de las vides y de las cepas" y "Sobre la limpia de la parte inferior y de la parte superior de la vid". *Ibid.*, pp. 94/116-7. Como puede observarse, casi todo el texto de este apartado dedicado a las parras está tomado de Anatolio, aunque de forma un tanto desordenada.
- (404) Aunque una vez más el autor calla su fuente; este capítulo es idéntico al dedicado a la poda de las vides en Anatolio. *Ibid.*, pp. 94/116.
- (405) Esta frase está tomada de otro capítulo de Anatolio ("Disertación sobre la uva de parra"). *Ibid.*, pp. 93/115.
- (406) Al-Sāmarrā'ī afirma que ésta es una labor de ordenación

o limpieza posterior a la poda, y consistente en cortar lo sobrante, arreglar las ramas, y quitar los elementos extraños procedentes de los árboles que rodean las cepas. No obstante, los editores, ateniéndose al texto, defienden que esta labor sólo consistía en excavar la tierra en torno a la cepa. Vide ABŪ ṢAFIYA, *Ŷ* y *ŶIRĀR*, *Ṣ.*: "Radd 'alà naqd", pp. 155-6; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", p. 139.

- (407) Ideas semejantes en Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 94/116.
- (408) Si bien el nombre *qīr* o *qār* se señala a veces como sinónimo de *zift* ["pez"] o como una especie de éste (tal como hacen los editores), en el Occidente musulmán parece corresponder más exactamente a la "cera". Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-filāḥa*, p. 63, nota 2; ALCALA: *Arte*, p. 16637; FREYTAG: *Lexicon* III, p. 521; *Vocabulista*, p. 165.
- (409) Todos estos procedimientos para acabar con los gusanos del sembrado o plantío están tomados de Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 233/277.
- (410) Como nos indica Bolens, este instrumento era de uso variado pues servía para plantar, hacer brechas como en nuestro caso, e incluso se empleaba para hender la corteza de los árboles con vistas a injertarlos. Era útil común al zapatero, afilador y arboricultor. Cfr. ALCALA: *Arte*, p. 24110; BOLENS: *Agronomes andalous du Moyen Age*, p. 106; DOZY: *Supplément* II, p. 711; *Vocabulista*, p. 197.

- (411) Los consejos dados con respecto a la cepa improductiva, a aquellas cuyos pámpanos enrojecen, o las que se alteran, están literalmente tomados de los capítulos "Sobre las vides que no fructifican", "Sobre las vides estropeadas por los astros" y "Sobre las vides alteradas" de Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 95/117.
- (412) Todos estos procedimientos están tomados al pie de la letra de la obra de Anatolio. *Ibid.*, pp. 95-7/117-8.
- (413) Método casi idéntico en Anatolio. *Ibid.*, pp. 97/119.
- (414) En Anatolio la mezcla final se hace de ceniza y arena, en tanto que los editores añaden al texto "vinagre". Podría, pues, tratarse de *raml* y no del *jall* propuesto por éstos, ya que nuestra edición sigue fielmente las palabras de aquel agrónomo. *Ibid.*, pp. 97/119.
- (415) Como afirma Attié, *tarkīb* era la palabra usual en al-Andalus para designar la labor de injerto, en tanto que *raḡḡaba* en Oriente tenía el sentido de "efectuar una hibridación". Este término implicaba todo género de injertos, especialmente el de escudete. ALCALA: *Arte*, p. 237²⁵-6,39; ATTIE, B.: "Ibn Ḥaḡḡāḡ était-il polyglotte?", p. 254; DOZY: *Supplément* I, p. 553. Para los injertos efectuados en al-Andalus pueden verse los artículos de AL-BĀBĀ, M. Z.: "al-Tarkīb wa-l-inṣāb fī 'ilm al-filāḡa 'inda l-'arab", en *al-Mawsim al-ṭaqāfī al-rābi' li-Ma'yma' al-Luḡa al-'Arabiyya al-Urduniyya*, 'Ammān, Ma'yma' al-Luḡa al-'Arabiyya al-Urduniyya, 1407/1983, 21-60, y de BOLENS, L.: "La greffe et les métamorphoses

du jardin andalou au Moyen Age (XI^e-XII^e siècles)", *ER* 68 (1977), 93-106.

- (416) Corresponde a una de las indicaciones que Anatolio ofrece en su capítulo dedicado al injerto de las cepas. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 98-99/120.
- (417) Según Bolens, el término aquí empleado, *taṭ'īm*, es el correspondiente a la práctica antigua del injerto en corona, llamado *al-rūmī*, que Ibn Ḥaṣṣāḥ cita en su obra tomándolo de Yūniyūs y otros autores. En Abū l-Jayr *taṭa'ama* indica injertar en tubo o "injerto Magón". Vide BOLENS: "La greffe", p. 95.
- (418) Término propiamente andalusí para designar la "esponja" (aparecido en el Evangelio mozárabe según S. Juan, en lugar del oriental *isfanā*), que el autor de estas páginas añade al texto tomado de Anatolio. Véase ALCALA: *Arte*, p. 24429; DOZY: *Supplément I*, pp. 199-200; *Vocabulista*, p. 80.
- (419) Creemos que el texto de Anatolio es el que nos ofrece la palabra correcta, *asāfīm* "cuñas", en lugar del *asāqīq* de nuestra edición y, por tanto, la adoptamos para la traducción. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", p. 120.
- (420) Esta cita se corresponde con parte del capítulo "Disertación sobre el injerto de las cepas", y con el que Anatolio dedica a los instrumentos con los que se injerta. *Ibid.*, pp. 98-99/120.
- (421) Igual procedimiento, aunque con cambio de color ("verdes y negros"), en Anatolio. *Ibid.*, pp. 99/120.
- (422) Esta última frase resulta de dudosa traducción. Parece

que el texto se halla truncado.

- (423) Estas sentencias se registran en Ibn al-'Awwām de forma anónima ("Otros dicen", "otros son de dictamen"). Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura* I, pp. 649-650.
- (424) Este procedimiento también se halla en Anatolio, aunque un tanto más extenso. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 99/120-1.
- (425) Al igual que en ocasiones anteriores, el autor de la primera parte de la edición sigue fielmente a Anatolio, aunque calle su fuente. *Ibid.*, pp. 100/121.
- (426) Igual procedimiento en Anatolio, quien lo lleva a cabo con el granado, si bien advierte al final de sus palabras que lo mismo se efectúa con el arrayán. *Ibid.*, pp. 100/121.
- (427) El autor sigue en estas indicaciones a Anatolio. *Ibid.*, pp. 100/121.
- (428) Descripción muy semejante en Anatolio. *Ibid.*, pp. 100/121.
- (429) Igual procedimiento en Ibn al-'Awwām sin alusión a autor alguno. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 650.
- (430) Estas palabras están tomadas de la obra de Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 101/122.
- (431) El término *ḥamḍ* que aparece en el texto es seguramente un error de imprenta. Se trata de *ḥimmiṣ*, tal como se registra en la edición de Fez. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 35.
- (432) Estos mismos procedimientos se hallan en Ibn al-'Awwām

de forma anónima. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp 660-1.

- (433) No encuentro esta cita tal cual en Anatolio, quien ofrece otros métodos para conservar las uvas y demás frutas. Ibn al-'Awwām pone estas palabras en boca de Qusṭūs. *Ibid.*, I, p. 662.
- (434) En Ibn al-'Awwām esta disposición se pone a nombre de "Ahmed-Ebn-Abi-Jāled [Abū Ya'far Aḥmad b. Ibrēhīm b. Abī Jālid al-ʿazzār, m. c. 377/987-8], autor del libro *Razón de las provisiones o alimentos*". Como dice Ibn al-'Awwām, casi lo mismo afirma Qusṭūs, y el hecho de ajustar la vasija con yeso y ponerla en un lugar determinado se atribuye a "otro Autor". *Ibid.*, I, pp. 662-3.
- (435) Nos parece más aceptable la versión de Ibn al-'Awwām, quien ofrece *min raqbi-hi*, en lugar del *min raf'i-hi* que proponen los editores. Por lo tanto, adoptamos la primera en nuestra traducción. *Ibid.*, I, p. 664.
- (436) Este procedimiento para mantener la uva hasta abril aparece en Ibn al-'Awwām a nombre de Qusṭūs. No nos extraña, por esta razón, la presencia del mes persa *dimāh*. *Ibid.*, I, p. 664.
- (437) Esta serie de indicaciones son atribuidas por Ibn al-'Awwām a Qusṭūs. *Ibid.*, I., pp. 665-6.
- (438) Consideramos más correcta la variante del manuscrito B³ (B. Real de Rabat) que aportan los editores, puesto que su singular es *gāliya*.
- (439) También se recoge este proceso en Ibn al-'Awwām, no

- atribuyéndose a ningún autor concreto. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 667.
- (440) El autor recoge en este capítulo las palabras de Anatolio. Vide VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 249/292.
- (440bis) No concuerda en absoluto con el contexto la presencia de *faṣṣa*, pues la alfalfa no puede plantarse de rama desgarrada. El hecho de que esta palabra, extraña al hispanoárabe, no aparezca en dos de los tres manuscritos empleados por los editores, nos hacen pensar en una intercalación posterior del copista de *alif* (B. General de Rabat), o en un error de lectura por parte de aquéllos.
- (441) *Ṣahr* designa en este texto la "luna", significado muy usual en el Norte de Africa. Véase DOZY: *Supplément I*, p. 795; KAZIMIRSKI: *Dictionnaire I*, p. 1218.
- (442) Como puede observarse en Ibn al-'Awwām, el capítulo que Ibn Ḥayyān dedica a la disposición de los huertos es más extenso que el de nuestra edición. En él, Ibn Ḥayyān cita a varios autores como Yūniyūs, Qusṭūs y Casiano, y se detiene en algunos aspectos no consignados en esta parte de la edición jordana. Así pues, estamos ante una prueba más de que estas páginas no corresponden a nuestro agrónomo. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 152-3.
- (443) Estas indicaciones acerca de la época de plantación de la higuera están tomadas de Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 102/123.
- (444) Forma de plantar desarrollada por Anatolio. *Ibid.*, pp.

224/270.

- (445) Igual procedimiento para alejar los gusanos en Anatolio. *Ibid.*, pp. 225/270.
- (446) Estas recomendaciones están entresacadas, un tanto desordenadamente de la obra de Anatolio. *Ibid.*, pp. 224-5/270.
- (447) Nos parece más aceptable la variante de la edición de Fez que los editores no consignan, *wāw*, por lo que la adoptamos en nuestra traducción, en lugar del *aw* ofrecido en el texto. Cfr. ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 41.
- (448) Igual procedimiento en Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 102/122.
- (449) Esta cita se halla, en efecto, en la obra de Anatolio editada por Vázquez. *Ibid.*, pp. 229/274.
- (450) La avenencia entre el mirto y el granado aparece en boca de Demócrito en la obra de Ibn al-'Awwām. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 275.
- (451) Procedimiento similar en Anatolio, aunque éste no menciona el "jugo de mirra", sino que aconseja macerar una babosa en agua y zumo de uvas. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 225/271.
- (452) Creemos que hay un error de imprenta con respecto al *maḥl* del texto. Lo correcto es *ḥaml*, tal como se expone en la edición de Fez. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 42.
- (453) El término *garāḥ* no tiene sentido aquí tal como afirman los editores. Al-Sāmarrā'ī opina que está en lugar de

giryāl/giryān, con el significado de "espuma que arroja el mar con su corriente". No obstante, los editores consideran, en su respuesta a este profesor, que no se trata de *giryāl* sino tal vez de *'anbar*. Por nuestra parte, creemos que la lectura correcta se halla en Anatolio: *zabad al-baḥr* que Vázquez traduce por "alcionio". Según Dozy, *zabad al-baḥr* designaba una "especie de alción, producción marina", traducción árabe del *alkyonion* de Dioscórides. Vide ABŪ ṢAFIYA, Ŷ. y ŶIRĀK, Ḥ.: "Radd 'alà naqd", pp. 160-1; DOZY: *Supplément* I, p. 578; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", p. 143; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 226/271.

- (454) Estas indicaciones de echar cebolla albarrana, alción y polvo de plomo se toman de Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 226/271.
- (455) La cita de Plutarco no está tomada directamente de su obra, sino a través de la de Anatolio. *Ibid.*, pp. 226/271.
- (456) *Ibid.*, pp. 226-7/272.
- (457) Esta última indicación aparece en Ibn al-'Awwām atribuida a Demócrito. cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura* I, p. 282.
- (458) Idéntico procedimiento en Ibn al-'Awwām bajo el impersonal "dicen". No obstante, Banqueri anota: "Esta máxima lo es también de Aben-ġenif, citado por Herrera (lib. 3, cap. 34), y acaso este es el Autor que cita aquí Ebn-el-Awan, y cuyo nombre omitieron los copiantes". *Ibid.*, I, p. 295.

- (459) Desde el comienzo del capítulo hasta este punto, las sentencias son prácticamente iguales a las de Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 227/272.
- (460) Estas dos indicaciones aparecen en Anatolio referidas a este mismo árbol. *Ibid.*, pp. 227/272.
- (461) Lo recomienda Anatolio, aunque éste expone que se plante en la misma época que los almendros y nogales, no en febrero. *Ibid.*, pp. 228/273.
- (462) El texto parece indicar esta traducción, si bien Ibn al-'Awwām aporta un fragmento más claro y se traduce: "que puestos los piñones tres días en agua se echen tres en cada hoyo, colocando inverso el uno de ellos con la punta hacia abajo". Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 285.
- (463) El hecho de poner cebada junto a los piñones está registrado en Ibn al-'Awwām sin alusión a ningún autor pero, como advierte Banqueri en nota, esta práctica aparece en Herrera bajo la autoridad de Aben-Cenif. *Ibid.*, I, p. 286.
- (464) Anatolio sólo nombra el almendro, y desarrolla esta misma idea de forma más sucinta. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 228/273.
- (465) Estas primeras frases sobre el peral concuerdan con parte de las que Anatolio dedica a dicho árbol. *Ibid.*, pp. 228/273.
- (466) Curiosamente, como ya indicamos en el estudio precedente, esta cita corresponde sin duda a Anatolio, aunque el autor cambie el acostumbrado Anaṭūliyūs por

Yūniyūs. *Ibid.*, pp. 228/273.

- (467) Aunque en nuestro texto aparece *kurrāt*, puede también tratarse de la grafía más usual *kurrāt*, tal como indica la edición de Fez. Cfr. ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 47.
- (468) El autor de esta primera parte de la edición sigue aquí fielmente las sentencias de Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XIX", pp. 230/274-5.
- (469) Todo el capítulo (salvo la indicación de febrero) aparece igualmente en Anatolio. *Ibid.*, pp. 228/273.
- (470) Desde el comienzo del capítulo hasta este punto, las diversas frases coinciden con parte de las que Anatolio dedica a este árbol (a excepción de que este geópono recomienda la tierra fría y no la caliente). Hay igualmente coincidencia, aunque no literal, con las palabras que, según Ibn al-'Awwām, pertenecen a "Junio" (representante de Anatolio, puesto que Columela no menciona este árbol) citado por Ibn Ḥaŷṣā, palabras que Qusṭūs ratifica. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 315; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 228/273.
- (471) Son dos los autores que coinciden, más o menos literalmente, con estas palabras. Por una parte, nuestro texto sigue muy de cerca la edición de Anatolio efectuada por Vázquez y, por otra, Ibn al-'Awwām hace estas mismas recomendaciones partiendo de "Junio" (identificado con Anatolio, pues Columela no menciona en su obra este árbol) y Demócrito, ambos citados en la

obra de Ibn Ḥayyān. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 344-5; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 220-1/275.

- (472) Estas máximas se consignan en Ibn al-'Awwām según "otros Autores". Basándonos en su texto, que aporta *laysa la-hu aṣl*, hemos traducido "raíces" en lugar de "rama en la tierra" (*far' fi l-ard*) que vemos en nuestra edición, por parecernos mucho más adecuado al sentido de la frase. Añadamos que Anatolio también expone que la tierra seca y los vientos escasos le aprovechan. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 290; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 231/275.
- (473) Esta recomendación se halla en Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 231/275.
- (474) Según Bolens, *inṣāb* correspondía a la práctica antigua del injerto en cisura ("insitio"), llamado "nabateo", y que Ibn Ḥayyān cita tomado de Demócrito y Qusṭūs. Cfr. BOLENS: "La greffe", p. 95.
- (475) Ibn Ḥayyān asigna a cada uno de estos términos el autor que lo emplea, añadiendo el vocablo *iqāfa* propio de Qusṭūs, en tanto que en nuestro texto solamente se exponen las palabras que denominan esta labor. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 406.
- (476) Con respecto a esta clase de injerto, entre la corteza y el tronco del árbol, nuestro texto expone prácticamente la misma operación que Anatolio, nombrado como Yūniyūs en Ibn al-'Awwām. Sin embargo, es difícil determinar la identidad de dicho "Yūniyūs", puesto que tanto en

Anatolio como en Columela se dan ideas afines relativas a esta labor. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 190-1 y *Los árboles*, pp. 79-80; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 411; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 101/122.

- (477) Al igual que sucede con la nota anterior, tanto Anatolio como Columela aportan ideas comunes al respecto. No obstante, si hemos de observar que nuestro texto y el de la edición de Vázquez son mucho más breves que los de Columela e Ibn al-'Awwām. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 191 y *Los árboles*, p. 80; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 411-413; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 101-2/122.
- (478) Para la traducción de esta palabra (que aún nos resulta dudosa), hemos seguido la opinión de al-Sāmarrā'ī quien, contrariamente a los editores, piensa que este término se halla en lugar de *guṣūn* "ramas". Cfr. AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", pp. 144-5.
- (479) Todos estos procedimientos están tomados de dos capítulos de la obra de Anatolio. Vide VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 101/122, 229-30/274.
- (480) Estas mismas palabras se registran en Ibn al-'Awwām, pero sin ser atribuidas a ningún autor. cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, 692-3.
- (481) Ibn al-'Awwām también expone este procedimiento bajo el impersonal "dicen". *Ibid.*, I, p. 669.
- (482) De nuevo, sentencias consignadas en Ibn al-'Awwām de forma anónima. *Ibid.*, I, p. 673.

- (483) El autor sigue a Anatolio en estas frases. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 232/276.
- (484) Anatolio se manifiesta de forma semejante, para luchar contra la carcoma y las enfermedades de los árboles. *Ibid.*, pp. 232-3/276-7.
- (485) Igual procedimiento en Anatolio. *Ibid.*, pp. 101/122.
- (486) Ibn al-'Awwām viene a decir lo mismo, tomándolo de "otro Autor". Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 417.
- (487) En este caso, el autor de la primera parte de la edición desarrolla ampliamente la sucinta idea expuesta en Anatolio, con respecto a este tipo de seto. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 243/286.
- (488) Esta serie de recomendaciones aparecen en Ibn al-'Awwām como "máximas son de algunos". Vide IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 425.
- (489) Ibn al-'Awwām pone en boca de Qusṭūs este medio de elaborar el vinagre más ácido. *Ibid.*, II, p. 424.
- (490) Como ya hemos apuntado, esta observación se debe al primer copista del texto, no al autor original. Véase supra, pp. 173-4.
- (491) Estos procedimientos para hacer vinagre se hallan en Ibn al-'Awwām, atribuidos a "Casio y otros autores". *Ibid.*, II, pp. 420-1.
- (492) Al igual que en la anterior nota 488, estas palabras pertenecen a "algunos" autores no determinados en la obra de Ibn al-'Awwām. *Ibid.*, II, p. 425.
- (493) Hasta este punto llegan las concordancias con el texto

de Anatolio. No obstante, se trata de citas un tanto dispersas y desordenadas y, en parte, no literales. Incluso, en el párrafo anterior a la mención de Anatolio ("Si el olivo da poco fruto..."), hallamos concomitancias con éste que tampoco llegan a ser literales. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 232/276.

- (494) Contrariamente a la explicación dada por los editores, *al-unfāq* responde a la transcripción árabe del griego *omphakion* (*omphacium* latino, "onfacino" español), que designaba el aceite extraído de las olivas antes de madurar, elaborado en múltiples ocasiones con fines medicinales. Cfr. DOZY: *Supplément* I, 41-2, 617; IBN AL-ḤAṢṢĀ': *Mufīd* p. 8, no. 61; MAIMONIDES: *Šarḥ*, p. 64, no. 131; *Tuḥfa*, p. 71, no. 154; VALLVE: "La agricultura en al-Andalus", p. 287.
- (495) Como explican los editores en su artículo de respuesta a al-Sāmarrā'ī (quien defiende que tal vez *al-'āmma* sustituya a *al-gāmīr* "del yermo, incultivado"), este tipo de aceite que no vemos mencionado como tal en otras fuentes era el que usaba la clase baja del pueblo, y apenas tenía calidad. Cfr. ABŪ ṢAFIYA, Ū. y ŪIRĀR, Ṣ.: "Radd 'alā naqd", pp. 162-3; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", p. 145.
- (496) Preferimos la lectura del manuscrito *bā'* (B. Real de Rabat) que aportan los editores, *al-zayt*, en lugar del *zaytūn* del texto.
- (497) Reaparece aquí el texto de la traducción castellana editada por Millás. Véase MILLAS: "La traducción

castellana de Ibn Wāfid", p. 314.

- (498) Procedimiento tomado de Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 248/290.
- (499) Estos consejos con respecto a la tierra apropiada para las hortalizas aparecen en el texto de Anatolio, al que nuestra edición sigue con gran fidelidad. En Ibn al-'Awwām aparecen puestos en boca de "Junio", registrándose una vez más coincidencias entre las opiniones de Anatolio y Columela, propias de la materia común tratada. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 41; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 43-4; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 235-6/279.
- (500) Consideramos que la posibilidad apuntada por los editores, *tuḡamma*, concuerda más con el sentido del texto, por lo que la adoptamos para nuestra traducción.
- (501) Canales que, como nos dice Colin, constitufan el procedimiento más simple de regadío, utilizando el declive del suelo para conducir al campo o al huerto el agua de una fuente o un río. Cfr. COLIN, G.S.: "La noria marocaine et les machines hydrauliques dans le monde arabe", *Hespéris* XIV (1932), p. 22. Esta palabra pasó a nuestra lengua a finales del siglo XII y primeros del XIII. Véase ALCALA: *Arte*, p. 929; FERNANDEZ-SEVILLA, J.: *Formas y estructuras en el léxico agrícola andaluz. Interpretación y estudio de 200 mapas lingüísticos*, Madrid, CSIC, 1975, pp. 274-283; NEUVONEN, F.K.: *Los arabismos del español en el siglo XIII*, Helsinki, Imp. de la Sociedad de Literatura Finesa, 1941, pp. 84-5.

- (502) Estas indicaciones acerca de la huerta, las almácigas y las acequias se registran en Ibn al-'Awwām, atribuidas a Qusṭūs y otros autores. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 138.
- (503) Procedimientos compartidos por varios autores como Anatolio, Columela y Qusṭūs, y también registrados en Ibn Baṣṣāl. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 51-2; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 144; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236/279-80.
- (504) Esto mismo dicen Qusṭūs y otros autores y, en cierto modo, Anatolio. Vide IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 139; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236/280.
- (505) Hallamos esta indicación en Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236/280.
- (506) Sentencias compartidas por "Kastos y otros" (según Ibn al-'Awwām) y por Anatolio, si bien en esta ocasión el autor de estas líneas sigue más de cerca a los primeros. Vide IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 139; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236/279-80.
- (507) Esta serie de procedimientos para alejar los gusanos también son compartidos por Anatolio y Qusṭūs aunque, al igual que en la nota precedente, el autor se muestra más concorde con este último. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 144; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 233/277.
- (508) Anatolio, nombrado como "Junio" en Ibn al-'Awwām, recomienda este tipo de tierra. Cfr. IBN AL-'AWWĀM:

- Libro de agricultura*, II, p. 162; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 237/280.
- (509) Este procedimiento se registra en Anatolio, y en Ibn al-'Awwām aparece bajo autoría anónima ("otros"). Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 165; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 237/280.
- (510) Frase un tanto oscura. Puede traducirse como lo hemos hecho, o tal vez de la siguiente forma: "los gusanos huyen de la ceniza tamizada, si se echa en ellas".
- (511) Este cambio de col a nabo y viceversa, se consigna en Ibn al-'Awwām en boca de "otros" y ratificado por Qustūs. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 165-6.
- (512) Frases tomadas de Anatolio, aunque no de forma literal. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 237/280.
- (513) Prácticamente todo este capítulo aparece en Ibn al-'Awwām de forma anónima, a excepción del último consejo relacionado con la cidra, que se atribuye a Qustūs. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 149-150.
- (514) Anatolio, nombrado como "Junio" en Ibn al-'Awwām (Columela no habla de este producto), es la fuente del autor de estas páginas. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 171; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 238/281.
- (515) Una vez más, el autor sigue literalmente las palabras de Anatolio en este capítulo. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 238/281.

- (516) Este método de conservación proviene de Anatolio. Ibn al-'Awwām también lo expone en su artículo dedicado a la conservación de las semillas (I, p. 683) pero de forma anónima, al igual que hace con las frases que anteceden a dicho método en nuestro texto. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 195; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 237/281.
- (517) En Ibn al-'Awwām este capítulo aparece de forma anónima, y hemos de añadir que sigue más de cerca la traducción castellana que nuestro texto. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 207.
- (518) La casi totalidad del apartado se corresponde con Anatolio, mientras que Ibn al-'Awwām lo pone en boca de "otros Autores". *Ibid.*, II, p. 202; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 239/282.
- (519) Las indicaciones de este capítulo se hallan en Ibn al-'Awwām, de forma no literal, puestas en boca de Abū l-Jayr y otros autores. véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 303-4.
- (520) Hasta este punto, el autor sigue las indicaciones de Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 238/281.
- (521) Todo el capítulo sigue a Anatolio. *Ibid.*, pp. 240/283.
- (522) Anatolio se expresa de forma semejante con respecto a estas flores. *Ibid.*, pp. 240/283.
- (523) El autor sigue prácticamente al pie de la letra las instrucciones de Anatolio en esta parte del capítulo. *Ibid.*, pp. 234/278.
- (524) Esta misma operación para obtener frutos sin pepitas se

consigna en Ibn al-'Awwām, pero a nombre de "Maccario" y corroborado por Abū l-Jayr. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 221.

(525) En efecto, Anatolio no menciona el corte de las plantas en su explicación de cómo obtener frutos sin pepitas. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 234/278.

(526) Igual indicación en Ibn al-'Awwām tomada de Qusṭūs. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 219.

(527) Palabra no adecuada al contexto. Es más correcta la que aporta Anatolio: *buḥayra* "huerta". Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 235/278.

(528) El procedimiento para volver dulce la calabaza amarga está tomado de Anatolio. La versión castellana coincide más de cerca con dicho agrónomo, pues ambos exponen que hay que rellenar la calabaza de sal, en tanto que nuestro texto no menciona esta sustancia. Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 322; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 235/278.

(529) Este capítulo coincide con Anatolio, aunque las palabras finales son diferentes debido a distintas lecturas en los textos árabes. La versión castellana confirma nuestra lectura. Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 322; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 235/278.

(530) Nueva interrupción de la traducción castellana, que reaparece un poco más abajo, al comienzo del calendario agrícola.

- (531) Parece faltar el segundo término de este adjetivo *šadīd* "intenso de...", por lo que traducimos libremente.
- (532) Estas indicaciones aparecen igualmente en Ibn al-'Awwām, sin alusión a ningún autor. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de Agricultura*, II, pp. 435-6.
- (533) Iguales recomendaciones en Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 220/266.
- (534) Estas dos tareas que se efectúan en mayo también proceden de Anatolio. *Ibid.*, pp. 220/266.
- (535) Anatolio aconseja estas labores, junto a otras no registradas en nuestro texto, para el mes de junio. *Ibid.*, pp. 220/267.
- (536) Ambas indicaciones se hallan igualmente en Anatolio. La primera de ellas también se registra en Ibn al-'Awwām, puesta a nombre de la *Agricultura Nabatea*. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 443; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 220-1/267.
- (537) Este último consejo, relativo al riego matinal, se halla en Anatolio (pp. 221/267). Hemos de añadir que, en este punto, comienza una nueva laguna en la versión castellana, laguna que se extiende hasta la página 68 de nuestro texto. Cfr. MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 324.
- (538) Ambas tareas se hallan en Anatolio. No obstante, en la traducción de éste se habla de "señalar" las cepas o vides [verbo *'alama* en lugar de *'amala*], y no de "podar" como en nuestro texto. Dicha señalización también es recomendada por Qustūs en la obra de Ibn al-'Awwām.

- Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 429; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 221/267.
- (539) De igual forma prácticamente se expresa Anatolio con respecto a las labores propias de este mes. Únicamente no consigna dicho geógrafo el hecho de cubrir las raíces del cidro, cobertura que sí recoge Ibn al-'Awwām en su obra de forma anónima. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 431; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 221/267.
- (540) Las indicaciones para este mes están tomadas de Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 221/267-8.
- (541) Igual recomendación en Anatolio. *Ibid.*, pp. 221/268.
- (542) Según ya vimos en nuestro estudio, la referencia a esta obra se halla en un contexto interpolado por alguno de los copistas, por lo que no podemos tomarlo como dato fiable, a la hora de identificar el autor de las primeras páginas de esta edición. Cfr. *supra*, pp. 173-4.
- (543) Lo mismo recomienda Anatolio, aunque la cita de éste no es literal. Estas palabras aparecen igualmente en Ibn al-'Awwām, pero bajo la autoría de "Aristóteles y otros". Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 720-1; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 257-8/300.
- (544) Idénticas palabras en Ibn al-'Awwām, provenientes de "Aristóteles y otros". Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 721.
- (545) Hallamos la misma idea en Anatolio, y también se registra en Ibn al-'Awwām, sin aludir a ningún autor en

concreto ("dice otro Autor"). Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 721-2; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 258/300.

- (546) Literalmente "mercados".
- (547) Ibn al-'Awwām expone estas mismas palabras citando a "un Autor". Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 727.
- (548) Se reanuda en este punto la versión castellana. Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 324.
- (549) Esta serie de procedimientos para matar las reinas y los zánganos se hallan en parte en Anatolio, e igual que en nuestro texto en la obra de Ibn al-'Awwām, quien también deja en el anonimato su fuente. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 718-9; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 258/300.
- (550) Al igual que en ocasiones anteriores, Ibn al-'Awwām consigna estas palabras de forma anónima. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 718-9.
- (551) Así hemos comprendido el texto aunque la frase, a nuestro parecer, sigue dudosa.
- (552) Seguimos en nuestra traducción la opinión de al-Karmī. Este significado también se registra en Dozy, y parece estar en consonancia con la versión castellana que aporta "tejus". Sin embargo, persisten nuestras dudas al respecto, pues los editores anotan que se trata de un árbol; Abū Hanīfa también habla de *qarmal* como árbol de un solo tronco, sin hojas, con ramas largas y flor amarilla, y Herrera (anotado en Millás) traduce el

término por "manojos de romero y de las otras hierbas".
Cfr. AL-DĪNĀWĀRĪ, Abū Ḥanīfa: *Kitāb al-Nabāt* (ed. Ḥamidullāh), p. 205, no. 867; DOZY: *Supplément* II, p. 338; AL-KARMĪ: "Ḥawla kitāb 'al-Muqni'", pp. 149-150; MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 325 nota 4, 326.

- (553) Entre "los muchos autores que lo han contado" se halla Anatolio, en cuya obra queda reflejado este procedimiento para procrear abejas. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 258-9/300-1.
- (554) Consideramos más acertada la variante ofrecida por los editores proveniente de la edición de Fez, *numūs*, "hurones", coincidente con los "furones" de la versión castellana. Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 327. Para *nims*, *numūs* como "hurón", cfr. ALCALA: *Arte*, p. 27716; DOZY: *Supplément* II, pp. 725-6.
- (555) Al igual que en la nota anterior, preferimos la variante de la edición de Fez coincidente con la versión castellana.
- (556) Todos los consejos dados desde el comienzo del capítulo hasta este punto se registran, sólo en parte y sin correspondencia literal, en Anatolio de Berito. Muchas más y de mayor afinidad son las semejanzas de nuestro texto con el que Ibn al-'Awwām pone en boca de Casiano y "otros", si bien el orden seguido es distinto en ambos textos. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura* II, pp. 697-8; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 260-1/302.
- (557) "Y la cesación de aovar" (*iṣfā'*) añade Ibn al-'Awwām

en su cita de este mismo autor griego. En efecto, en una página posterior nuestro autor habla de esta enfermedad de la paloma. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 700.

(558) No tiene mucho sentido que aparezcan aquí estas palabras, a modo de *excipit*, puesto que el párrafo siguiente también se toma de la obra de Filemón, tal como se aprecia en la obra de Ibn al-'Awwām. Podría tratarse, por ello, de una interpolación posterior. *Ibid.*, II, p. 701.

(559) Comienza aquí el manuscrito árabe publicado en *Tamuda* por Millás, y atribuido por éste igualmente a Ibn Wāfid, dada su coincidencia con la versión alfonsí. Dicho manuscrito viene a completar algunas lagunas de la edición de Fez. Concretamente, se inicia una en este punto, pues pasa de hablar de las palomas a la caza de las perdices, epígrafe que se halla en la página 79 de nuestra edición. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-filāḥa*, pp. 77-8; MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 89.

(560) Para nuestra traducción nos basamos en el manuscrito de Aziman publicado por Millás, que ofrece la variante *witāqa* "firmeza". Este vocablo concuerda con la traducción castellana "de resia fechura" y, según al-Sāmarrā'ī, es el correcto en lugar del *rināqa* que aportan los editores. Cfr. MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 329 y "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 90; AL-SĀMARRĀ'Ī: "al-Muqni' fī l-filāḥa", pp. 146-7.

- (561) Aunque nuestro texto aporta *šukūr* "agradecidas", parece mejor la variante ofrecida por el manuscrito Aziman, *sukūn* "tranquilas", pues daría más sentido a esta oscura frase. Véase MILLAS: "Un ms. Árabe de Ibn Wāfid", p. 90.
- (562) No está muy claro el sentido de esta frase. Puede que la variante ofrecida por el manuscrito Aziman sea más acertada: *wa-qillat al-ra'da 'inda al-da'ar* "de poco temor a la hora del pánico", o sea, "poco temerosas". *Ibid.*, p. 90.
- (563) Parece más correcta la variante del manuscrito *ḥā'* (5013 de París) que anotan los editores, *waḥana*. Esta misma se halla en el manuscrito Aziman. *Ibid.*, p. 90.
- (564) Si bien los editores explican esta palabra, referente al lugar desde donde se envía la paloma mensajera, nos preguntamos si no será más correcta la variante del manuscrito Aziman, *marāḥil*, ya aparecida antes en nuestro texto. *Ibid.*, p. 90.
- (565) Todo este párrafo nos sigue resultando un tanto confuso. La traducción castellana es distinta y mucho más breve y, así, nos dice: "E la noche quando ouieren de albergar fagan los benir por tierra e por mar de guisa que puedan conosçer su lugar. E despues que esto husaren bien, lieuen las mas alexos fasta que lleguen con ellas al logar do quesieren que tornen del". Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", pp. 329-330.
- (566) "E dellas flacas" añade la traducción castellana, lo cual se ajusta mejor al contexto. *Ibid.*, p. 330.
- (567) Hay un error en la edición. No se trata de *mayā'a* sino

- de *ŷamā'a*, lectura que también aporta el manuscrito Aziman. Cfr. MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 91.
- (568) Muy probablemente esta "humedad" se refiere a la que, mediante el sudor, generan las aves para el desarrollo de la cría en el huevo.
- (569) En el manuscrito de Aziman se ofrece la lectura *taḍmiri-hi* "adelgazarlas", que también tendría sentido en el contexto. *Ibid.*, p. 91.
- (570) El autor vuelve a los consejos de Filemón, aunque calla su fuente. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 700-1.
- (571) En el manuscrito publicado en *Tamuda* se registra *wa-ma' al-ḥindibā'*, en lugar de *al-ḥindibā'* de nuestro texto. Con esta adición, el manuscrito coincide con Ibn al-'Awwām y con la traducción castellana que habla de "cumo de çerrajas". Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 700; MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 331 y "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 91.
- (572) Sigue a esto en la versión castellana una gran laguna, reapareciendo el texto en el capítulo dedicado a matar las moscas, correspondiente a la página 83 de nuestra edición. Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", p. 331.
- (573) Además de no aparecer *fawm* en los manuscritos *bā'* (B. Real de Rabat) y *ḥā'* (5013 de París) como apuntan los editores, tampoco se registra en el manuscrito de Aziman ni en la obra de Ibn al-'Awwām, por lo que debe tratarse

de una confusión del copista del manuscrito *alif* (B. General de Rabat) con la línea inferior.

(574) La lectura $\hat{y}ib\hat{s}$ que aporta el manuscrito Aziman es más correcta que el vocablo $\hat{y}ib\hat{s}$ de nuestro texto. Cfr. MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 93.

(575) Casi la totalidad de este capítulo coincide con las palabras que Anatolio dedica a las gallinas. No obstante, las opiniones que se toman de este autor están recogidas muy desordenadamente y, a veces, de forma no literal. Por otra parte, en la obra de Ibn al-'Awwām hallamos estos párrafos dispersos en varias páginas y casi siempre puestos en boca de autores anónimos, hecho ya acostumbrado en nuestros cotejos. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 713-2; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 259-60/301-2.

(576) Al igual que en el capítulo anterior, el autor de estas líneas sigue los consejos de Anatolio (ampliándolos un tanto), consejos que también reproduce Ibn al-'Awwām pero en forma anónima. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 703-4; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 261/303.

(577) El *dirham* de uso corriente en al-Andalus tenía 36 granos de peso (1,728 gramos en Castilla; 2,016 grs. en Cataluña). Cfr. VALLVE: "Notas III", pp. 148, 166.

(578) También en esta ocasión nuestro autor toma información de Anatolio, aunque no siguiendo el mismo orden que éste. De igual forma, Ibn al-'Awwām expone estas opiniones sin nombrar a ningún autor en concreto

- ("dícese", "dicen"). Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 702-3; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 261/303.
- (579) Prácticamente las mismas indicaciones en Anatolio. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 260-1/303.
- (580) Reaparece aquí el texto de la edición de Fez que consigna, tras este capítulo, el dedicado a matar las aves omitiendo, pues, el de cazar las grullas. Cfr. ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 78.
- (581) Banqueri traduce este *zirnīj aḥmar* (o "arsénico rojo") como "sandáracá", transcribiendo el término *sandarake* que Dioscórides aplica a este tipo de arsénico. Se trata, en realidad, del actual bisulfuro de arsénico o rejalgar. Hoy se aplica "sandáracá" a la resina amarillenta que se saca del enebro y otras coníferas. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 349; *Tuḥfa*, pp. 55-6, no. 145.
- (582) Estos dos procedimientos se hallan en Ibn al-'Awwām sin alusión a ningún autor. Anatolio sólo registra el segundo de ellos y aplicado a las aves en general. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 348-9; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 242/285.
- (583) El mismo consejo en Anatolio. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 243/286.
- (584) El autor toma este procedimiento de Anatolio. *Ibid.*, pp. 242/286.
- (585) Al igual que en las notas anteriores, este proceso se toma de Anatolio. *Ibid.*, pp. 262/303.

- (586) Se detiene en este punto el manuscrito de Aziman publicado por Millás. Reaparecerá más tarde en el capítulo dedicado a las serpientes. Véase MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 94.
- (587) Ambos medios para matar las fieras están tomados de Anatolio y se registran como anónimos en Ibn al-'Awwām. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 345; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 241/284.
- (588) Como en la anterior nota, este procedimiento viene de Anatolio y se consigna de forma anónima en Ibn al-'Awwām. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 345; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 241/284.
- (589) El almagre es el "óxido rojo de hierro", y creemos que el vocablo español coincide con la traducción exacta de *ḥadīd magrī*, de cuyo segundo término proviene el vocablo señalado.
- (590) Comienza aquí una laguna en la edición de Fez que se extiende hasta el capítulo dedicado a las pulgas. Por otra parte, también en este punto se inicia de nuevo el manuscrito Aziman. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 79; MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 94.
- (591) Además de tratarse de una resina como apuntan los editores, *muql* designa el fruto o el árbol llamado *dawm* (palmera egipcia) y la supuesta resina de éste, también mencionada como *muql azraq* ("bedelio azul") y *muql al-Yahūd* ("bedelio de los Judíos"). Según Meyerhof, *muql* designa la resina del *Balsamodendrom africanum* Arn. y del *Balsamodendrom Mukul Hook* ("bedelio de las Indias").

Véase MAIMONIDES: *Šarḥ*, p. 114, no. 230. Esta palabra pasaría al español "mocal" (documentada en el siglo XV) que, dada la rareza de su referente, fue sólo una voz accidental, desapareciendo en breve tiempo. Cfr. MAILLO: *Arabismos*, p. 241.

- (592) Traducimos este término siguiendo la indicación de los editores, pero consideramos más probable que se trate de una alteración de *šūnīz* ("ajenuz"), que aparece en el manuscrito *ḥā'* (5013 de París) como indican los editores, y en el manuscrito publicado por Millás. Véase MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 95.
- (593) En este punto se detiene definitivamente la edición del texto árabe atribuido a Ibn Wāfid, si bien continúa el manuscrito de Aziman, como nos dice el propio Millás. También aquí se reanuda la edición de Fez. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 79; MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", p. 95.
- (594) En efecto, estos dos procedimientos están tomados, no literalmente, de la obra de Anatolio. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 244/287.
- (595) Se trata del trisulfuro de arsénico, sustancia muy venenosa ya conocida por los antiguos como "auripigmentum", y traducida al árabe con el nombre de "arsénico amarillo" (*zirnīj aṣfar*) y, a veces, simplemente con el nombre de "arsénico" (*zirnīj*). Véase *Tuḥfa*, pp. 55-6, no. 145.
- (596) Se inicia de nuevo, en este punto, la versión castellana atribuida a Ibn Wāfid. Véase MILLAS: "La traducción

castellana de Ibn Wāfid", p. 331.

- (597) Hemos adoptado en nuestra traducción el término *ṣalāya* ofrecido por la edición de Fez, pues nos parece más conveniente al contexto. *Ṣalāba* implica algún objeto duro y, por lo tanto, se halla en la misma línea de la palabra anterior, pudiendo tratarse de un error de lectura. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 82.
- (598) El término árabe *zāʾ* es genérico y designa distintas especies de vitriolos [actuales sulfatos], de entre los que ya se ha mencionado el amarillo (*zāʾ al-asākifa* literal "vitriolo de los zapateros") en nuestro texto. El nombre español "aceche", proveniente del término árabe, designa al igual que éste distintos tipos de sulfatos, englobados también en el vocablo general "caparrosa". Cfr. MAIMONIDES: *Šarḥ*, pp. 68-9, no. 140; *Tuḥfa*, p. 65, no. 144. En cuanto al paso de *zāʾ* a "aceche", véase MAILLO: *Arabismos*, p. 54.
- (599) En este punto, y de forma truncada, termina la versión castellana el capítulo dedicado a los mosquitos ("moscardas" en el texto de dicha versión), último de la obra tal como se observa en el índice ofrecido al comienzo de esta traducción. Véase MILLAS: "La traducción castellana de Ibn Wāfid", pp. 300, 332.
- (600) Tras esta frase (con variantes en los distintos manuscritos) aparece el ya mencionado *excipit* de al-Nahrāwī, tanto en el manuscrito 5754 de la B. Nacional de París, como en el 1550 de la B. Nacional de Argel. En la edición de Fez aparece a continuación un

breve pasaje sobre injertos que, según el editor, no tiene conexión con lo anterior y se registra tal cual en el original antiguo. Se cierra dicho pasaje con un *excipit* en el que se atribuye todo lo anterior a Abū l-Jayr. Dicha atribución se debe, probablemente, a que se cita la obra de este autor más adelante (p. 144). Volveremos más tarde sobre estas páginas relativas a injertos. Cfr. ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, pp. 83-4.

(601) Tal como indican los editores, este capítulo aparece en la obra de al-Ṭignarī (hecho ya señalado por Millás con anterioridad) y en la edición de Fez. Igualmente, se registra en el manuscrito de Aziman (fol. 130v.) como afirma Millás. Con respecto a la edición de Fez, diremos que este capítulo se inserta, de hecho, en las páginas que la mayoría de los estudiosos del tema atribuyen a al-Ṭignarī, y que van de la número 85 a la 144. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 95; MILLAS: "Un ms. árabe de Ibn Wāfid", pp. 95-6.

(602) En la edición de Fez aparecen, para este mes, los días 22 y 27. Véase ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, p. 95.

(603) Aquí da comienzo lo que hemos denominado segunda parte de la edición jordana, o sea, el texto correspondiente a Ibn Ḥayyā. Nótese, a partir de este punto, el diferente tratamiento dado a cultivos presentes en ambas partes de la edición, y cómo la correspondencia con los pasajes que Ibn al-'Awwām pone a nombre de nuestro agrónomo se multiplica, en tanto que las páginas anteriores de nuestro texto aparecían en Ibn al-'Awwām de forma

anónima, en gran número de ocasiones. Los capítulos referentes al olivo fueron traducidos por Millás y Leonor Martínez, basándose en el manuscrito 5013 de París y en el de Aziman ya mencionado anteriormente (folios 131r, en adelante). Cfr. MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥayyān", pp. 45-69.

(604) Es muy confusa la lectura de esta palabra que hemos traducido conforme aparece en el texto. En Ibn al-'Awwām hallamos *Aṭṭḡṭ* que Banqueri recomienda leer *Aṣṭṭḡṭ* y traduce por "Ecija". Por su parte, Millás y Martínez, a pesar de que el texto ofrece la lectura *Aṭṭṇā* (al igual que nuestra edición), traducen "Ecija", añadiendo en nota que esta referencia es de Ibn Ḥayyān, y no del agrónomo hispano-latino Columela. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 225; MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥayyān", pp. 49, 58.

(605) La coincidencia de Yūniyūs con Junio M. Columela no es, en absoluto, literal; es más, simplemente se registran algunas ideas comunes que no implican que la fuente de Ibn Ḥayyān sea el agrónomo gaditano. Algunas opiniones expuestas se repiten en varios autores, como vemos a continuación en el texto, e incluso también se dan coincidencias con la edición de Anatolio efectuada por Vázquez. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 182 y *Los arbores*, pp. 66-7; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 231/275.

(606) Incorporamos a nuestra traducción la variante de *Tamuda* y de Ibn al-'Awwām expuesta por los editores,

al-qā'iyya, por parecernos más acorde con el contexto que el término *gāya*. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 227; MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥayyā", pp. 50, 59.

(607) Este primer capítulo dedicado al olivo se registra tal cual en Ibn al-'Awwām quien, en efecto, lo pone en boca de Ibn Ḥayyā. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 225-8.

(608) Consideramos más correcta la lectura de *Tamuda* (p. 50), *Qiliqiyya*, que la que aparece en nuestro texto. Corresponde a Cilicia, provincia de Asia Menor situada al sudeste de Anatolia (actual Turquía asiática), entre la meseta de ésta y Siria, coincidiendo con el rincón interior del Mediterráneo oriental. Por lo que respecta a su confusión con el Sus, únicamente puede explicarse por el hecho de que en esta zona se hallan los valles del Gök Şū, Zamanti Şū, Čacit Şū y Kōrkün Şū. Así pues, puede tratarse de un error de lectura o de una grafía defectuosa. Véase CANARD: s.v. "Cilicie", *ET* II, pp. 35-9.

(609) Como ya indican Millás y Martínez, esta cita no aparece en Columela. Véase MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥayyā", p. 60. Ibn al-'awwām tampoco lo registra en su obra.

(610) Evidentemente, nos encontramos ante una dislocación del texto o pérdida de frases anteriores. En Ibn al-'Awwām estas palabras se adjudican a Yūniyūs, y enlazan con las sentencias de Ibn Ḥayyā que se ofrecen a continuación.

La idea registrada a nombre de Yūniyūs en el texto de Ibn al-'Awwām coincide, más o menos literalmente, con Columela. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183 y *Los árboles*, p. 67; IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 231.

(611) No se halla esta cita en Columela ni en la edición de Anatolio realizada por Vázquez.

(612) No concuerda literalmente con Columela. Este recomienda, en la línea del texto, plantar ramas nuevas, largas, brillantes y fértiles. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183.

(613) La distinta longitud de los plantones que aparece a continuación no se refleja en Columela.

(614) Medida que, según Sauvaire, responde a la tomada con la mano extendida desde el dedo pulgar hasta el corazón, si bien la Academia la define como la "distancia que hay desde la extremidad del dedo pulgar a la del índice, separado el uno del otro todo lo posible". Cfr. *DRAE* II, p. 796; SAUVAIRE: *Matériaux*, p. 244.

(615) Así traduce Alcalá el término *qarn, qurun* (*carn, corón*). Como indica Dozy, este vocablo designaba las ramas de las viñas que no se cortaban en época de poda y que llevaban frutos. En efecto, la Academia define "redrojo" como el racimo de uvas que dejan los vendimiadores. Véase ALCALÁ: *Arte*, p. 37637; DOZY: *Supplément* II, p. 338; *DRAE* II, p. 1158.

(616) Esta misma idea se recoge en el agrónomo gaditano. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183 y *Los árboles*, p.

67.

- (617) Discordamos con los editores quienes rechazan la partícula *wāw*. Creemos que ésta es correcta, pues sólo con ella se efectúa la diferencia entre la opinión de Qarūraṭīqūs y la de Yūniyūs. El texto árabe editado en *Tamuda* también aporta *wāw*. Véase MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥaṣṣā", p. 52.
- (618) Existen escasas concomitancias, y no literales, con Columela en esta amplia cita. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 184-5.
- (619) Esta palabra procedente del griego, cuya grafía más correcta es *qūpinūn* (con cambio de *rā'* a *wāw*, letras de fácil confusión), constituye uno de los hechos en los que se basa Rodgers para defender la identidad de Yūniyūs como Vindanio Anatolio de Berito. Ciertamente, esta cita no se halla en Columela, pero tampoco encontramos el término griego en los capítulos relativos al olivo de la edición realizada por Vázquez. Véase RODGERS: "¿Yūniyūs o Columela?", p. 170.
- (620) No hallamos estas indicaciones en Columela, ni en la edición de Anatolio hecha por Vázquez.
- (621) Ignoramos en qué se basan los editores para explicar *al-Ibḥān* como una zona del Aljaraf. Consideramos más correcta la interpretación de Millás y Martínez, quienes leen *al-alḥān* (grafía cercana igualmente a la del manuscrito *bā'* aportada por los editores). Vemos en este término la transcripción árabe del latín *algiana*, correspondiente a una clase de olivo, que aparece en el

libro V cap. VIII de la obra de Columela. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 181; MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥaṣṣā", pp. 53, 64. Esta transcripción árabe, como hemos apuntado en el estudio precedente, es uno de los hechos que nos llevan a pensar que a Yūniyūs, representante de Vindanio Anatolio de Berito, se unió un Yūniyūs latino, identificado con Junio Moderato Columela.

- (622) Al igual que sucedía con el capítulo anterior, Ibn al-'Awwām sigue paso a paso (exceptuando las dos primeras líneas del comienzo) este segundo apartado dedicado al aire conveniente al olivo, mostrándolo como parte de la obra de Ibn Ḥaṣṣā. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 231-5.
- (623) Esta frase permanece dudosa al intentar atenernos al texto. Tal vez sería mejor tomar la variante de *Tamuda* expuesta por los editores, *awḥad wa-ajaff*, que Millás y Martínez traducen (en su contexto): "según las especies de invierno, ya que son algo más buenas y más suaves". Véase MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥaṣṣā", p. 64.
- (624) Herramienta con una hoja dentada destinada a cortar madera u otros cuerpos duros. El término árabe *minšār* también designaba el lugar donde se secaban los higos y las uvas. Cfr. ALCALA: *Arte*, p. 39718-9; DOZY: *Supplément II*, p. 671; *Vocabulista*, p. 197.
- (625) De estos párrafos adscritos a Yūniyūs sólo se consignan algunas ideas semejantes en Columela, sin

correspondencia literal. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183. Ibn al-'Awwām registra estas palabras de Yūniyūs, a excepción del primer párrafo (cinco primeras líneas del capítulo). Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 235-6.

- (626) Término un tanto confuso que traducimos siguiendo a Millás y Martínez. Banqueri prefiere hacerlo equivalente de "escardillo [ó aimocafrel]"; el *Vocabulista* lo traduce por "malleus" y "martellus" (mazo, martillo); Dozy lo interpreta como "pico" al igual que Lane, y Šihābī ve en esta palabra la misma acepción que hemos adoptado. Cfr. DOZY: *Supplément II*, p. 191; LANE, E.W.: *Arabic-English Lexicon*, Cambridge, The Islamic Texts Society, II, p. 2201; MILLAS y MARTINEZ: "Un capítulo de Ibn Ḥayyā", p. 65; AL-ŠIHĀBĪ, Muṣṭafā: *Mu'jam fī muṣṭalahāt al-'ulūm al-zirā'iyya*, Beirut, Maktabat Lubnān, 1982, p. 883; *Vocabulista*, pp. 191, 467.
- (627) Aunque existen escasas ideas coincidentes, por lo general el texto no sigue a Columela. Este recomienda, incluso, podar todas las ramas excepto dos al tercer año y dejar sólo una en el cuarto, mientras que nuestro texto aconseja dejar cinco o seis ramas tanto al tercer como al cuarto año. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183. Al igual que vimos con respecto al primer capítulo, Ibn al-'Awwām consigna fielmente, de principio a fin, estos párrafos de Yūniyūs. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 236-7.
- (628) Columela no se detiene especialmente en los estiércoles

en sus capítulos dedicados al olivo, pues ya había hablado de ellos anteriormente (pp. 66-9). Recomienda estercolar el olivar cada tres años, pero no hace la distinción final que aparece en nuestro texto. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 185.

(629) Ibn al-'Awwām también registra todo este capítulo como obra de nuestro agrónomo. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 237-239.

(630) Seguimos la recomendación de Banqueri, quien propone que se lea *qadr* en lugar de *dikr*. Esta rectificación concuerda totalmente con lo que se expone inmediatamente después en el texto. *Ibid.*, I, p. 228, nota 6.

(631) Sólo hallamos en Columela la idea de plantar en otoño o primavera, y la de hacer el hoyo un año antes de la plantación, lo cual no prueba que Ibn Ḥaṣṣā siga a este autor, pues otros expresan lo mismo. Por ejemplo, el hecho de excavar el hoyo un año antes también se consigna en Anatolio. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 231/276.

(632) Preferimos la variante que aportan los editores en nota, por parecernos más adecuada al contexto.

(633) Al igual que en ocasiones anteriores, Ibn al-'Awwām recoge todo este capítulo en su obra, partiendo de nuestro agrónomo. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 228-9.

(634) Hallamos algunas ideas semejantes en Columela pero, en ningún caso, coincidencias literales. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 183.

- (635) Adoptamos siempre en nuestra traducción la variante ofrecida repetidas veces por los editores, 'uŷr, puesto que es la única con sentido en el texto.
- (636) Ideas parecidas en Columela, no recogidas de forma literal. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 183-4 y *Los árboles*, p. 67.
- (637) En Ibn al-'Awwām se registra tal cual este capítulo, a excepción de las palabras finales del autor, pues en la obra de aquél se presenta el modo de echar el estiércol en pasajes posteriores y no anteriores. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 229-231. En este punto finalizan los capítulos dedicados al olivo, traducidos por Millás y Martínez.
- (638) Este grupo de estrellas de la constelación de Tauro, llamadas vulgarmente "Cabrillas", constituyen la tercera mansión lunar. Desde la Antigüedad, se ha atribuido a estas Pléyades una gran influencia sobre el tiempo y los fenómenos naturales que de él dependen. Cfr. BENHAMOUDA: "Les noms des étoiles", pp. 141-2; KUNITZSCH: *Arab. Sternnamen*, pp. 55, 69-70; RUSKA, J.: s.v. "al-*ṭhuraiyā*", *ET* IV, P. 778.
- (639) Prácticamente no hay equivalencia alguna con Junio Moderato Columela en esta cita. Si afirma el agrónomo gaditano que se pode tras la vendimia, pero también lo hallamos en Anatolio, quien añade (como en el texto) que las vides se queman si hiela en primavera. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, p. 141 y *Los árboles*, p. 58; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 94/116.

- (640) En sus capítulos dedicados a la poda de las vides, Columela no se refiere al tiempo en que se ha de iniciar esta labor. La única semejanza con nuestro texto es que recomienda utensilios bien afilados y de corte rápido. En Anatolio sí hallamos la indicación de que no se pode antes de amanecer. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 146; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 94/116.
- (641) Ideas semejantes en Columela, aunque en modo alguno se da una cita literal. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 145-6.
- (642) Adoptamos en nuestra traducción la variante del manuscrito *bā'* (B. Real de Rabat) aportada por los editores, por parecernos más adecuada al contexto.
- (643) Término propio de la teología musulmana que se aplica, a menudo, a las obras supererogatorias en su sentido exacto, para oponerlas a las que son una práctica regular. Cfr. WENSINCK, A.J.: s.v. "nāfila", *ET* III, pp. 882-3.
- (644) Como vocablo técnico, *farīḡa* significa una obligación o deber religioso cuya negligencia será castigada, y cuyo cumplimiento será recompensado. Véase JUYNBOLL, TH. W.: s.v. "farḡ", *ET* II, p. 809.
- (645) La variante que ofrecen los editores, *zāda*, procedente de los manuscritos *alif* (B. General de Rabat) y *bā'* (B. Real de Rabat), nos parece más correcta y por ello la incorporamos a nuestra traducción.
- (646) En efecto, Columela nombra esta rama con el término latino *custodem*, cuya traducción literal queda reflejada

en el árabe *al-ḥāṭiṣ*. Este hecho nos lleva a considerar que Yūniyūs puede corresponder tanto a Anatolio de Berito como a Columela, como hemos apuntado en nuestro estudio. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 139 y *Los árboles*, p. 45.

- (647) Apenas observamos coincidencias con las palabras de Columela. Tan sólo se dan ideas parecidas a las expuestas en el párrafo final dedicado a los mugrones. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 133.
- (648) De nuevo, Ibn al-'Awwām consigna este capítulo en su obra, ofreciéndolo como parte del tratado de nuestro agrónomo sevillano. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 512-3.
- (649) No hallamos ninguno de estos consejos en los capítulos que Columela dedica a la vid, ni tampoco en la edición de Anatolio efectuada por Vázquez.
- (650) El último párrafo de este capítulo también se registra en Ibn al-'Awwām, como palabras de Yūniyūs citado en Ibn Ḥaŷŷāŷ. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 534.
- (651) Sólo encontramos algunas ideas semejantes en la obra de Columela, principalmente acordes con el primer párrafo de este capítulo. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 149.
- (652) Tomamos la variante ofrecida por los editores de la obra de Ibn al-'Awwām, *tībn*, pues el "abono" de habas no era otra cosa que una especie de paja, como dijimos en una nota anterior.

- (653) Este capítulo no se registra tal cual en Columela, confirmándose solamente algunas ideas semejantes. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, I, p. 128. Ibn al-'Awwām refleja fielmente este capítulo de Ibn Ḥayyāy en su obra. Vide IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, pp. 513-4.
- (654) En Ibn al-'Awwām hallamos este apartado como obra de nuestro agrónomo. *Ibid.*, I, pp. 298-9.
- (655) Así traduce este término Dozy, siguiendo a Alcalá. Cfr. DOZY: *Supplément II*, p. 162.
- (656) Esta relación de los distintos árboles que se injertan entre sí es la que aparece en la edición de Fez, al finalizar las páginas correspondientes a la primera parte de nuestro tratado. Como ya vimos, este pasaje aparecía sin conexión alguna con lo anterior y se atribuye a Abū l-Jayr. Cfr. ABŪ L-JAYR: *Kitāb fī l-Filāḥa*, pp. 83-4.
- (657) La diferencia existente entre las páginas que Ibn al-'Awwām pone en boca de Ibn Ḥayyāy, con respecto al tema de los injertos (I, pp. 406-420), y el texto que aparece en nuestra edición, además del hecho de que éste se registra de forma dislocada en la edición de Fez, nos hacen dudar de la autoría de este pasaje. Ciertamente, no parece corresponder a nuestro agrónomo.
- (658) No hallamos esta cita en Columela, quien apenas habla de las hortalizas. Por lo tanto, debe tratarse de un texto de Anatolio (no recogido en la edición de Vázquez).
- (659) En efecto, esta cita se da en la obra de dicho

- autor. Véase IBN QUTAYBA: *'Uyūn al-ajbār* (ed. M. 'Abd al-Qādir Ḥātim), El Cairo, Wizārat al-ṭaqāfa, 1963, II, pp. 40-1.
- (660) Tal como indican los editores, esta afirmación acerca de la ceniza no se halla en la obra *Kalīla wa-Dimna*.
- (661) Estas palabras no se encuentran en la obra de Columela. Sin embargo, las relativas a la siembra de las semillas se hallan en la de Anatolio de Berito. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236/280.
- (662) Columela recomienda el cohombro para eliminar las alimañas, en tanto que Anatolio se sirve de las raíces de cohombro amargo para alejar las hormigas. Véase COLUMELA: *Los doce libros*, I, pp. 51-2; VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236/280.
- (663) Este capítulo, a excepción de las citas de Ibn Qutayba y *Kalīla wa-Dimna*, se registra fielmente en Ibn al-'Awwām como obra de Ibn Ḥayyā. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 136-8.
- (664) Columela ni siquiera menciona en su obra el cultivo de la col. Por lo que se refiere al texto de Anatolio editado por Vázquez, únicamente se da la coincidencia de que se recomiendan los terrenos salobres. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 236-7/280.
- (665) Todo este capítulo se consigna tal cual en el tratado de Ibn al-'Awwām, quien lo ofrece como parte de la obra de Ibn Ḥayyā. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, p. 162. Obsérvese el distinto tratamiento dado a este cultivo en la primera parte de la edición (p. 59).

- (666) Columela no menciona este cultivo en su obra. En Anatolio se halla un tratamiento diferente (seguido, en parte, por el autor de las primeras páginas de la edición jordana). Como única coincidencia, se da el hecho de estercolar las raíces. Véase VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp 237/280.
- (667) Al igual que anteriormente, Ibn al-'Awwām registra estas palabras de Yūniyūs citado por Ibn Ḥaḡḡāḡ en su capítulo dedicado a las lechugas. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 145-6.
- (668) En Columela no se menciona este cultivo, y Anatolio (editado por Vázquez) sólo habla del puerro persa.
- (669) Ibn al-'Awwām registra este capítulo tomado, en efecto, de nuestro agrónomo. *Ibid.*, II, pp. 205-6. Obsérvese el diferente tratamiento dado a este cultivo en la primera parte de la edición (p. 61).
- (670) Columela sólo nos habla del nabo y sus palabras no coinciden con nuestro texto. Cfr. COLUMELA: *Los doce libros*, p. 58.
- (671) Debe tratarse de una confusión del copista, pues *tammūz* corresponde a "julio" y no a "junio".
- (672) Siguiendo a nuestro autor, Ibn al-'Awwām expone este capítulo en sus páginas dedicadas al rábano y nabo. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura* II, pp. 178, 186. Nótese el diferente tratamiento dado a estos productos en la primera parte de la edición (p. 60), cuyo autor sigue el texto de Anatolio editado por Vázquez.

- (673) En Columela no hallamos mencionado este cultivo. Su tratamiento es semejante al que se expone en Anatolio y, consecuentemente, al consignado en la primera parte de la edición (p. 60), que sigue a este último autor. Se halla registrado en Ibn al-'Awwām como parte de la obra de Ibn Ḥaŷŷāŷ. *Ibid.*, II, p. 171.
- (674) Como en ocasiones anteriores, Ibn al-'Awwām expone estas palabras de Ibn Ḥaŷŷāŷ en su obra. *Ibid.*, II, p. 151.
- (675) De nuevo, Ibn al-'Awwām sigue fielmente a nuestro geógrafo. *Ibid.*, II, p. 183.
- (676) Ni Columela ni el texto editado por Vázquez mencionan este producto. Ibn al-'Awwām registra también estas frases de Yūniyūs citado en Ibn Ḥaŷŷāŷ. *Ibid.*, II, p. 303.
- (677) Como en capítulos precedentes, es imposible que Yūniyūs responda a Columela pues éste no menciona los ajos en su obra. Igualmente, las coincidencias con el texto de Anatolio del manuscrito Gayangos son escasas. Cfr. VAZQUEZ: "El ms. no. XXX", pp. 239/282.
- (678) Ibn al-'Awwām toma estas palabras de Ibn Ḥaŷŷāŷ, aunque en la traducción española se cita por error la *Agricultura Nabatea*. Véase IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, II, pp. 200-1.
- (679) Columela no cita este producto en su obra, y las coincidencias con el texto de Anatolio son muy escasas. Ibn al-'Awwām registra en su obra tal cual este corto capítulo. *Ibid.*, II, p. 191.
- (680) *Ibid.*, II, p. 158.

- (681) También recoge estas palabras Ibn al-'Awwām, aunque con la variante *kānūn al-Ājar*, es decir, "enero" en lugar del "diciembre" que hallamos en nuestro texto. *Ibid.*, II, p. 140.
- (682) *Ibid.*, II, p. 155.
- (683) Estas mismas palabras de Ibn Ḥaŷŷāŷ aparecen bajo su autoría en Ibn al-'Awwām. *Ibid.*, II, p. 157.
- (684) Una vez más se registra este capítulo en Ibn al-'Awwām, a nombre de nuestro agrónomo. *Ibid.*, II, p. 235.
- (685) *Ibid.*, II, p. 245.
- (686) Ibn al-'Awwām sólo registra para sembrar el culantro el mes de febrero. Existe un nuevo error en la traducción, pues estas palabras de Ibn Ḥaŷŷāŷ presentes en el texto árabe se ponen bajo la autoría de la *Agricultura Nabatea*. *Ibid.*, II, p. 263.
- (687) Hallamos estas palabras literalmente consignadas en Ibn al-'Awwām bajo la autoría de nuestro agrónomo. *Ibid.*, II, p. 260.
- (688) Ni Columela ni la edición de Anatolio realizada por Vázquez hablan de las alcachofas. Ibn al-'Awwām consigna estas frases de Yūniyūs citado por Ibn Ḥaŷŷāŷ, aunque Banqueri traduce el término árabe por "cardo". *Ibid.*, II, p. 302.
- (689) *Ibid.*, I, pp. 390-1.
- (690) Aunque en la traducción de Ibn al-'Awwām aparece este brevisimo apartado a nombre de la *Agricultura Nabatea*, se trata en el texto árabe de una cita de Ibn Ḥaŷŷāŷ. *Ibid.*, II, p. 258.

- (691) Estas frases de Ibn Ḥayyān acerca del mirto, el rosal y el jazmín, se hallan en los diversos capítulos que Ibn al-'Awwām dedica a cada una de estas plantas aromáticas. *Ibid.*, I, pp. 249, 304 y 310 respectivamente.
- (692) *Ibid.*, II, pp. 270-1.
- (693) Ibn al-'Awwām consigna las palabras de Ibn Ḥayyān en torno a las diversas clases de alheli, y yemas del toronjil y la hierbabuena. *Ibid.*, II, pp. 266, 283.
- (694) Este epílogo de Ibn Ḥayyān es el que Ibn al-'Awwām registra al comienzo de su obra. Se trata de una clara prueba que añadir a las anteriores, para confirmar la autoría de Ibn Ḥayyān con respecto a la segunda parte de la edición jordana. *Ibid.*, I, p. 2.
- (695) Traducimos esta palabra siguiendo la indicación exacta del manuscrito *alif*, consignada un poco más abajo (*wa-huwa*).
- (696) El 21 de *muḥarram* de 970 corresponde al domingo 20 de septiembre de 1562.
- (697) El 11 de *muḥarram* de 1251 corresponde al sábado 9 de mayo de 1835.
- (698) Esta relación final de los autores citados en *al-Muqni'*, como ya hemos visto, queda plasmada en la obra de Ibn al-'Awwām, si bien éste eleva a treinta el número de dichos autores y no incluye el nombre de nuestro agrónomo, incorporado más tarde por los copistas. Cfr. IBN AL-'AWWĀM: *Libro de agricultura*, I, p. 8.
- (699) El 25 de *šawwāl* del año 1278 corresponde al viernes 25 de abril del año 1862.

(700) No hemos podido hallar ningún dato acerca de este copista.

(701) Tomando mediados de gũ l-^hiŷŷa como el día 15 de este mes, la fecha de la Hégira correspondería al domingo 12 de noviembre de 1848.

UNIVERSIDAD DE GRANADA
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SEMITICOS

AHMAD B. MUHAMMAD B. HAYYAY AL-ISBILI: *AL-MUQNI' FI L-FILĀHA.*
INTRODUCCION, ESTUDIO Y TRADUCCION, CON GLOSARIO.

VOL. II

por

JULIA MARIA CARABAZA BRAVO

Tesis Doctoral realizada
bajo la dirección del Dr.
D. José María Fórneas
Besteiro, Catedrático de
Lengua Árabe.

Granada, septiembre de 1987

GLOSARIO

LETRA ALIF.

Utruŷŷ : cidro (*Citrus medica* L./*Citrus medica* Risso var. *cederata*).

Arbol de la familia de las rutáceas, de frutos grandes, voluminosos, mucho mayores que los limones, oblongos o redondeados, con la corteza muy gruesa y rugosa de color amarillo. Según Abū Ḥanīfa, el *utruŷŷ* es un árbol muy conocido en los países árabes y que carece de especie silvestre, por lo que ha de cultivarse siempre; da fruto una vez al año durante veinte años, tiene hojas semejantes a las del nogal y posee muy buen aroma. Es la especie más antigua conocida del género "Citrus" proveniente de la India, aunque nabateos, griegos y latinos la hacen originaria de Media, Persia, de donde su otra designación: *tuffāḥ mā'ī* ("manzana de los medos"), traducción del griego *medikón mēlon*. Al-Bīrūnī, especificando aún más su origen, menciona que es un producto importado de Ḥabaristān y de Ŷurŷān.

Este árbol llegó a los países mediterráneos hacia el siglo III a.C. y, en la España medieval, se confundió su designación (en un principio reducida al cidro y fruto de éste) con otros de sus congéneres, como el limonero o el naranjo [puede verse la poca claridad reinante en estas especies del género "Citrus", en los artículos que Ibn al-'Awwām dedica a algunas de ellas (1)].

El nombre *utruŷŷ* proviene del persa *turunŷ* y éste del sánscrito *mātulunga*, y pasó al hebreo *etrōg* (*Citrus medica* L. *lageniformis* ROEM). Aunque Ibn Sīda da como sinónimo de *utruŷŷ* el nombre *al-mutk*, resulta manifiesto que su otro sinónimo, *turunŷ*, fue el que gozó de una mayor aceptación, especialmente en el Occidente musulmán. De este modo, en la *Tuḥfa* editada por Renaud y Colin destaca este nombre que, en Marruecos, designa corrientemente el cidro. Es Salmon quien añade que existe también un falso cidro llamado en Marruecos *mguergueb*, cuyas hojas o trozos de corteza emplean los musulmanes para perfumar su té (2).

En cuanto a la España musulmana, podemos observar que el nombre *turunŷ* se impuso al más clásico *utruŷŷ*. Así, hallamos en el *Vocabulista* atribuido a Raimundo Martí (siglos XII-XIII) *turunŷa*, *turunŷ* como equivalente de "pomum citrinum" y, más claramente, la cita de Pedro de Alcalá (siglos XV-XVI) en la que tanto el árbol "cidral" como la fruta "cidra" aparecen como *torónja*, *toróng* [con cambio de acento que ahora recae en la última sílaba, y paso de *ŷīm* final a *ge* (3)]. Finalmente, nuestro actual "toronja" deriva de este *turunŷa* árabe, con el significado de "cidra de forma globosa como la naranja", término ya arraigado en el siglo XV y consignado tanto por Nebrija en su *Vocabulario de romance en latín* (siglo XV), como por Covarrubias en su obra *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (siglo XVII) y el *Diccionario de Autoridades* (siglo XVIII) (4).

īyās : ciruelo (*Prunus domestica* L.).

Arbol de la familia de las rosáceas, cuyo fruto es la ciruela, de propiedades laxantes. Tal vez procede del Turquestán y del Sur de la cordillera de Altai, y fue introducido en Italia en tiempos de Catón el Antiguo (149 a.C.), país desde donde pronto se extendió por toda Europa, aunque también lo conocían los habitantes de los palafitos prehistóricos europeos. Posee diferentes variedades, algunas de las cuales son redondas, otras oblongas, con colores diversos que van del blanco y amarillento hasta el rojizo y negro. A cada una de estas variedades se le atribuyen unas propiedades específicas. Así, por ejemplo, una de las más famosas, la procedente de Damasco, es astringente para Dioscórides (aunque Galeno le desmiente, dándola como laxante); la variedad negra es de acción más fuerte que la blanca; ésta última es de digestión lenta y un poco laxante, etc.

El nombre *īyās* es arabizado quizá procedente del siríaco, y se señalan entre sus sinónimos los nombres *šāhalūk* (*šāh-lūk*) o *šāhalūy* (*šāh-lūy*), ambos derivados del persa y representantes de una especie de ciruela gruesa blanca. Por otra parte, el nombre más conocido de la ciruela en el Magreb fue *al-burqūq*, y en al-Andalus se la llamaba *'uyūn al-baqar* o bien *'ayn al-baqar* "ojos/ojo de buey".

Es curioso señalar que el sinónimo *burqūq*, palabra procedente del griego y de la cual deriva nuestro actual "albaricoque", es la única empleada en el Magreb para designar la ciruela, mientras que *īyās*, convertida en *inyās* o en

naḡās, e incluso en *lingāz* con *g* suave y aglutinación del artículo (forma imperante en todo Marruecos), ha tomado el sentido de "pera". Así pues, aunque en algunos países orientales *ḡās* sigue designando la ciruela (a la par, en ocasiones, que la pera), esta palabra siempre designa en Occidente la pera, en la actualidad (5).

Del mismo modo, en la España musulmana, también pasó esta voz a significar el fruto del peral. El *Vocabulista* expone claramente *inḡas* e *inḡās* como equivalentes de "pirum" y "pirus", mientras que para "prunum" se ofrece el árabe *halḡaḡ*, *halāliḡa* y *halāliḡ*. Igualmente, Pedro de Alcalá ofrece como equivalente del "peral árbol conocido" y de la "pera fruta deste árbol" el árabe *inḡāḡa* e *inḡāḡ*, en tanto que el ciruelo y la ciruela aparecen como *abcāra* y *abcār* (6).

Idjir : junco oloroso (*Andropogon Schoenanthus* L.).

Se trata de una droga de la familia de las gramíneas, formada por un rizoma, muy corto y nudoso, de cada uno de cuyos nudos sale una ramificación formando una reunión de cañas muy delgadas. Según Abū Ḥanīfa, tiene un olor desagradable, es semejante al junco (*asī*) y al *Juncus arabicus* Post (*asī al-kawlān*), pero es más ancho y de espacios internodales más pequeños. Según la *Tuhfa*, es una gramínea originaria de la India. Al parecer, pasó a Occidente a través de los países árabes y, así, Ibn al-Ḥaššā' nos aclara que se trata de una planta importada del Ḥiḡāz al Magreb. El junco que crece en este Ḥiḡāz es, según Ibn 'Imrān citado por

al-Gāfiqī, el llamado *ḥaramī* y es de muy buena calidad, mientras que el de Qafsa (sur de Túnez) y costa de Africa es de calidad inferior. Dioscórides, citado por el mismo autor, afirma que el procedente de la región nabatea es el mejor, al que sigue el llamado babilónico, al que algunos nombran *teuchitis*, siendo la variedad existente en Libia de inferior calidad. Igualmente, el botánico hispano-musulmán de los siglos XI-XII nos habla en su obra de la *ḡirbina*, una especie de *iqjir*, que en *'aḡamiyya* se llama "fino" y en árabe *al-Kawlān*. Así comenta que tal vez este nombre *ḡirbina* sea una deformación del sinónimo persa del junco oloroso *ḡōr ḡiāh*, ya registrado por Meyerhof.

Síntos aromáticos de Dioscórides, *juncus odoratus* de Plinio, el *iqjir* árabe era conocido también por sus sinónimos *tibn Makka*, *tīb al-'Arab*, *jilāl ma'mūnī*, *al-naḡm* y *ra'ī al-'Tr*, dándose de igual forma a su flor el nombre de *ḡawz ḡīnā* que, para Meyerhof, es una mutilación del nombre persa de la planta *ḡōr ḡiāh* "hierba del onagro", mencionado más arriba. Salmon añade que su nombre vulgar es *lādḡīr*, con aglutinación del artículo. De entre todos estos sinónimos, el de *tibn Makka* fue el que impuso en el Occidente musulmán. Aún hoy, esta droga de raíz astringente se vende en los bazares de Egipto, y en Arabia la planta en polvo es conocida como *gasūl* y se usa como perfume para el baño (7).

Arz : cedro (*Cedrus atlantica* Man./*Cedrus Libani* var. *atlantica* Man.).

Arbol de la familia de las pináceas que alcanza hasta

una altura de 40 metros, de copa piramidal y hojas relativamente gruesas, rígidas, cubiertas de una capa cerosa que las hace aparecer blanquecinas, y conos de 5 a 6 cms. Es considerado por algunos botánicos como una variedad del cedro del Líbano. Este último se conoce desde la más remota antigüedad, y en los libros sagrados se cita frecuentemente como el emblema de la grandeza y el poder.

El origen de este nombre es arameo, según Meyerhof, si bien Abū Hanīfa afirma que *arz* es una palabra rāmī. En cuanto a su verdadero significado, también existen diversas opiniones, al igual que sucede con otras especies de coníferas, clase poco clara entre los árabes y complicada aún más por sus diferentes traductores y comentaristas. De este modo, Maimónides afirma que se trata del "pino macho" (*ṣanawbar ḡakar*) no comestible, del que se extrae el alquitrán o brea, mientras que, para Ibn al-Bayṭār, *arz* es el *peukē* de Dioscórides, *picea* - o, para otros, *pinaster* - de Plinio, y para Ibn Sīda el árbol llamado en Iraq *ṣanawbar*. El primer nombre, "pino macho", es la traducción del griego *arrhēn peukē* de Teofrasto y Dioscórides, y se refiere tanto al pino de Alepo (*Pinus Halepensis* MILL.), como al *Pinus Laricio* POIR. El *peukē* de Dioscórides, *picea* o *pinaster* de Plinio, correspondería bien al *Picea excelsa* Link. = *Abies excelsa* Poir., bien al *Pinus sylvestris* o *P. Cembra* L., en tanto que el término *ṣanawbar* designa al pino en general. Sin embargo, en Africa del Norte, *arz* es el cedro ya descrito (8).

Esta misma acepción, cedro, se mantuvo en al-Andalus, como podemos observar en el *Vocabulista* que da como

equivalente de *arza*, *arz* el latín "*cedrus*", al igual que Pedro de Alcalá ofrece como equivalente de "alerze" el árabe *érza*, *erç*, este último con paso de *zāy* final a *ç* (9). Este vocablo no se detuvo aquí, sino que se introdujo en nuestra lengua con el mismo significado. Así, alerce designa hoy en castellano, como primera acepción, un "árbol de la familia de las abietáceas, de considerable altura, tronco derecho y delgado, ramas abiertas y hojas blandas verdegayas, cuyo fruto es una piña menor que la del pino" y, como segunda, "cedro". El primer testimonio de la palabra aparece en *Gaya Segovia* (1475); tras él, se halla recogida en Nebrija, Covarrubias y el *Dic. de Autoridades*. Este arabismo proveniente de un apelativo colectivo árabe se sumó, pues, al amplio repertorio de nombres españoles de plantas de origen árabe (10).

Ās : mirto (*Myrtus Communis* L.).

Arbusto de la familia de las mirtáceas que no suele pasar de 1 o 2 metros de altura aunque, resalvado, llega a formar arbolitos de hasta 5 metros; está verde todo el año y posee abundantes ramas y hojas. Según Abū Ḥanīfa, es muy común en el Occidente musulmán (Norte de Africa, al-Andalus), tanto en la costa como en la zona montañosa; tiene flores blancas, fragante aroma y un fruto negro que, cuando está maduro, se vuelve dulce aunque también contenga cierta amargura. Según Dioscórides, citado por al-Gāfiqī, el mirto cultivado (verde profundo tendente a negro) es más útil que el blanco, particularmente la variedad de montaña, si bien el fruto de

este último es más eficiente que el del primero.

El nombre *ās* es de procedencia semítica: asirio *āsū*, arameo *āsā*, y en hebreo se dice *hadās*. Algunos de sus sinónimos, según diversos autores, son *al-'amar*, *ḥambalās*, *qummām*, *marziyānaŷ* (persa), *aŷmām* (beréber), *faṭs* y *mūrd* (para su fruto); los egipcios lo llaman *al-marṣīn*, que es la transcripción árabe del nombre griego *myrsínē* pero, sin duda alguna, su sinónimo más conocido y popular en el Magreb es *al-rayḥān*, como nos lo testimonia Ibn al-Ḥaṣṣā', Maimónides y la *Tuḥfa*. Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī e Ibn Sīda mencionan *rayḥān* como nombre general de toda planta de buen olor, tanto de llanura como de montaña, pero este vocablo se convirtió pronto en el nombre popular del mirto en todo el Occidente musulmán, desplazando al más clásico, si cabe, *ās*. No obstante, *rayḥān* designa en Oriente al *Ocimum basilicum* L. (albahaca, basilisco) - como vemos claramente en Schweinfurth -, con la función de sinónimo de *ḥabaq* y *bāḡarūŷ* (11).

En al-Andalus convivieron en un principio los dos términos, *ās* y *rayḥān*; ambos aparecen en nuestro texto y son mencionados por el botánico anónimo dado a conocer por Asín. Precisamente en la obra de dicho botánico aparece un equivalente romance de *rayḥān*, que aún hoy se utiliza como sinónimo de mirto: se trata de "murta" que, en *'aŷamiyya*, también se decía "murtaš" o "murtas". Del mismo modo, en el *Vocabulista* aparecen tanto *ās* como *rayḥāna* para designar el "mirtus", pero podemos observar que, en Pedro de Alcalá, ya no aparece el primer vocablo, *ās*, sino que simplemente se consigna *raihán* y *rayáhin* como nombres árabes del "arraihan".

Será este término, *rayhān*, el que se introduzca como arabismo en nuestra lengua, bajo la forma "arrayán" y con la misma acepción. Lo observamos en Nebrija ("arrayhan"), en Covarrubias y *Dic. de Autoridades* ("arrayán") y, según Neuvonen, es imposible decidir cuál de los dos términos, "mirto" y "arrayhán", era más popular, siendo el primero un cultismo y el segundo un vocablo advenedizo (12).

Isfināy : espinaca (*Spinacia oleracea* L.).

Planta hortense de la familia de las quenopodiáceas, anual, con tallo ramoso, de hojas radicales, estrechas y suaves, y flores verdosas que florecen en verano. Por ser del tipo del *qaṭaṭ*, o armuelle, y poseer una imagen y cultivo semejante a éste, fueron a menudo confundidas ambas plantas, si bien Mattioli salió al paso de esta asimilación en el siglo XVI, aunque existen ya precedentes en el siglo XIV de la diferenciación entre ambos tipos de plantas. Este ahora universalmente conocido vegetal no fue mencionado por griegos ni por romanos, excepto en Bizancio donde encontramos la forma *spinákion*; por lo tanto, era una planta desconocida en el mundo antiguo. Las formas primitivas de la *Spinacia oleracea* se hallan, según Watson, en el noroeste de la India y el Nepal, donde probablemente se pasó a su forma cultivada (aunque no se sabe con seguridad de qué estirpe silvestre procede realmente). No obstante, se considera por lo general que su origen es iranio y, de hecho, las primeras referencias que se tienen de ella vienen de la Persia sasánida. En el

siglo VII, se trajo desde el Nepal a China, donde aún es conocida como la "verdura persa". Con toda seguridad, fueron los árabes, entre quienes las espinacas se habían convertido en una comida popular, los introductores de esta planta en España, adonde llegó probablemente hacia finales del siglo XI, según nos comenta Watson. Desde nuestra Península se extendió, más tarde, al resto de Europa.

Al igual que su origen, también la etimología del nombre *isfināy* es persa, lengua en la que aparece bajo las formas *isfānāy*, *ispānāj* y otras. Entre sus sinónimos árabes, se hallan *ra'īs al-buqūl* (representante de la aceptación y popularidad adquirida por esta planta) y *al-raḥā*, pero los más utilizados son variantes de este mismo nombre *isfināy* como son *isfānāj*, *isbanāj*, *isfanāj*, e *isfānāy* (13).

Entre todas estas formas, según Corriente, las fuentes andalusíes preferían */ispináj/*. Pedro de Alcalá ofrece *izpinág* como "espinaca, yerua conocida", en donde el *jā'* final ha pasado a *g* (uno de los casos aislados en los que adopta esta solución, casi siempre expresada con *k*). Este *jā'* final pasaría en los arabismos del ibero-románico al sonido *k* > espinaca, existente en nuestra lengua con igual significado. Para Corominas, la *i* romance, presente igualmente en las formas hispanoárabes, habría nacido en nuestro país por etimología popular. Se encuentra ya esta palabra en textos de los siglos XIV y XV; Nebrija la recoge, al igual que lo hacen Covarrubias y el *Dic. de Autoridades*, dando ambos una misma definición con la que pretendían aclarar la etimología de esta palabra: "espinaca [como] una especie de azelgas dicha en

latín spinacia, por ser su simiente espinosa" (14).

Afsantīn : ajenjo (*Artemisia absinthium* L.).

Planta de la familia de las compuestas, subfam. tubulifloras, que alcanza una altura de 2 a 4 palmos o más, y de color blanquecino por el vello canoso y espeso que recubre sus tallos y hojas. Sus flores son de color amarillo y se agrupan en cabezuelas; es una planta muy aromática, y tanto sus hojas como sus cabezuelas tienen un intenso sabor amargo y desagradable. El nombre *afsantīn* designa principalmente esta compuesta, pero también puede representar otras clases de artemisa mediterránea, como son la *Artemisia arborescens* L. y la *Artemisia pontica* L. Según Ibn Ŷurayŷ, citado por al-Gāfiqī, esta planta fue importada de Persia y de las regiones del Este, así como de la montaña Lukam y, en opinión de Font Quer, ya estaba extendida por todo el sur de Europa en épocas prehistóricas, del mismo modo que, al parecer, un absintio, si no el ajenjo común, era conocido por los egipcios unos dieciséis siglos antes de Dioscórides, porque con el nombre de *saam* figura en algunas recetas del papiro de Ebers. Todas las clases de ajenjo poseen las cualidades de astringente y amarga. Al-Bīrūnī, de acuerdo con Ibn Māsawayh y al-Rasā'ilī, afirma que existen varias clases de ajenjo como el nabateo, el persa, el jurasani, el sirio y el norteafricano, pero que destaca entre todos ellos el sirio, particularmente el proveniente de Tarso; Ibn al-Ḥaššā' aclara, igualmente, que existen muchas especies de ajenjo en el

Magreb, pero que la mejor de ellas es la importada del país de los rŭm.

Afsantīn, *afsintīn* o, más raramente, *ifsintīn* son transcripciones árabes del griego *apsínthion*, palabra llegada al árabe a través del arameo. Posee abundantes sinónimos como son: *kašūt* (o *kušūt*) *rŭmī*, *ušaynīša*, *šayba*, *šaybat al-'ayūz*, *šīḥ rŭmī* (var. *armanī*), *šīḥ al-rabī'*, *daqn al-šayj*, *šayarat Maryam* (Argelia), y *tāštalt* (beréber). Ibn al-Bayṭār ofrece como nombre del ajenjo en Egipto el término *damsīsa* que, durante mucho tiempo, se creyó sinónimo de *afsantīn*. Sin embargo, quedó demostrado más tarde que la Artemisia *absinthium* L. no crece en el moderno Egipto, por lo que la palabra *damsīsa* parece designar otra especie de las compuestas, la Ambrosia *maritima* L., según se ha propuesto (15).

En al-Andalus esta planta, además de ser conocida principalmente por los nombres árabes *afsintīn* y *šaybat al-'ayūz*, poseía varios sinónimos romances tal como observamos en el *Glosario* publicado por Asín. A través de esta obra de los siglos XI-XII, sabemos que en la *'ayamiyya* de al-Andalus el *afsintīn* recibía el nombre de "yerba puṭḍa", que quiere decir "hierba repugnante", a causa de la hediondez de su olor. Dicho nombre fue confundido por Maimónides con el de "yerba baṭra", lectura que aparece en su obra editada por Meyerhof. "Yerba puṭḍa" se aplicaba también a una especie de la zanahoria lisa (*al-dūqū al-amlas*), conocida por la gente como "macarcha" [magarzal], según nos comenta el botánico anónimo. Del mismo modo, los nombres romances "šenso campino y

agüino" designaban el ajenjo común y marítimo, como equivalentes del *afsintīn* y, finalmente, otro nombre romanceado al ajenjo era "yerba vétera", que significaba "hierba gastada o antigua".

Por su parte, el *Vocabulista* aporta como equivalentes del latín "absincium" los nombres árabes *ifsintīn*, *astiftīn* y *šayb al-'aŷūz*, en tanto que Alcalá da como traducción de "assenssios" la forma *xéi al-aâjúç* (= *šaybat al-'aŷūz*) (16).

Uqhuwān : *matricaria* (*Chrysanthemum parthenium* Bernhardi / *Chrysanthemum parthenium* Pers. / *Matricaria parthenium* L.).

Hierba bienal o perennizante de la familia de las compuestas, subfam. tubulifloras, de unos 2 o 3 palmos de altura, con tallo muy poblado de hojas. Su botón central es amarillo, al que rodean ligulas blancas y aovadas. Su olor recuerda al de la manzanilla y al del abrotano hembra, y es de sabor amargo. Según Font Quer, es una planta venida de Oriente desde lejanísimos tiempos, y con frecuencia cultivada en huertas y jardines.

El nombre *uqhuwān*, aunque designa especialmente la *matricaria*, también es empleado para algunas especies vecinas, correspondientes al *parthénion* de los griegos, nombre derivado de *parthénos*, muchacha en estado de merecer o virgen, porque esta especie se empleaba, ya en tiempos antiguos, en ayuda de las mujeres jóvenes que necesitaban regularizar sus menstruos. Igualmente, fue llamada en griego *amárakon*, de donde procede

(sin duda alguna para Font Quer) la voz castellana "amargaza".

La procedencia de esta voz árabe es la persa *ākaḥwān* y, dada la poca claridad existente entre los botánicos antiguos y medievales con respecto a las diferentes clases de matricaria y camomila, no puede extrañarnos el hecho de que apareciera muy frecuentemente confundida con la palabra árabe *bābūnaḥ* (camomila o manzanilla). De este modo, Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī identifica ambos nombres, *uḡḥuwān* y *bābūnaḥ* (y variantes de éste, *banīrak* y *bābūnak*), al igual que lo hace Ibn Sīda e Ibn al-Ḥaššā' en su comentario de al-Rāzī, si bien añade que los médicos distinguen ambas plantas, pues la *uḡḥuwān* no posee el buen olor de la *bābūnaḥ*, al tiempo que aclara que en el Magreb la primera de ellas recibe el nombre de *al-magarḥa*. Ibn al-Bayṭār, según los editores de al-Bīrūnī, también hace coincidir el significado de ambas plantas, y Maimónides indica como uno de los nombres romances de este *uḡḥuwān* el actual "manzanilla" (en el texto árabe *maṣanīla*).

Esta confusión trae en consecuencia que varios de los sinónimos apuntados para *uḡḥuwān* también lo sean de *bābūnaḥ*. Algunos sinónimos de *uḡḥuwān* son: *al-qurrās*, *bābūneḥ el-ḥmīr* (en Fez), *šayarat Maryam* (en al-Andalus, según Ibn al-Bayṭār), *kirkāš* (o *karkāš*), *arbīyān*, *minyāt* (o *munyāt*), *al-aqāḥī*, *kāfūriyya*, *šayarat al-kāfūr*, *ar'ūl*, *aḥdāq al-maradā*, *jubz al-gurāb*, *riḥl al-daḥāya*, *qawqahān*, *zubayda*, *qarqahān*, *zahrat al-garīb* y *arāwilah* (estos dos últimos en Damasco y Egipto, según Rawīḥa). Actualmente, según Renaud y Colin, el nombre *uḡḥuwān*, vulgarmente *gaḥwān*, se aplica a numerosas especies silvestres, sucedáneas o no, de la camomila, particularmente

la *Anacyclus radiatus* Lois. y el *Chrysanthemum coronarium* L. en la región de Rabat (17).

Por lo que se refiere a su denominación romance, el nombre más común de esta *uqhuwān* era, según el botánico anónimo, "macarcha" o "macarchella" (diminutivo romance de la anterior), voz para la que Asín sospecha una etimología del bajo latín **macaritia*, adjetivo derivado de *macarius*, del griego *makar*, *makarios* (feliz) o del verbo *makarizo*, hacer feliz, aludiendo a las virtudes curativas de la planta (mientras que Font Quer sostiene la opinión antes mencionada), pero también recibía los nombres "poplinaria" (*bubliṭnayra*) y "guijones" (*gašūniš*), como apunta Maimónides. Simonet explica el primero de estos nombres (tal vez relacionado con la forma de los tallos de esta planta) como voz venida del latín *pampinus*, y sus derivados *pampinaria* y *pampinela* por *pampinula*. El segundo de ellos, según el mismo autor, se referiría más probablemente a la *Scandix australis* L., que recibiría este nombre por los palillos derechos y puntiagudos, a manera de agujas, en que remataban sus tallos.

Actualmente, como puede apreciarse en la obra de Teresa Garulo, el español *magarza* (con las variantes andaluzas *magarza*, *margarza*, *margaza*, *amargaza*, *amagaza*, *armagaza*, *amarganza*, *amagarza*, *nagarza*, *gamarza*, *gamaza*, *garmanza* y *gamansa*) designa la "margarita" o "margarita silvestre", al tiempo que se muestra como variante de alharma "ruda silvestre". La primera documentación de este nombre (bajo la variante "amargazas") ya aparece en un texto del siglo XIV (18).

IKLIL al-mulūk : meliloto (*Melilotus officinalis* L./*Melilotus officinalis* Medikus).

Hierba anual o bienal de la familia de las leguminosas, cuya altura oscila entre los 2 y 6 palmos; con hojas de tres en rama y flores pequeñas y amarillas. El fruto es una pequeña legumbre ovoide, y la planta posee un ligero sabor amargo. Aunque el meliloto es mencionado desde tiempos de Hipócrates, es difícil concretar la especie a la que se refieren los autores de la Antigüedad clásica, pues el nombre *melilotos* engloba diversas leguminosas con hojas trifoliadas y flores amarillas y olorosas.

El nombre que encontramos generalmente en árabe es *iklil al-malik* (y no el *al-mulūk* de nuestro texto), proveniente del siríaco y hebreo *kēlil malkā*. Maimónides nombra como dos de sus sinónimos *šayarat al-ḥubb* "árbol del amor" y *al-dāršāh*, al mismo tiempo que ofrece su nombre beréber: *tīrāzan* (Salmon lee, por su parte, *taýrīt* como apelativo en esta lengua). Otro de sus sinónimos es *uḍn al-na'ya*, nombre que recibía en el Magrib según la *Tuḥfa*, aunque Leclerc ya observa la confusión habida con respecto al nombre *iklil al-malik*, bajo el cual se amparaban los géneros trébol, meliloto y alfalfa. Así, la expresión *uḍn al-na'ya* designa más bien las plantas de hojas largas (en Rabat se refiere este nombre a las hojas del *Scorpiums sulcata* L., antes de la floración). También se conoce esta planta como *'arār qaysarī*, *al-nafal*, *ḥalḥāl* y *ḥantam*.

Al-Gāfiqī, comentando las palabras de varios autores, nos habla de algunas de sus especies: la nombrada por Ishāq b. 'Imrān - de hojas redondas, verde, jugosa, con ramitas delgadas y pocas hojas, flores pequeñas amarillas seguidas por curvos anillos - es la que le parece mejor, aunque añade que la usada comúnmente en al-Andalus es de hojas anchas y espesas vainas; Avicena considera mejores las especies blancas, y Dioscórides ofrece como excelentes las de Attica, Kyzicus, Karchedon y Chalcedon. Sin embargo, varios autores destacan una especie de *iklīl al-malik*, de vainas semejantes a colas de escorpiones: la llamada por la *Tuhfa* "hierba del escorpión" (*ḥaṣīṣat al-'aqrab*). Además de en esta obra, la vemos citada en Maimónides (*iklīl al-malik al-mu'aqrab*), e igualmente en el botánico anónimo de los siglos XI-XII. Podría tratarse esta planta de la que actualmente se conoce como alacranera (*Coronilla scorpioides* Koch), perteneciente también a la familia de las leguminosas, si bien Meyerhof apunta otras plantas provistas de aquellas vainas y empleadas contra las picaduras de este animal. No tenemos seguridad en esta cuestión, pero consideramos curioso el hecho de que esta planta llamada alacranera (nombre derivado de alacrán, proveniente, a su vez, del árabe), tenga entre sus sinónimos castellanos el de "enamorada" y "hierba del amor" (19), que nos hacen pensar en el *ṣayarat al-ḥubb* que vemos más arriba. Digamos, finalmente, que las especies de meliloto más comunes en Marruecos son el Meliloto segetalis Ser., el *M. sulcata* Desf. y el *M. indica* All., y que Bedevian también asigna este nombre, *iklīl al-malik*, a la *Fritillaria imperialis* L.

(Imperiales coronata Dum) (20).

Parece que el *Vocabulista* se equivoca al identificar *iklīl al-malik* con el latín "ros marinus" (romero), pues no observamos en ningún autor más dicha identificación. Por lo general, se adaptó la traducción del nombre árabe y, de este modo, hallamos en Alcalá *aqlīl almeliq* [con acento en la última sílaba como era común en el árabe andalusí (21)], como equivalente de "corona de rey yerua". Al lado de esta "corona de rey" o "coronilla real" (sinónimo que aún se mantiene en la actualidad), hallamos los sinónimos ofrecidos en el *Glosario* editado por Asín: "corno de campo" (=cuernecillo de campo, coronilla real) y las formas "cornolo, cornollo, cornolyo, cornu, cornuelyo" (= acacia, cuerno, cuernecillo, cornejo, coronilla real), en cuyo párrafo se menciona la cuarta especie de *iklīl al-malik* llamada *al-'aqrabi* [escorpioidel]. Estas formas se relacionaban tal vez con las vainas del meliloto escorpioidel semejantes a colas de alacrán (22).

ihitlay : mirobálano (*Terminalia Chebula* Retz. / *Terminalia citrina* Roxb.).

Arbol de la familia de las combretáceas, cuyos frutos laxantes eran muy famosos en la farmacopea hindú, y fueron introducidos por los árabes en la terapéutica de la Edad Media occidental. Se trata de un árbol originario del norte de la India, en donde se recogían sus frutos en varias fases de crecimiento con fines medicinales. Los hindúes expandieron éstos por su país y Birmania y, más tarde, los exportaron a

Persia a través de Afganistán (de ahí que una de sus especies más famosas lleve el apelativo *kābulī*), desde donde llegaron a los países árabes quienes, a su vez, los introdujeron en el mundo occidental (aquí aparecen mencionados, en primer lugar, por los médicos bizantinos). Es preciso indicar que los mirobálanos de los siglos medievales no correspondían a los *myrobálanoi* de los griegos, pues éstos desconocían los frutos del *ihlīlāy*. En el mundo antiguo, los *myrobálanoi* (palabra compuesta de *mýron* "perfume" y *bálanos* "bellota" o "fruto en general") designaban los frutos de la *Moringa aptera* Gaertn., llamada en árabe *bān*.

Varias son las especies de *ihlīlāy* señaladas por los autores árabes. Al-Baṣrī, citado por al-Gāfiqī, habla de cuatro de ellas: la amarilla, la hindú (negra y pequeña), la de Kābul (negra y larga) y la china (arrugada, pequeña, con frutos en forma de olivas); Ibn Māsawayh, igualmente mencionado por al-Gāfiqī, pondera la clase amarilla y, dentro de ésta, las de un amarillo tendente a rojo; Ishāq b. 'Imrān, según al-Gāfiqī, habla del *kābulī* como el mejor de los mirobálanos; al-Rāzī menciona el amarillo, el *kābulī* y el *hindī*, al que la gente llama "negro", aunque Ibn al-Ḥaššā' aclara que, cuando al-Rāzī habla del *ihlīlāy aswad* se refiere al de Kābul, y la *Tuḥfa* cita tres clases: amarilla, negra y roja de Kābul (a la que los demás autores asignan el color negro). En realidad, la mayoría de las especies citadas responden únicamente al mirobálano *kābulī* en diversas etapas de su crecimiento; así, se dice que el amarillo es el fruto inmaduro de esta clase, aunque se separa a veces de ella, bajo

el nombre que vemos más arriba, *Terminalia citrina* Roxb., como puede observarse en Schweinfurth.

El nombre *ihlīlāy* procede del persa *halīla*, derivado, a su vez, del sánscrito *harītāki*. Según el traductor de al-Bīrūnī, otros nombres sánscritos de esta planta son *abhāyā* y *pathyā*, y es Maimónides quien afirma que su nombre hindú es *hārsar*. A la par de algunas variantes de *ihlīlāy*, como son *halīlāy*, *ahlīlāy*, *hilīlāy*, *ihlīlīy*, *ihlīlīyā* y *balīlāy*, hallamos los sinónimos *amla* (que, según la *Tuḥfa*, es una de sus especies importada de la India y originaria de China), *al-mufartah* y *al-iyyās al-hindī*. Estos mirobálanos aún se venden en los bazares de El Cairo aunque, según Renaud y Colin, es difícil hallarlos. Es Meyerhof, en su comentario de al-Gāfiqī, quien indica que, a primeros de este siglo, se distinguían aún tres clases de mirobálanos: *ahlīlāy aṣfar*, *a. kābulī* y *a. hindī* (23).

Es Ibn al-Ḥaṣṣā' quien nos informa de una aplicación del nombre *ihlīlāy* en al-Andalus: *'uyūn al-baqar*. En efecto, ya vimos, al hablar de la ciruela (*iyyās*), que el *Vocabulista* daba como equivalente de "prunum" los nombres árabes *halīlāy*, *halīlīyā* y *halīlīy*, a causa seguramente del parecido, en tamaño y forma, que algunos frutos del miróbalano tenían con las ciruelas. Por otra parte, es el mismo *Vocabulista* quien ofrece *ihlīlāy* y *balīlāy* como traducciones de "mira", asignando más tarde a esta palabra latina los nombres árabes *murr*, *ṣabir/ṣibar*, *ihlīlāy aṣfar*, *kābulī*, *hindī*, *balīlāy* y *amla*, aunque ya se advierte en la introducción de esta obra que *ihlīlāy* equivale a "miróbalano", omitido en el texto

("ihīṭṭāy vale MYROBALANUM omesso"). Pedro de Alcalá consigna "mirabolanos, especia" como equivalente del árabe granadino *harīṭṭix* (con paso de *ḡīm* final a *x* e imela, en caso de corresponder a la graffa que da Steiger: *harāṭṭiḡ*). En el español actual, se utiliza la palabra proveniente del griego, aunque con el mismo significado del *ihīṭṭāy* árabe (24).

LETRA BĀ'.

Bābūnaḡ : manzanilla (*Matricaria chamomilla* L.).

Hierba anual de 1 o 2 palmos de altura, de la familia de las compuestas, subfam. tubulifloras. Las ramitas terminan en cabezuelas de botón amarillo dorado y ligulas blancas. El tallo y las hojas de esta planta saben a hierba y son aromáticas, y las flores poseen un sabor un poco amargo con su olor característico a manzanilla. Ni los botánicos griegos ni los musulmanes distinguieron exactamente las varias clases de compuestas *Anthemis* y *Matricaria*, por lo que, como ya observamos, esta planta era confundida con la *matricaria* (*uḡḡuwān*), e igualmente puede responder a la camomila o manzanilla romana, *Anthemis nobilis* L., de gran semejanza con la manzanilla común (25). Su nombre, según algunos autores, se debe a la ciudad de Bābūnah situada en Iraq, donde la planta es particularmente abundante, pero tanto esta compuesta como otras de su misma familia también crecían en diversos puntos del Oriente Próximo (Túnez, Egipto), desde donde fue

introducida en al-Andalus probablemente por el pueblo árabe. En nuestra tierra, fue cultivada desde Cádiz hasta Toledo aunque, al parecer, dejó de cultivarse en el siglo XIII, siguiendo su reproducción en estado silvestre.

Ya en Dioscórides, recogido por al-Gāfiqī, se inicia la confusión entre diversas especies, al dar como sinónimos los nombres *ánthemis*, *leukánthemon*, *ēránthemon*, *jamaimēlon*, *mēlánthemon*, *jrysókallis* y *kallís*. Los editores de al-Gāfiqī ven en las tres clases mencionadas por Dioscórides, blanca, amarilla y púrpura, la *Matricaria chamomilla* L., la *Anthemis tinctoria* L. y la *Anacyclus officinarum* Hayn. respectivamente. De igual modo, los distintos sinónimos que se atribuyen a *bābūnaŷ* pueden hacernos pensar tanto en la manzanilla común como en la romana (dejando a un lado los aportados por Ibn al-Baytār, quien confunde *bābūnaŷ* con *uḡḡuwān*). Renaud y Colin aclaran que, en Marruecos más actualmente, el nombre *bābūnaŷ*, pronunciado a menudo *bābnūŷ* y *baybennūŷ*, designa tanto la *Anthemis nobilis* L. como algunas camomilas silvestres, entre las que se hallan la *Matricaria aurea* L. y la *Periderea* (*Anthemis*) *fuscata* Webb. Por otra parte, esta palabra parece designar generalmente en la actualidad la *Matricaria chamomilla* L. en Egipto y otros países orientales, según se desprende de Bedevian, Schweinfurth y Rawīḡa. Es Meyerhof quien aclara que la *Anthemis nobilis* L. no crece hoy en Egipto, y que la hierba vendida en los bazares bajo el nombre de *babūniŷ* o *šīḡ babūniŷ* es importada y a menudo confundida con la *matricaria*.

El término árabe deriva del persa *bābūna* y posee las

variantes *bābūnak*, *bābūnag* y *baybūnaġ*. Al mismo tiempo, se la conoce con los siguientes nombres: *habaq al-baqr*, *al-ḥawḡān*, *ra's al-ḡahab*, *bālbītsūr* (en Siria, según Dāwūd), *'ayn al-qitt*, *firāj*, *umm 'Alī*, *šīḥ bābūniġ*, *qurrās*, *mušraf*, *karkās*, *riġl al-daġāġa* y *magarġa*, estos tres últimos ofrecidos por Ibn al-Bayṭār y correspondientes, más exactamente, a la matricaria. Uno de sus sinónimos más conocidos es *tuffāḥ al-arḡ* (confundido por el copista de Maimónides con *tu, qāḥ al-arḡ*), "manzana de tierra", traducción árabe del griego *jamaimēlon* que vemos con anterioridad y que, en efecto, significaba "manzana de tierra o enana". La traducción latina de este vocablo griego feminizado daría lugar al español *camomila* o *camamilla* (26).

Al igual que los árabes tradujeron el término griego por *tuffāḥ al-arḡ*, en al-Andalus se extendió el uso del diminutivo romance "mansanella", "mansanilla", traducción fiel del griego, que aludía a la forma del botón floral de la cabezuela o, según Plinio, a cierto olorcillo a manzana que despiden las flores. Estas formas romances encontramos en el botánico anónimo, tanto referidas a *bābūnaġ* como a una especie de *qaysūm* o abrotano. Este "mansanella", nuestro actual manzanilla, no aparece, como es de esperar, en el *Vocabulista* quien traduce el árabe *bābūnaġ* y *baybūnaġ* por el latín "camamila" o "camamilla", pero sí se refleja claramente en Pedro de Alcalá que da como equivalente de "manzanilla" el árabe *beboniġe* [con desplazamiento de acento, cambi o de *ġīm* final a *ge*, e influjo de la imela a>i (27)] (28).

Bāḍinḡān : berenjena (*Solanum Melongena* L.).

Planta anual de la familia de las solanáceas, de fruto aovado de unos 10 o 12 centímetros de longitud. Su origen se encuentra en la India, tal vez como mejora de la silvestre *Solanum insanum* Roxb. Parece, por los varios nombres sánscritos que se conocen de esta planta, que ya era utilizada desde antiguo. Fue exportada, probablemente, desde la India a China en el siglo VI, pero tanto Dubler como Watson niegan que se conociera este vegetal en el mundo antiguo. Por su parte, Meyerhof y Sobhy, en su comentario de al-Gāfiqī, afirman que la variedad comestible del *strychnos kēpaios* ("hierba mora de jardín") descrito por Dioscórides no puede ser otra que la *Solanum melongena*. Los árabes encontraron la berenjena como una planta ya establecida y muy conocida en Persia, en la época de su conquista, pero la existencia de varios nombres árabes antiguos emparentados directamente con otros indos, hace pensar a Watson que esta planta pudo extenderse, igualmente, por vía directa desde la India hasta la Península Arábiga, en tiempos preislámicos o poco después de la Hégira. Más tarde, la berenjena pasó a Egipto y al litoral africano, desde donde pasó a al-Andalus, no a fines del siglo XII como afirma Dubler (el hecho de que se halle en nuestro tratado es buena prueba de ello), sino en el siglo X, puesto que se encuentra citada en el *Calendario de Córdoba*. En nuestro suelo, se cultivaron algunas variedades de berenjena, como puede observarse en Ibn al-'Awwām, destacando el botánico anónimo la especie "mansanel", de figura esférica, pequeño

tamaño, poca carne y fina piel, a la que la gente conocía por "cordobesa", porque en esta localidad era de mucho uso. Este adjetivo romance derivado de "mansana" se aplicó a varios frutos comestibles por lo general (al igual que hoy se aplica "manzanil" a algunas frutas parecidas a la manzana en el color o la figura), designando en este caso, según Asín, la berenjenilla que Colmeiro registra como *Mandragora vernalis* Bert. y *M. officinarum* L. El hecho de que junto a la berenjena comestible existiera otra venenosa, hizo que los médicos árabes asignasen a esta planta propiedades nocivas (29), con lo que se fomentaron diversas supersticiones en torno a ella.

El árabe *bāḡinŷān* procede del sánscrito a través del persa y, entre sus sinónimos, se encuentran los siguientes: *al-maḡa*, *al-ḡarq*, *al-waḡd*, *al-'anab*, *ṭa'alīl* *al-ḡayyāt* ("verrugas de serpientes"), *al-ḡadaq*, *kahkab*, *kahkam* y *ai-atab*. Aunque el nombre *bāḡinŷān* no se limitó a denominar la berenjena y familiares de ésta, sino que se empleó para frutas muy variadas, actualmente en árabe indica por lo general esta *Solanum melongena* L. (30).

Este término ya se recoge en el *Vocabulista*, aunque sin acompañamiento de traducción latina, y Alcalá registra "berengena" con los equivalencias árabes *bidingīna*, *bidingīn*, con claro influjo de imela, tan característica del dialecto granadino (31). Al ser un producto importado por los árabes a nuestra Península, es natural que también el nombre que lo representaba pasase al romance, sobre todo al levantino más antiguo, con arte árabe: "alberginie". La distribución

geográfica de los derivados de *Liḡinḡān* y del *melongena* procedente del latín de los botánicos, no sólo en España sino en otros países, se halla reflejada en Dubler (32).

En Castilla empieza a documentarse en el siglo XV aunque, dada la raigambre y el vigor del vocablo "berenjena/berengena/verengena", es lógico pensar que se introdujo en el idioma en época anterior. Aparece en Nebrija, en Covarrubias, en el *Dic. de Autoridades* y en otras obras y, pese a que Corominas explica la -r- romance mediante una asimilación intermedia y una posterior disimilación (* benenjena > berenjena), Dubler considera que la forma "berenjena" partió de una variante hispanoárabe que comportaba ya r, e igualmente Steiger señala que, en las lenguas vulgares de España y Portugal, la interdental fricativa -d- pasaba a veces por -l- a -r-. Como nos dice Maíllo, es un arabismo extraordinario por su estructura morfológica, la cual constituye un cambio en el polisilabismo del castellano, puesto que, antes de la entrada de esta clase de préstamos, no existían apenas palabras de nuestro idioma que tuvieran esta longitud. M. T. Garulo, en su estudio de los arabismos del léxico andaluz, recoge las variantes actuales "berenjena, berejena, merenjena, bere:na, aberjena y arberehena" (33).

Bāqillā : haba (*Vicia faba* L.).

Hierba anual de la familia de las leguminosas, que puede alcanzar hasta un metro de altura, de tallo grueso, lampiña y de un verde glauco. Las flores son grandes, blancas

y con una mancha negra a cada lado. Las legumbres tienen de medio a un palmo de largo y encierran de una a cuatro semillas. Según los editores de al-Gāfiqī, esta planta es oriunda de Persia y Norte de Africa, y crecía en Egipto desde tiempos remotos, pues se han hallado restos de ella en tumbas prehistóricas.

Kýamos de Dioscórides y *faba* de Plinio, *bāqillā* (junto con sus variantes *bāqilā*, *bāqil*, *bāqilā'*, *bāqillā'*, *bāqilā* y *bāqillā*) es uno de los nombres árabes de las habas, originario, según Ibn Buklāriš, del nabateo, si bien Meyerhof apunta que parece proceder del arameo (aunque este término no se halle en la literatura siríaca). Otros de sus sinónimos son *al-ŷirŷir*, *ŷumma* e *ibawen* (beréber), pero no cabe duda de que el nombre más extendido para designar las habas es *fūl*. Este vocablo procede del arameo *fūlā*, derivado, a su vez, del copto *fel*, *feli*. Actualmente, *fūl* es la palabra usada para designar la *Vicia faba* L. tanto en Africa del Norte, como en Siria y Palestina, constituyendo el alimento más común en tierras de Oriente. En Egipto, por ejemplo, es habitual que se tomen estas habas o *fūl* en el desayuno. Del mismo modo, en Marruecos se da una especie de habita silvestre, no muy elevada y extendida por el suelo a modo de planta trepadora, con una haba semejante a un guisante común negro, conocida bajo un compuesto de *fūl*: *fūl bāb Rebbi*, según nos informa Salmon. Como vemos, *fūl* ha desplazado a *bāqillā*, llegando a veces incluso a no conocerse esta palabra, como sucede en Marruecos (34).

Del mismo modo, tal como puede observarse en las

palabras del botánico anónimo, el árabe *baqillā* se correspondía con el "árabe de al-Andalus" *fūl*, lo cual da muestra de que esta última palabra era mucho más empleada que la primera en nuestra Península. A estos vocablos venía a añadirse el romance "faba, fabas", como sinónimo 'a^hamī de *fūl*, procedente del latín *faba*, y que se mantendría en nuestra lengua, tras el paso f->h. Igualmente registra el botánico anónimo otros dos nombres en los que el árabe *fūl* interviene: *fūl ŷabalī* o *fūl al-jinzīr*, llamada en romance "faba-porco, faba do porco", en la que Asín ve como probable la llamada haba panosa, que se da como pasto a las caballerías, y *fūl al-šī'āl* "haba de encender", que en 'a^hamiyya recibía el nombre "enzendo" y que se trata del *Tordylium officinale* L., cuyos frutos semejantes a habas se empleaban para encender el fuego.

Finalmente, si nos detenemos en el *Vocabulista* y en Pedro de Alcalá, veremos también que, mientras que el primero ofrece para el latín "faba" los equivalentes árabes *fūla*, *fūl* y *afwāl* * *bāqillā* * *laysāra*, *baysār* * *faysāra*, *faysār* * *šulūqa* (-āt) y *šulūq*, *šalālīq*, el segundo únicamente registra *daquīq al-fūl* y *fūla*, *ful* para "harina de hauas" y "haua" respectivamente (35).

Burr : trigo (*Triticum vulgare* Villars).

Planta anual de la familia de las gramíneas, de abundantes especies y variedades. Por lo general, los trigos son plantas de uno o más metros de altura, con una espiga más

o menos densa, corta o prolongada, con la raspa o eje quebradizo en ciertas especies, aunque es irrompible normalmente. Las espiguillas pueden desprenderse de la espiga con facilidad o bien quedar unidas a la raspa quedando, en este caso, el grano separado del cascabillo y limpio. Según Vavilov, recogido en Font Quer, los trigos son originarios de Asia Menor y de otros países del sudeste de Asia, de la Península Balcánica y de las montañas del nordeste de Africa, principalmente de Abisinia. En este último lugar, o bien en las partes sur o este de la llanura mediterránea, es donde se originó, según Watson, la variedad de trigo duro (*Triticum durum* Desf.). Restos arqueológicos muestran que este trigo ya se cultivaba ampliamente en algunas partes de Egipto, en los siglos anteriores al nacimiento del Islam. Del mismo modo, siguiendo a Watson, parece que los árabes difundieron este producto por el Oriente Medio y el Mediterráneo musulmán, desde donde se extendió al oeste cristiano. Aquí, el trigo duro desplazó a otras formas de *Triticum* y dio lugar a nuevas variedades. Sin embargo, este autor ha de reconocer la dificultad de seguir los pasos de esta planta, dado que en árabe clásico no había una palabra especial para designar esta variedad de trigo. Si existe seguridad de que el cultivo de los diferentes trigos es tan antiguo, que en Europa se han encontrado restos de este cereal a partir de los tiempos paleolíticos. Igualmente, ha sido siempre objeto de alabanza (especialmente el *Triticum vulgare* propiamente dicho, que es el trigo candeal) por su virtud de ser un alimento de primer orden.

Burr aparece como sinónimo del nombre griego *pyrós* de Dioscórides, con el que mantiene una evidente analogía, y tiene su equivalente en el hebreo *bar*. Según los lexicógrafos Castel y Gesenius (opinión recogida por Clément-Mullet), hay que entender esta palabra por trigo limpio, aventado y dispuesto para ser conservado en el granero [digamos, en este punto, que Ibn Sīda ofrece varias clases de trigo -empleando los vocablos *burr* y *hinṭa*, más diversos adjetivos- en su obra (36)]. *Burr* comparte su designación de trigo con los nombres árabes *hinṭa* y *qamḥ*, que aparecen en las fuentes medievales como sinónimos totalmente intercambiables con el primer vocablo mencionado. *Hinṭa* proviene, según Clément-Mullet, de una raíz hebrea con el sentido de "edidit, protulit" (planta que se produce en abundancia), aunque M. Pictet critica esta opinión y defiende que la etimología de este nombre es persa. Como puede observarse por las palabras de Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī, parece que *hinṭa* responde a un sentido más amplio de cereales panificables en general (como sostienen otros autores), puesto que se le hace sinónimo de *fūm*. Por su parte, *qamḥ* parece venir del hebreo, lengua en que se emplea con el sentido de "harina". Bové, citado por Clément-Mullet, afirma que, bajo los nombres *qamḥ Ṣa'īdī* y *qamḥ baḥrī*, "trigo de Ṣa'īd o del sur" y "trigo marino o del norte", se cultivan en Egipto diversas subvariedades de este cereal, que se distinguen según su forma y color. Igualmente, aunque en un principio *burr*, *hinṭa* y *qamḥ* parecen señalarse como sinónimos totales, más tarde fueron a veces diferenciándose en distintos países; así, según Watson, en el Norte de Africa *qamḥ* designa

el trigo duro, mientras que el trigo suave introducido por los franceses se conoce como "farina" o *hinça*. De igual forma, se ha recurrido a diversos términos (especialmente a compuestos de *qamḥ* + sust. o adjetivo) para designar las distintas variedades de trigo, como puede verse en obras más actuales relativas a la flora de diferentes países (37).

A pesar de que los tres términos, *burr*, *hinça* y *qamḥ* eran empleados en al-Andalus, parece que los que gozaban de un mayor uso eran los dos últimos (en nuestro texto, por ejemplo, puede apreciarse lo que decimos, con mayor empleo de *qamḥ*). Esto puede desprenderse del botánico anónimo en su párrafo dedicado al romance "tridco"; en él nos dice: "*Hinça* en 'ayamiyya se llama tridco...; en latín bormente [frumentum]; en árabe andalusi, *qamḥ*; en árabe, *al-burr*" (38). En su obra también se hallan otros nombres romances correspondientes a diversas clases de trigo. De este modo, vemos "royón"= trigo rubíol, rubión, rubio; clase de trigo cuyo grano y espiga tira a rojo y de ahí su nombre y que, según Asín, quizá deba identificarse con el *Triticum Linnaeanum* Lag., llamado en España vulgarmente rubíol, rubión de Segovia o rubio de Madrid; "sibaira, chibaira"= trigo; nombre 'ayami del trigo o *hinça*, llamado así por ser un alimento insustituible para saciar el hambre (del latín *cibarius* "alimenticio"); y "tiridicaira, tridcaira montozá"= triguera caballuna, trigo montesino [*qamḥ ḡabalī*], egilope, ballueca. Este trigo montesino es una especie de egilope, cuyas espigas son cortas y aovadas.

Es curioso observar, en el sentido de que los términos

hinta y *qamh* eran los apelativos más usados en la España musulmana, que el *Vocabulista* aún registra *burr*, *hinta* y *qamh* para el latín "frumentum", mientras que el posterior Alcalá únicamente señala *camh cumúh* o *hinta* para "trigo generalmente" (39).

Burýŧn/parýŧn : clase de granada [véase *runnān*].

Bardī : papiro (*Cyperus Papyrus* L.).

Planta de la familia de las ciperáceas que crece en el agua, de largo tallo blanco-verduzco, rematado por una amplia corona. Según Ibn Sīda, su planta es como la de la palmera salvo que no llega a la altura de ésta, tiene una pulpa blanca que se extrae y se come llamada *jurāt*, *jurrāt*, *jurātā* y *jurraytā*. Ibn al-Sikkīt y Abū 'Ubayda llaman *ḥalfā'* (seguramente mutilación de *ḥalfā'*) a la raíz blanca y húmeda del papiro, que es comestible y también se conoce por *abā'a*, pero Abū Ḥanīfa dice claramente que el *bardī* y el *ḥalfā'* son plantas diferentes. El tallo blanco del *bardī* lleva el nombre de *al-'unqura*, según este último autor y, cuando alcanza una considerable altura, se llama *al-qinṣif*, según recoge Ibn Sīda de este lexicógrafo. La raíz del *bardī* también es llamada por Ibn al-Sikkīt *al-qinfajr*, en tanto que otro autor llama a su pulpa *sarīr*. Maimónides la hace sinónima de *al-ḥāqī* que, según Meyerhof, es una mutilación de *ḥalfā'*. Ibn ŶulŶul, citado por al-Gāfiqī, hace al *bardī* sinónimo de *al-jūs*, añadiendo que los

egipcios conocen esta planta bajo el nombre de *fāfīr* (papyrus). Por su parte, al-Gāfiqī distingue dos clases de papiro: el macho que no produce flores, y la hembra que posee tallo y pelo de algodón, llamados *al-ḡūḡ*. Dioscórides, citado por el autor anterior, menciona *al-bardī* como equivalente del griego *papyrus* y señala, al igual que otros autores, que de él se extrae el papel de escribir, al tiempo que indica el hecho de que los egipcios masticaban su raíz, ligeramente nutritiva.

Aunque no se ha aclarado aún el origen del nombre *bardī*, esta planta es conocida como una de las más antiguas usadas en la historia de la civilización humana. Originaria de los ríos del África central, Palestina, Valle del Jordán y bancos del lago Tiberíades, era frecuente ya en tiempos remotos en los bancos del Nilo. De esta forma, se dice que el uso del papiro para hacer papel data de las primeras dinastías egipcias (unos 3000 años a.C.), y que éste fue la exportación fundamental de Egipto en periodos antiguos y hasta el siglo X d.C. El uso comestible de sus tallos también se halla corroborado por diversos autores como Herodoto, Teofrasto, Diodoro y Plinio. Seguramente, a partir de los árabes, esta planta sería cultivada en los jardines hispanoárabes, y también es probable que fuera introducida por aquéllos en Sicilia en el siglo X. No obstante, en los países en los que el papiro no era planta muy conocida, el nombre *bardī* sirvió para designar otras plantas de aspecto y uso semejantes. Así, como observamos en la *Tuhfa*, el término árabe aparece como sinónimo del beréber *tābūda* (o *abūda*) con el significado de "cañas" puesto que, al no existir el papiro en África del

Norte salvo en jardines, su nombre se aplicó a diferentes especies de plantas acuáticas, como la *Typha angustata* Chaub., *T. latifolia* L. y otras análogas. Incluso en Egipto, hoy día, la palabra *bardī* designa una planta acuática, la machota o *Typha angustata* Bor. Chaub., con la que se fabrican las esteras (40).

Igual sucedió en al-Andalus, en donde *bardī* se aplicó al papiro y a plantas de caracteres semejantes a ésta. Prueba de ello es el romance "carrichche" = carrizo, espadaña, que aparece en el *Glosario* editado por Asín, y que se empleaba como sinónimo romance de *bardī*. A ello se añaden los equivalentes ofrecidos por Alcalá para el árabe *bardī*: "enea yerua ensordadera" y "espadaña assi" (41).

En el español actual hallamos igualmente una palabra proveniente de *bardī*: albardín, aunque tampoco con el significado de papiro sino (como indica el *DRAE*), como una "mata de la familia de las gramíneas, propia de las estepas españolas, muy parecida al esparto y con las mismas aplicaciones que éste". De igual forma, el *DHLE* recoge en una segunda acepción de esta palabra, y como propia de Aragón, "planta acuática de la familia de las tifáceas (*Typha angustifolia* L.)". Steiger explica la *n* final como claro ejemplo de la influencia efectiva del plural de los denominativos (-*Tn*), en los arabismos hispanoportugueses derivados de denominativos y, por su parte, Fernández-Sevilla aclara la extraña relación lingüística en el plano morfo-semántico habida entre ambas plantas (*bardī* como anea y espadaña y "albardín" como una mata de las gramíneas),

aludiendo a que quizá esta relación nazca del uso que de ambas se hace, pues las dos se emplean para rellenar las albardas (42).

Baršiyāwš : culantrillo de pozo (*Adiantum Capillus Veneris* L.).

Planta de la familia de las polipodiáceas que Dioscórides, citado por al-Gāfiqī, describe de esta forma: sus hojas son como las del culantro con bordes dentados; sus ramas son negras, fuertes, finas y cerca de un palmo de largas; no tiene tallo, ni flores, ni fruto. Su raíz no sirve de nada en absoluto. Crece en lugares sombreados, en las paredes de las húmedas cavernas, y cerca de los lagos formados por fuentes naturales. Según los editores de la *Tuḥfa*, es un pequeño helecho común en Marruecos y Europa, indicando los de al-Gāfiqī que su habitat se halla en algunos países tropicales, aunque también crece en los Alpes y en la parte sur de las islas británicas.

Adianton (y también *polýtrijon*) de Dioscórides y *adiantum* de Plinio, el nombre árabe *baršiyāwš* (más comúnmente nombrado *baršiyāwušān*) procede del persa *parr-i-Siyāwušān* que significa "cabellos de (héroes persas) parecidos a Siyāwuš". Sin embargo, el nombre árabe más usual para esta planta es *kuzbarat* (*kazbarat/kazburat/kuzburat*) *al-bi'r* "culantro de pozo", que también se halla en nuestro texto a modo de explicación del nombre anterior. Otros de los sinónimos conocidos de esta planta son: *ša'ar al-gūl*, *ša'ar al-ŷabbār*,

šā'ar al-ŷinn, maqāyir (mala lectura, según Meyerhof, por dafā'ir (al-ŷinn) o dafā'ir al-'ayūz), al-sāniqa, šā'ar al-ard, šā'ar al-janzīr, šā'ar al-ḥimār, liḥyat al-ḥimār y al-wašīf, casi todos ellos relacionados como puede observarse por sus nombres árabes, con el aspecto de pelo o cabello que muestran las ramas de este vegetal. Kazbarat al-bi'r es el nombre más empleado hoy en Egipto, como se ve en Schweinfurth, y su parte herbácea aún se vende en los bazares de El Cairo y se usa en algunos países como droga contra la tos y el asma (43).

El botánico anónimo nos ofrece algunos nombres romances con los que este culantrillo de pozo era conocido: "alcha-pilos, archi-capillo", con lo que Asín desmiente la lectura de Simonet "arachoquil"; "cabello mauro, creşe cabello", el primero de fácil explicación puesto que las ramas semejantes al cabello del culantrillo de pozo son negras ("mauro" < lat. *maurus* = negro), lectura con la que Asín advierte el error cometido por Simonet quien leyó qaršaqīla o "carraxquilla", y el segundo de dudosa significación, pues no se sabe si esta planta poseía la virtud de hacer crecer el cabello; "cres[po] cabello" que significa pelo fuerte o duro, llamado también "pilo maore", es decir, pelo grande, y "yerba vinca", llamada así por la forma enlazada de sus ramas, según Simonet (del latín *vincire* = atar, enlazar).

En cuanto al nombre árabe de más prolongado uso en nuestra Península, según se desprende del *Vocabulista* y del *Arte* escrito por P. de Alcalá, pareció ser *kazburat al-bi'r*, puesto que la primera obra ofrece como traducción del latín

Capillus veneris el árabe *kazburat l-bir*, al tiempo que la segunda registra *caḡbor al bīr* como equivalente de "culantrillo de pozo", y *cazbūr albīr* como nombre árabe del "isopo o culantrillo de pozo". Finalmente, sólo añadir que nuestro nombre español actual es traducción del árabe *kazburat al-bi'r*, aunque con empleo del diminutivo de culantro (44).

Barwaq : asfódelo (*Asphodelus ramosus* L.).

Planta de la familia de las liliáceas, con la raíz fasciculada, tuberosa, oblonga y carnosa; posee numerosas hojas radicales, largas, ensiformes, con los bordes cortantes. Su tallo es desnudo, ramoso hacia el extremo, terminando con una cima de flores blancas grandes. Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī lo describe como un arbolito débil que posee una caña y un fruto de grano negro y más pequeño que la pimienta, y que no debe comerse solo pues engendra tumores. Maimónides afirma que sus raíces parecen pequeñas zanahorias y se emplean, una vez secas y molidas, para elaborar una harina aglutinante.

Llamada en griego *asfódelos* por Dioscórides, *asphodela* y *hastula regia* por Plinio, *barwaq* (nombrado más usualmente *birwāq*) es sinónimo de *juntā* o *yuntā* "hermafrodita", nombre clásico para designar esta planta. Otro de sus sinónimos es *iṣrās*, que designa la harina de la que hablábamos con anterioridad, término que Ibn al-Bayṭār no cree correcto aunque Meyerhof aclara que se halla bien explicado en Maimónides, añadiendo que Loew descubrió el nombre hebreo *'ṭrīt* y el siríaco *'ṭrōnā* con el significado de "asfódelo" y

de una sustancia pegajosa, en árabe *girā'* "cola". Su sinónimo beréber es de lectura más dudosa: *tīklāš*, *tīqlīš* o *tīqlīlāš*. Renaud y Colin exponen que la palabra extendida en todo el occidente musulmán para designar el asfódelo es *berwāg*, frente al más clásico *junḡā*. El *gayn* final de este nombre responde a la pronunciación popular marroquí, reflejada igualmente en la escritura. En Marruecos, se encuentran principalmente las especies *Asphodelus microcarpus* Vir. y *Asphodelus fistulosus* L. var. *termifolius* Cav., mientras que en Egipto impera la especie *Asphodelus termifolius* Cav. (45).

Bisbās : hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller).

Planta de la familia de las umbelíferas, capaz de alcanzar la altura de un hombre e incluso de superarla. Echa un rosetón de grandes hojas divididas y subdivididas en lacinias muy angostas; del centro de dicho rosetón arranca el vástago de tallo grueso, con hojas también divididas. Sus flores son amarillas, y el fruto es más largo que ancho. Tiene un olor agradable a anís. El hinojo ya fue utilizado por los antiguos egipcios, y los farmacólogos de la Antigüedad clásica conocieron la especie y trataron de sus virtudes, entre las que sobresale su fuerte acción carminativa.

El nombre *bisbās* era el que se empleaba en el Magreb para el hinojo, y aún hoy se conserva en esta zona, mientras que su significado en el mundo árabe oriental es "macis" (corteza de nuez moscada), según afirma Meyerhof. En las palabras que Abū Ḥanīfa e Ibn Sīda dedican al hinojo bajo este nombre, se ve reflejada la variedad hortense y dulce, pues

ambos autores afirman que es de buen olor y sabor, y que lo come la gente y el ganado, añadiendo que la gente de las zonas de montaña lo llama *al-dūrāwīr*, que igualmente es conocido como *nānājwāt al-barr*. Otro vocablo árabe para esta planta, *rāziyānāy*, procede del persa y designa varias especies de hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller, *F. capillaceum* Gill., *F. dulce* Bauh. y otras). Responde al *márathon* (Edad Media latina *márathon*) de Dioscórides y al *foeniculum* de Plinio. Un equivalente de los nombres anteriores para el hinojo es el árabe *šamār* que, según Meyerhof, pertenece al antiguo semítico y aún está en uso en Egipto. Renaud y Colin comentan que este término (vulgar *bisbās*) es el único empleado en Africa del Norte para designar la planta en sí, aplicándose sobre todo a la especie silvestre, mientras que *rāziyānāy* designa la especie cultivada, *Foeniculum dulce* Bauh., cuyo grano es objeto de cierto comercio y se conoce en el Magreb con el nombre *nāfi'* (vulgar *nāfa'*). Por otra parte, es Schweinfurth quien muestra las diferentes plantas que responden al nombre de *bisbās* en diversos países más actualmente: *Myristica fragans* Hout. (Egipto); *Capsicum frutescens* L., *Plectranthus hadiensis* (Yemen y Sur de Arabia); *Pimpinella Anisum* L., *Anethum graveolens* L., *Deverra scoparia* Coss. D. y *Foeniculum vulgare* L. (Argelia). Bedevian sólo registra *Hippomarathrum libanotis* Koch. (Cachola) correspondiente al árabe *al-rāzayānāy al-barrī al-kabīr* (46).

El botánico anónimo andalusí ofrece los nombres romances "fonicho, fonilyo, fonolyo" para el hinojo común, todos ellos derivados del latín *feniculum*, de donde también

procede nuestro actual "hinojo". El *Vocabulista* consigna tanto *bisbās* como *rāziyānaḥ* para el latín "feniculum", mientras que Alcalá sólo ofrece como equivalente de "hinojo yerua verde en porreta" el árabe *bizbiqa*, *bizbiq* (con evidente influjo de imela, dada la inflexión de la ā hacia ʔ), lo cual nos indica la mayor persistencia de este término en nuestro suelo, al igual que ya vemos con respecto al Norte de Africa (47).

Basal : cebolla (*Allium cepa* L.).

Planta vivaz, bulbosa, de la familia de las liliáceas, que crece hasta una altura de 4 palmos. El bulbo es grande, ovoide, redondeado o deprimido, según las variedades, cubierto de binzas blancas o rojas. Tienen sabor acre, aunque otras llamadas dulces lo contienen en poca cantidad. Durante el primer año de vegetar, la cebolla forma el bulbo; y en el segundo, entallece, florece y fructifica. Esta planta procede de Asia, desde donde se extendió a casi todos los países ya en tiempos muy antiguos; así, se cultivaba en el Próximo Oriente muchos siglos antes de la Era cristiana, y se han encontrado restos de ella en lugares prehistóricos egipcios. De las dos clases que más se conocen de ella, la blanca y la roja, la primera es comestible en mayor grado. Según Dioscórides, citado por al-Gāfiqī, la clase alargada es más agria que la redonda, mientras que la roja es más agria que la blanca, las secas más que las frescas, y las crudas más que las cocidas y las conservadas en vinagre o sal, todas ellas de virtudes reconocidas (aunque, igualmente, tanto los médicos griegos, como los persas y árabes, ven en ellas varias propiedades

nocivas).

La raíz *b-ṣ-l* es generalmente semítica, hallándose en arameo, hebreo y etiópico. En un principio, *baṣal* es un nombre genérico de las raíces comestibles que constan de varias capas, pero muy pronto pasó a designar específicamente la cebolla. Corresponde al *krōmyon* de Dioscórides y según Ibn Durayd, citado por Ibn Sīda, equivale al término *al-dawfaṣ* (48).

En al-Andalus, su nombre *'aṣami* era "chobolla" [*sebōlyas* según Ibn Buklārīš], proveniente del latín **cepulla*, diminutivo de *cepa*, de donde deriva igualmente nuestro actual "cebolla". Así aclara que la vocal *o* de la sílaba primera se debe a la inflexión de la *o* de la segunda, tónica. El *Glosario* editado por este autor también nos ofrece otros nombres romances de diversas especies de cebolla (más específicamente relacionados con especies de otra liliácea: el puerro), tales como "bulbus" largo, especie de cebolla de raíz pequeña blanca, compuesta de varias capas, cuyo sabor y olor es como el del puerro y es también llamada "yerba aunella" (especie de puerro); y "orilyaš", término *afranîT* (lengua del sudeste de Francia) de una especie de cebolla, proveniente del latín *auricula* y que, en la *'aṣamiyya* de al-Andalus, se llamaba "porro", al tiempo que algunos *'aṣam* lo citaban bajo la palabra "sacudecras" (saco de grasa: puerro de viña) y otras gentes lo identificaban con el "bulbus" antes mencionado.

El *Vocabulista* traduce el latín "cepe" por el árabe *baṣala*, *baṣal*, e igualmente, de forma clara, Alcalá relaciona la que él llama "cebolla doméstica" con el árabe *baṣala*,

baṣāl, con desplazamiento del acento hacia la última sílaba, tal como era habitual en el árabe andaluz y valenciano (49).

Baṣal al-fa'r : cebolla albarrana (*Urginea maritima* Baker).

Planta cebolluda de la familia de las liliáceas, de bulbo muy grande cubierto de binzas y cascotes resecos de color rojizo; sus partes vivas y frescas son blancas o de color rosado. Sus hojas son grandes y algo gruesas y sus flores blancas. La cebolla albarrana, también llamada escila, es uno de los simples empleados en medicina desde más antiguo; en Egipto ya figuraba en el célebre papiro de Ebers, y en Grecia la usaron los hipocráticos cuatro siglos antes de nuestra Era, dadas sus numerosas propiedades.

Correspondiente a la *skilla* de Dioscórides y a la *scilla* de Plinio, la cebolla albarrana lleva el nombre de *baṣal al-fa'r* ("cebolla de rata") por su uso hasta nuestros días como veneno para matar este animal y, según Abū Ḥanīfa, es un nombre vulgar de *'unṣul*, término que designa la cebolla silvestre (*baṣal al-barr*). Sus sinónimos más conocidos son *al-iṣqāl* y *al-'unṣul*. El primero es la transcripción árabe del nombre griego y, según Abū Ḥanīfa, era la palabra utilizada por los curanderos; el segundo (con sus variantes *'unṣal*, *'unṣulā*, *'unṣalā*, *'anṣal* y *'unṣulān*) parece ser el vocablo más usado tanto en Oriente como en Occidente. Sin embargo, en este último destaca (como observamos en Maimónides, Ibn al-Ḥaṣṣā', la *Tuḥfa*, el botánico anónimo, Pedro de Alcalá y otros autores) el sinónimo *baṣal al-jinzīr* ("cebolla de

puerco"), al que se unen *baṣal Fir'awn* ("cebolla del Faraón") y el beréber *agfāl* o *agufāl*, mutilado en Maimónides como *uḥkāl*. Según nos comenta Salmon, en Marruecos se diferencian algunas de estas palabras; así, *'anṣal* designa un tubérculo grueso, *baṣal al-fa'r* uno mucho más pequeño, y *baṣal al-jinzīr* uno largo y delgado, todos ellos silvestres y no considerados objeto de comercio. Por otra parte, Meyerhof apunta que en Egipto sí se venden los bulbos de la cebolla albarrana como matarratas, e igualmente para producir ampollas en la piel (50).

En la España musulmana, como se ha señalado con anterioridad, el término *baṣal al-jinzīr* gozaba de un mayor uso, principalmente en la zona sur, como se desprende de las palabras del botánico anónimo en las que aparece como sinónimo de la *'aḡamiyyāt al-Andalus* el romance "chobolla de porco". Del mismo modo, eran conocidos otros vocablos ya mencionados. Veamos lo que nos expone dicho botánico: "*'Unṣul* [cebolla silvestre]:... la conoce la gente por *baṣal al-jinzīr* [cebolla de cerdo] y es bien conocida de las gentes... En griego se llama *ῥqτlā*, y al arabizarse se dijo *iṣqtl*... En *'aḡamiyya* se llama *iṣkṭliya*, y en la *'aḡamiyya* de al-Andalus, chobolla de porco, que significa cebolla de cerdo... También se la conoce por cebolla de ratón [*baṣal al-fār*], porque mata al ratón si la come" (51). Igualmente, el botánico ofrece otras variantes romances, todas ellas procedentes del *scilla* latino: "iṣkil, iṣquil, ṣicla, ṣicquila, iṣquillel, iṣquilel", asignadas a varias plantas.

Por su parte, el *Vocabulista* únicamente registra

'*angula* como equivalente del latín "glandula", en tanto que Alcalá se inclina por *baçallor alkanzīr*, *baçal al-šanzir* para designar la "albarrana cebolla". En nuestro español actual, se usa tanto "escila", proveniente del latín *scilla*, como "cebolla albarrana", nombre en el que aparece el femenino del hispanoárabe *barrānī*, derivado a su vez de *barr* "campo", aplicado a la planta por nacer ésta en el campo y no en las huertas, como nos explica Covarrubias (52).

Butm : terebinto (*Pistacia terebinthus* L.).

Arbusto o arbolito de unos 5 metros de altura, de la familia de las anacardiáceas. A menudo, sus ramas y rabillos de sus hojas son de color encarnado. Las flores nacen en ramilletes en las ramas formadas el año precedente, y carecen de corola. El fruto es pequeño, un poco carnososo, irregular y de color rojizo; sólo tiene una simiente. Arbusto de regiones mediterráneas, fue conocido ya en el mundo antiguo, principalmente por su resina: la trementina de Quío, nombrada por griegos y latinos como *terebinthos* y *terebinthina*, si bien la llamada trementina, actualmente, designa las resinas de diversas clases de coníferas.

El nombre *butm* es semítico (asirio: *buṭnu*, hebreo *bōṭem*, arameo *boṭnā/butmātā*). El fruto comestible de este arbusto es conocido por *ḥabba jaḡrā'* - al tiempo que por *bizr al-butm* y *quḏāma*, aunque en mucha menor medida-, y su resina como *'ilk al-anbāt*, *'ilk al-butm* y *samg al-butm*. Los autores árabes no mencionan las agallas de este pequeño árbol, pero su uso ha llegado hasta la actualidad, como remedio astringente y

antiespasmódico. Una cuestión que si hallamos en casi todas las obras árabes es la semejanza del terebinto con el lentisco (*ḡarw*). Así lo expresa al-Idrīsī, recogido por Meyerhof y Sobhy: "El árbol de la trementina es bien conocido, parecido al llamado *al-ḡarw*. El color de sus hojas es muy verde y sus granos comestibles se parecen a los del *ḡarw*, pero son oblongos y verdes. Este árbol tiene una resina muy semejante a la almáciga [*masḡak*, resina del lentisco], pero ésta más tarde cambia de color. Las dos resinas, almáciga y trementina, son tan similares en sus características como en su árbol". Según Renaud y Colin, en Marruecos existen el *Pistacia terebinthus* L. y el *P. atlantica* Desf. bajo la designación de *buṭm*, vulgar *bṭom*. El segundo es la especie más extendida en el dominio mauritano-estepario, mientras que el primero es señalado en el Atlas y el uso terapéutico de su "grano verde" no parece existir en Marruecos. No obstante si sabemos que tanto el fruto como la resina del terebinto son objeto de comercio en Egipto (53).

En la España musulmana, parecieron también confundirse los dos árboles, terebinto y lentisco, al menos por lo que se refiere al dialecto *afranḡī* de la lengua romance española, pues el botánico anónimo expone: "*Al-buṭm* [el terebinto]:... abunda en la región de Tremecén [Argelia] y en la de nuestro Algarbe, en una aldea que se llama *Mur al-Sanad* [¿Mora del Cenete?].... En francés se la llama *lentiŝco*" (54).

No poseemos más noticias al respecto, puesto que el *Vocabulista* ofrece como equivalente árabe de "terebintus" la palabra *zāna*, *zān*, y Alcalá ni siquiera menciona este árbol

(55).

Por otra parte, el nombre árabe *buṭm* ha dado lugar al español actual albotín (con conservación del artículo árabe y acentuación en la vocal epentética), con el mismo significado de "terebinto" ampliado igualmente a su fruto. Corominas expone que la Academia prefiere el diminutivo *butaym*, cuya pronunciación vulgar podría explicar la *i* de albotín, aunque añade que es posible que haya habido una mala lectura de una transcripción culta **albotm*, al tratarse de un término exclusivamente farmacéutico (56).

Battīj : melón (*Cucumis melo* L.).

Planta herbácea anual, de la familia de las cucurbitáceas, con tallos hendidos, ramosos, ásperos; hojas pecioladas, flores solitarias de corola amarilla y fruto elipsoidal, con cáscara blanca, amarilla, verde o manchada de estos colores. Su carne es olorosa, abundante, dulce, blanda, aguanosa, y deja en el interior un hueco donde hay muchas pepitas de corteza amarilla y almendra blanca. Originaria de la India, esta planta se introdujo en Italia hacia el primer siglo de nuestra Era, estando atestiguada su presencia en el mundo antiguo europeo junto a otras cucurbitáceas como las calabazas, los pepinos y las coloquintidas, exceptuando la sandía cuya inmigración no se efectuó antes de la Edad Media. El botánico anónimo hispanomusulmán registra varias de sus especies, bajo los nombres romances "melol, molol, moloniya, melonya", derivados del latín *melo*, -one : "Battīj [melón]: es de cinco especies: rifeño [rīfī]..., que se llama en griego

moloniya y es para el vulgo el que en realidad de verdad es *baṭṭīj*; otra especie es el damasceno [*dimašqī*], que es el *melol*, o sea, el conocido entre nosotros por el *hawzanī*, patronímico relativo al nombre de una aldea de nuestra tierra en la que se cultiva mucho...; otra especie es el algecireño, así llamado por cultivarse mucho en ella [en Algeciras]; otras especies son el murciano, el valenciano, etc... Hay otra especie que es el *melonya*, o sea, el melón [*qitā'*] amarillo largo, al cual llama la gente el *molol*. En griego se llama al *baṭṭīj*, en general, *féfon* (con énfasis de las dos *efes*) [es decir, *pépon*] que significa blando, tierno" (57). Del mismo modo, Ibn al-'Awwām registra algunas especies de melón: *al-baṭṭīj*, *al-sakkarī*, *al-ʿaqābī*, *mirsīnī*, *al-masāwarī*, *al-jāysī/al-ḥawarī* y *al-falastīnī/quṣṭantīnī/hindī/sindī* (esta última referente a la sandía) (58).

La sandía era conocida por los egipcios con el nombre *betton-ka*, y por los israelitas con el de *abṭīḥ/abaṭṭīḥīm*. Los hebreos conservaron este término, introduciéndolo en muchas lenguas semíticas como el samaritano, el siríaco y el arameo. En este último idioma (o quizá ya en hebreo), el término se extendió al melón, de forma que, al pasar al árabe, conservó en esta lengua el doble sentido de melón y sandía. De aquí la gran confusión reinante en cuanto al nombre *baṭṭīj*, cuyo empleo se extendió a otras cucurbitáceas en el árabe dialectal; por ejemplo, la coloquintida fue llamada *al-baṭṭīj* *al-barrī*. Sin embargo, basándonos en las fuentes andalusíes, podemos observar que esta palabra designaba principalmente el melón (acompañada a veces de adjetivos y patronímicos para

indicar las diferentes variedades conocidas), mientras que la sandía era nombrada como *dullā'* o como *baṭṭīj filastīnī*, *baṭṭīj qusṭantīnī*, *baṭṭīj sāmī*, *baṭṭīj hindī* y *baṭṭīj sindī*, muy especialmente y más a menudo en al-Andalus bajo estos dos últimos, por medio de los cuales se especificaba la procedencia de esta planta. Esto no impidió que, en los diferentes países, *baṭṭīj* corriera más tarde, y hasta la actualidad, distinta suerte en su acepción. Así, por ejemplo, en Marruecos y Argelia esta palabra significa casi exclusivamente melón, mientras que en Egipto y Siria denomina corrientemente la sandía (59).

Así pues, en al-Andalus, imperó el sentido de melón para este término árabe. Nos lo refleja, al igual que el botánico anónimo en las líneas antes expresadas, el *Vocabulista* con su registro de *baṭṭīja* para el latín "pepo". Pero hallamos otro dato interesante en esta obra: en la parte latina-árabe, se dice "PEPO, albudeca: *baṭṭīja*, *baṭṭīj*, *wa-baṭāṭīj*" (60). Este "albudeca" es el primer testimonio lingüístico de la incorporación al romance del nombre de unidad *baṭṭīja*, o su diminutivo *baṭṭayja* (que designarían indistintamente melones y sandías, particularmente los insípidos), y era un término de procedencia catalana y valenciana. Más adelante, se introducirían en el romance derivados de la forma *baṭṭīja* sin artículo, y es así como en Alcalá hallamos *batīka*, *batīk* como equivalentes de "badeha", voz propia del castellano antiguo junto a "badea" y "batea" (cat. ant. "bateca"), de las que se conservaría en español nuestra actual badea, también con el significado de "sandía o

melón de mala calidad" (61).

Por otra parte, Pedro de Alcalá traduce "sandía" por *dilláá*, pero también ofrece la forma *cīndia*, *cindiīt* como equivalente de "sandía especie de melon". A través de esta forma, puede observarse cómo *al-sindī* (y su nombre de unidad *sindiyya*) se disgregó del nombre *al-baṭṭīj al-sindī*, uno de los denominativos de la *Citrullus vulgaris* Schrad o sandía en al-Andalus, según vimos. Dos derivaciones tuvo este *sindiyya* árabe: la forma más antigua, "acendria", conservaba el artículo árabe y transcribía el *sīn* por *c*, mientras que la posterior y actual "sandía" conservó el acento del árabe clásico y transcribió el *sīn* por *s*, probablemente por ser de base andaluza o murciana (62).

Baq̄s : boj (*Buxus sempervirens* L.).

Arbusto de la familia de las buxáceas, de 1 a 2 metros de altura o incluso más. Se dice que puede vivir hasta seis siglos y posee una madera muy dura. Sus pequeñas ramas parecen cuadradas pero son rollizas, y sus hojas, de sabor desagradable, se mantienen verdes tanto en invierno como en verano. Las flores son pequeñitas y el fruto coriáceo, del tamaño de un garbanzo. Ibn ŶulŶul, citado por al-Gāfiqī, nos dice que el árbol y sus hojas son como el mirto, y lo mismo sucede con sus granos, y que su madera es amarilla, dura y astringente. Parece ser que entre los más antiguos documentos que nos hablan del boj, por sus virtudes medicinales, se cuentan los escritos medievales de Santa Hildegarda. Así pues, los simplicistas de la Antigüedad clásica no se refirieron a

él, usándose únicamente su madera desde antiguo para elaborar diversos objetos.

El nombre *baqs* deriva del griego *pyxos* y, entre sus sinónimos, se hallan *'aṭaq*, *šamsād* y *simsār* (estos dos últimos referidos, más concretamente, a la madera del boj). Bedevian ofrece el árabe *baqs* como equivalente del boj, pero también lo incluye, junto a *ḥawr rūmī* y *ḥawr aswad*, en la designación del álamo negro o *Populus nigra* L. (63).

Al igual que los autores árabes no se mostraron pródigos en la descripción de este arbusto, tampoco los hispanomusulmanes (a excepción de Ibn al-Bayṭār) se refirieron ampliamente al boj. Así, en el botánico anónimo únicamente hallamos la alusión a que la *fāwaniyā* [peonia] era considerada como el macho del árbol del boj [*baqas*]. Si encontramos este arbusto en el *Vocabulista* bajo las formas *baqs* y *baks*, y en Pedro de Alcalá como *báqqa*, *baqṣ* [con permanencia del acento originario y paso acostumbrado de *sīn* final a *ç* (64)].

El castellano actual "boj" deriva del latín *buxus* y, dada su extraña terminación, Corominas piensa que puede tratarse de un aragonesismo, explicable por la mayor abundancia del boj en los Pirineos (65).

Baqia ḥanqā' : verdolaga (*Portulaca oleracea* L.).

Hierba anual de la familia de las portuláceas, muy ramosa por lo común, con las ramas extendidas en torno sobre el suelo y de color rojizo, carnosas y lampiñas. Sus hojas tienen los bordes ornados de papilas hialinas de color purpúreo, y sus flores pasan generalmente inadvertidas. El

fruto es seco y se abre mediante una tapadera, conteniendo numerosas y diminutas simientes negruzcas. Esta planta es conocida desde antiguo y procede de Oriente.

Correspondiente al *andrójne agría* de Dioscórides, *baqla ḥamqā'* tal vez tomara su nombre, "hortaliza loca o tonta", del hecho de esparcir sus ramas por el suelo sin control alguno aparente, como nos sugiere Ibn Sīda. Su sinónimo más conocido, al menos en Occidente, era *riḡla* (que continúa designando esta hierba en Egipto, Yemen y parte sur de Arabia, como puede observarse en Schweinfurth, aunque bajo la forma *riḡl*), término conectado con la palabra *riḡl* "pie", referido seguramente a las hojas dactiliformes de la verdolaga. Otros nombres con los que era conocida esta planta son: *al-kaff*, *al-baqla al-mubāraka*, *furfūr* (mal leído en Maimónides como *farfīz* y referido al color púrpura de la planta) y *al-farfah* -con las variantes *farfaj* y *farfaḥīn-*, nombre proveniente del persa *perpehen*, a través del siríaco *farfaḥīnā* (66).

Es, una vez más, el botánico anónimo hispanomusulmán de los siglos XI-XII quien nos ofrece varios nombres romances, aplicados a esta planta. De este modo, tenemos "verdilacaś", "yerba aurato u orate", adjetivo este último que Asín hace derivar del latín *orare*; cast. y port. *orate* (loco, tonto, demente), en consonancia total con la traducción de *ḥamqā'* (aunque discute su etimología en el epígrafe de la "malva aurato u orate"), y "bolchecoś/berdi-lacaś". Siglos más tarde, Pedro de Alcalá sólo registraría para "uendolaga yerua" el diminutivo *rujáyla*, *rujaylīt* (67)

Baqila yamāniyya : bledo (*Albersia blitum* Kunth.).

Planta anual de la familia de las quenopodiáceas, de tallos rastreros de unos tres decímetros de largo, hojas triangulares de color verde obscuro, y flores rojas muy pequeñas y en racimos axilares. Aunque los autores árabes apenas han puesto sus ojos en ella, el bledo es una planta muy repartida, y su variedad olerácea se cultivó en Europa y en la India como sucedáneo de la espinaca. Si bien para Meyerhof *baqila yamāniyya* designa la *Albersia blitum* Kunth., Renaud y Colin afirman que este nombre, junto a su sinónimo más conocido *yarbūz* (variantes *ḡarmūz* y *yarbūy*), se trata principalmente del *Blitum virgatum* L. y otras plantas de la familia de las quenopodiáceas de flores comestibles, así como del *Amaranthus blitum* Kunth, de la familia vecina de las amarantáceas.

El nombre árabe que aquí vemos para el bledo nos indica su procedencia, el Yemen, llamándosele también a esta planta con un nombre semejante: *baqila 'arabiyya*. El sinónimo *ḡarbūz* y sus variantes derivan del siríaco *zarbūzā* que, según Loew citado por Meyerhof, es un nombre proveniente del persa. Otros sinónimos de esta planta son *al-ḡadah*, *kastay*, *ḡarmūl* y *riyl al-ḡarād*, término este último de una especie de bledo y también aplicado a otras plantas (68).

Según nos informan los editores de la *Tuhfa*, Ion Buklāriš da como nombre del bledo en *'ayamiyya* la palabra "blītaš", correspondiente al latín *blitum* y al griego *blíton*, de donde también procede nuestro actual "bledo". Por su parte, parece que el botánico anónimo se confunde con este nombre

romance, pues ofrece los términos "bleto, blita y billita" para la acelga hortense y no para el bledo. Más tarde, el *Vocabulista* y Pedro de Alcalá registrarán para esta planta el sinónimo de más uso en el Occidente musulmán: *yarbūz*, haciéndolo el primero equivalente de "bletum" [*yarbūz*, *yarābiz*], y el segundo traducción de "bledo" [*yarbōza*, *yarbōc*] (69).

Ballūt : encina (*Quercus ilex* L.).

Arbol de la familia de las fagáceas, de 10 a 12 metros de altura, con tronco grueso, ramificado en varios brazos de donde parten las ramas, formando una copa grande y redonda; hojas elípticas verdinegras por la haz y más o menos blanquecinas por el envés. Sus florecillas son de color verde amarillento, y su fruto son las bellotas dulces o amargas, según las variedades. Su madera es muy dura y compacta.

Al igual que el *bálanos* griego designaba los frutos de varias clases de encina, los árabes reunían bajo el término *ballūt*, proveniente del arameo *ballūtā*, distintos frutos de variadas clases de encinas. No obstante, este nombre pareció determinar más específicamente la encina verde, *Quercus ilex* L., con su variedad *Quercus ballota* Desf., muy frecuente (según nos dicen Renaud y Colin) en el Medio y Gran Atlas, y en todas las comarcas de clima seco de la Península Ibérica al ser un árbol característico de la región mediterránea, como afirma Font Quer.

Maimónides proporciona los sinónimos siguientes para el fruto de la encina o *ballūt* (que él vocaliza *ballūt*, como

parece era más habitual en al-Andalus): *tamrat al-fū'ād* (en Egipto), *al-sindiyan* y *al-qandawār*, ambos como nombres del árbol. En cuanto al primero, es un término que ya no se utiliza en Egipto; el segundo es un nombre persa que, por su composición, nos muestra un origen hindú de la planta. Ibn al-Baytār nos dice que *sindiyan* es el nombre de la encina en el dialecto de Siria, hecho que Ibn al-Ḥaššā' reafirma al exponer que este árbol es propio de Siria y que no se conoce en el Magreb. Toufy Fahd se inclina por considerarlo como la encina-roble, cuya madera es muy usada en carpintería, añadiendo que se llama a su variedad extendida en el Mediterráneo "encina de Alejandro". Por lo que respecta al tercer sinónimo de Maimónides, su forma evidencia que se trata de un nombre de origen persa. Otros nombres que se apuntan en la edición de al-Gāfiqī son *darām* (Siria) y *'afsīnay* (Iraq, según Dāwūd).

Aunque, como hemos dicho, *ballūṭ* alude especialmente a la encina y al fruto de ésta, pueden observarse más actualmente algunas variantes en ciertos países. Así, Meyerhof aclara que las bellotas vendidas en los bazares de Egipto, bajo el nombre de *ballūṭ*, proceden del *Quercus pedunculata* Ehrenb.; Schweinfurth da como equivalente de *ballūṭ* (en Egipto) el *Quercus infectoria* Ol., y Salmon expone que la encina se llama generalmente en Marruecos *fernāna*, quedando reservado el nombre *ballūṭ* para las bellotas (70).

En la España musulmana, como apunta Oliver Asín (71), eran pobres e insuficientes los términos propiamente árabes para la expresión de los *quercus*, lo cual llevó a la adopción

de éste y otros términos latinos de la encina. Este hecho queda reflejado en el epigrafe que el botánico anónimo dedica al romance "cherco" [=agallas], en el que nos dice: "1.-*Bullūt* [encina, bellota]:... y hay otra especie, conocida por el *cherco*, que es *al-izn al-baladī* [encina indígena]... y es esta especie la que en *'ayamiyya* se llama *cherco*. 2.- Cherco: es el árbol de la nuez de agallas [*šayarat al-'afṣ*]. 3.- *Al-'afṣ* [árbol de la nuez de agallas] *al-andalusī*... se llama, en *'ayamiyya*, *cherco*... y en latín *quercus*". Por otra parte, no sabemos por qué razón se llamó a la bellota amarga (*bullūt al-amara* [amarga]) "figoś" y "figo", teniendo una mayor explicación el nombre romance que ésta también recibía: "šordiellas", pues nos aclara el mismo botánico que se llamaban así porque, quien las comía, quedaba sordo. De igual modo, la acepción de *bullūt* como "bellota" tuvo su correspondiente nombre *'ayami* en "landeś", del latín *glans*, -*ande*. Es este último sentido de "bellota" el que recoge el *Vocabulista*, ofreciendo *ballūta* como equivalente de "glans, dis" y silenciando todo lo relacionado con *quercus*. Por lo que respecta a Pedro de Alcalá, si hallamos en su obra el doble sentido de *ballūt* como encina y fruto de ésta: "bellota *ballóta*, *ballót*", "enzina grande *ballóta*, *ballót*", "enzina de bellotas gruesas *ballúta*, *ballót*" y "landre por bellota *bolóta*, *bolót*". En el castellano actual, "bellota" (<*ballūta*) también se ha reducido a la designación del fruto de la encina (DRAE), registrando la profesora Garulo las formas *bellota* "encina" únicamente en Trebujena, Chipiona y Málaga, y *bellotar* "encinar" en Trebujena (72).

Baný : beleño (*Hyoscyamus albus, niger L.*).

Planta de la familia de las solanáceas, cuya especie blanca tiene los tallos rojizos, con pelos muy largos finísimos y suaves además de otra pelusilla más corta, espesa y viscosa. Tanto las hojas como el cáliz de la flor muestran la misma vellosidad del tallo. En el fondo del cáliz se forma el fruto, que va creciendo con él, y tiene la figura de una urna, con su tapadera a modo de boina o gorrito. Cuando el fruto llega a la madurez, se vuelve muy seco y se destapa: en su interior, se hallan simientes grisáceas. Se distingue de la especie negra por ser más baja y endeble que ésta, tener un color más pálido, hojas menores, menos prolongadas y un poco carnosas, y poseer flores también menores y más pálidas, y lóbulos carentes de la redécilla de venitas oscuras propias del beleño negro. Dioscórides recomendaba preferentemente la especie blanca, por parecerle menos peligrosa que la negra, aunque ambas poseen las mismas virtudes medicinales. El uso del beleño contra el dolor de muelas tiene orígenes muy remotos; así, ya se empleaba en la antigua Babilonia para este menester, y como tal figura en el papiro de Ebers, más de quince siglos anterior a nuestra Era.

Droga procedente de la India y Persia, y correspondiente al *hyoskíamos* de Dioscórides, *hyoscyamus* de Plinio, fue confundida con otras de propiedades comunes pero de distintas familias, como la cicuta (*Conium maculatum L.*, fam. umbelíferas) y el verbasco o gordolobo (*Verbascum thapsus L.*, fam. escrofulariáceas). Esta confusión también quedó

reflejada en los términos asignados a estas plantas embriagadoras y tóxicas, por lo que hallamos distintos sinónimos de ellas en los autores árabes. Casi todos éstos tienden a identificar *banî* y *saykarân* como "beleño" (sin ir más lejos, ambos nombres aparecen como sinónimos totales en nuestro texto), aunque a veces se distinguen un tanto como sucede en Maimónides, para quien las semillas blancas y pequeñas son *al-banî* y las negras *al-šawkarân* (o *al-saykarân*), y al-Gāfiqī, quien dice que *banî* es conocido bajo el nombre de *saykarân*, aunque éste en realidad es "algo diferente".

Banî es un nombre hindú (*bangha*), pasado al árabe a través del persa *bang*. En un principio, designaba el cáñamo hindú (*Cannabis sativa* var. *indica*), pero más tarde pasó a denominar varias drogas, especialmente el beleño. Por su parte, *saykarân* (con sus variantes *šawkarân*, *sīkrân*, *šūkrân*, *saykūrân*) es un nombre de raíz semítica que designaba toda suerte de droga embriagadora aunque, según algunas fuentes andalusíes como el botánico anónimo y Maimónides, su nombre representaba, principalmente, el verbasco o gordolobo. Otros sinónimos del primero de estos nombres son *malmāndru* (leído en Maimónides como *balmānda*, y que representa un nombre castellano antiguo del beleño, según Simonet), *saykarân al-dūr*, *aqanṭar* (beréber, según Ibn al-Ḥaššā'), *āfanqīṭ* y *asqīrās* (beréberes, según Dāwūd), *musays* (Siria y Palestina), *simm al-fār* y *qullīṭ al-rā'ī* (Palestina). *Saykarân* también es mencionado como *maknasat al-andar*, *al-šawka al-yahūdiyya* y *al-šawka al-sawdā'* (ambos correspondientes actualmente, según Meyerhof, a la umbelífera *Eryngium campestre* L.), *sīkrân*

al-hawt, *Bū Nar̄yūf* (Argelia), *ādān al-dubb*, *būṣīr*, *sujjar* (en Siria, según Abū Hanīfa), *al-ŷiqūṭa* (en 'aŷamiyya, según Ibn al-Ḥaššā') y *tīfarfarā* (en beréber, según el mismo autor).

Como ya hemos apuntado, el botánico anónimo ve en *saykarān* el verbasco o gordolobo. Así, nos dice: "*Saykarān* se aplica a toda planta con la que se embriaga a los peces y otros animales... [De ellas] es el *saykarān* blanco... que en 'aŷamiyya se llama *bervašco*" (73). Sin embargo, no sabemos qué equivalencia ofrecería el *Vocabulista* para este nombre, pues no aparece en su obra, mientras que sí registra una traducción muy general para el árabe *banŷ*: "herba faciens dormire" (74). En Alcalá, seguimos encontrando muestras de la confusión de la que antes hablábamos, ya que ofrece *xucarān*, *xucarān* como equivalente de "ceguta yerua conocida", en tanto que más adelante registra igualmente *ṣayquarān* como traducción de "veleño yerua conocida" (75).

La poca claridad existente en este campo de los narcóticos ha dado lugar a que, en los distintos países, se contemplen designaciones diferentes para *saykarān* y *banŷ*. De este modo, Renaud y Colin nos informan de que este último nombre se aplica en Marruecos, por extensión, al éter y al cloroformo, en tanto que el primero designa la cicuta; Salmon añade que *sīkrān* se refiere igualmente al opio; Schweinfurth consigna *banŷ* como equivalente del *Hyoscyamus albus* L. en Egipto, y como *Datura fastuosa* L. var. *alba* Nees. en el Yemen y sur de Arabia, al tiempo que recoge *saykarān* como *Hyoscyamus muticus* L. en Egipto; y Rawīha presenta *banŷ aswad* como *Hyoscyamus niger*, y *šawkarān sām* como *Cicuta virosa* (76).

Bunduq : avellano (*Corylus Avellana* L.).

Arbusto o arbolito de la familia de las betuláceas, de tres a cuatro metros de altura, bien poblado de tallos, hojas anchas, y flores masculinas y femeninas en la misma o en distintas ramas. Su fruto es la avellana, una nuececita rodeada por un involucre carnoso en la base. Las hojas del avellano tienen sabor herbáceo, un poco aromático y austero, con cierto dejo amargo muy leve. Se trata de un árbol procedente del norte de Asia Menor (77).

El nombre *bunduq* es la transcripción árabe del griego *pontikón* que, junto a *káryon*, designaba la "nuez pónica" o avellana en esta última lengua. El otro apelativo de este árbol y su fruto era *ÿillawz*, nombre procedente del persa *galūz* o *ÿalūz*, forma mutilada de *ÿil-gūza*, que designa el pino o abeto y su fruto. Este hecho originó algunas controversias entre distintos autores árabes, parte de los cuales veían en *ÿillawz* el nombre de la goma del pino o el fruto de éste, mientras que otros consideraban esta palabra como sinónimo de *bunduq*. Los editores de la *Tuhfa* trataron de resolver esta cuestión indicando que, seguramente, *ÿillawz* designaría en Oriente el grano del pino piñonero y, por extensión, la avellana.

Es manifiesto que, tanto Maimónides como Ibn al-*Haššā'* y el autor de la *Tuhfa*, no dudan en dar como sinónimos plenos *bunduq* y *ÿillawz*. Así mismo, el testimonio del botánico anónimo andalusi nos reafirma en la sinonimia de ambos términos, pues nos dice en su epígrafe dedicado al romance "avellanas": "*ÿillawz* [avellano] es del género de los árboles

grandes y bien conocido... Su fruto está en embudos como los del castaño y salen tres y cuatro en una sola ristra, como si fueran racimos. Abunda en las tierras del Rūm [Grecia y Turquía] y en al-Andalus... Se llama en griego *bunḡiqīyā*...; en 'āyamiyya, *avellanaš*; en árabe, *bunduq rūmī*; y en árabe andalusí, *ḡallawz*. " (78). Este párrafo no sólo nos confirma lo dicho, sino que además tiene el interés de ofrecernos la palabra árabe más conocida entre los habitantes de al-Andalus para el avellano: *ḡallawz*, al igual que lo era para los de Marruecos, según nos dice al-Gassānī. Otros ejemplos del mayor uso de esta palabra, en nuestra Península, los hallamos en el *Vocabulista*, quien ofrece *ḡillawza*, *ḡillawz* como traducción de "avellana" ("avelana"), y en el *Arte de Alcalá*, quien registra *gilléuze*, *gilléuq* como equivalentes de "auellana" y "auellano" (79).

No fue este vocablo, sin embargo, el que arraigó en nuestra lengua (en la que el nombre del árbol y su fruto proceden del latín *abellana* (*nux*), etimología ya expuesta por Asín con respecto a "avellanaš"), sino su sinónimo *bunduq*, si bien dio lugar a dos palabras de distintos campos semánticos: albóndiga y bodeque. En cuanto al primero, deriva del nombre de unidad *al-bunduqa*, con mantenimiento del artículo árabe, en su sentido de "avellana", "bola", y vino a enriquecer la terminología culinaria no muy penetrada de arabismos, según afirma Maíllo. El *DRAE* la define como "cada una de las bolas que se hacen de carne o pescado picado menudamente y trabado con ralladuras de pan, huevos batidos y especias, y que se comen guisadas o fritas", y la relación semántica vendría dada

por la forma de ambos productos. Por lo que se refiere a "bodoque", es más dudosa su procedencia del árabe *bunduq* dadas las dificultades fonéticas existentes, como la pérdida de la -n-. Según Maíllo, la conexión semántica entre el arabismo y su original sería posible mediante la metáfora: la bola de barro endurecida que se empleaba como bala para tirar con ballesta, el bodoque, se asemejaría por su forma a la avellana (80).

Banafsay : violeta (*Viola odorata* L.).

Hierba perenne o vivaz de la familia de las violáceas, sin tallo aparente, con hojas dispuestas en roseta arrancando de la cepa misma y de forma acorazonada. Las flores nacen en los extremos de sendos cabillos que arrancan también de la cepa, y son de color violado intenso. El fruto es una cápsula redondeada, vellosa y de color violáceo sucio, que se abre en tres valvas. Las flores poseen un aroma muy delicado. Ya era muy conocida en el mundo antiguo donde se empleaba para diversos fines, aunque no se tenía conocimiento de su virtud más importante: la vomitiva. Nos consta que fue muy cultivada en los jardines de la España musulmana, siendo particularmente admirada por la familia 'amirī cordobesa.

Correspondiente al *ion* de Dioscórides y a la *viola purpurea* de Plinio, el nombre árabe *banafsay* procede del persa *banafša* o *ganafšah*, y es la palabra que aún hoy se mantiene en los países árabes para esta planta, aunque con algunas variantes en ciertos puntos. Así, por ejemplo, en Argelia se

utilizan los vocablos *benfeseny* y *benlesfeny*, en tanto que en el Marruecos septentrional se dice *menefsey* y, más a menudo, *menafji* (81).

En la España musulmana, también se produjo un cambio en esta palabra pues, mientras que el *Vocabulista* registra *banafsiya* como traducción del latín "viola", Alcalá ya muestra como equivalente de "violeta flor conocida" el árabe granadino *menéfcige*, *menefcig*, con cambio de *b* > *m* bastante frecuente en hispanoárabe, aquí por asimilación de la nasal (82).

Bahār : narciso (*Narcissus poeticus* L. y otros.).

Planta herbácea anual exótica, de la familia de las amarilidáceas, con hojas radicales largas, estrechas y puntiagudas; flores agrupadas en el extremo de un bohordo grueso de dos a tres centímetros de alto, blancas o amarillas, olorosas. Su fruto es capsular y su raíz bulbosa.

El nombre *bahār* puede provenir del persa, lengua en la que esta palabra significa "primavera", pero parece estar más bien conectada con la raíz árabe *b-h-r*, en su sentido de "brillar (por su belleza)". Este vocablo es una alteración del clásico *'abhar* y, según Pérès, designaba en al-Andalus el narciso amarillo o en parte amarillo, distinguiéndose del narciso común completamente de este color, *narŷis*, que también responde al nombre de "junquillo" (83). No obstante, esta distinción no se observa claramente en los autores árabes y andalusíes, existiendo una gran confusión en cuanto a la verdadera identidad de *bahār* y *narŷis*.

Algunos autores como Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī, Ibn Sīda (siguiendo al anterior, como acostumbra), al-Gāfiqī y Maimónides, ofrecen ambos términos, *bahār* (en su forma clásica *'abhar*) y *nar'yis* como sinónimos, añadiendo, en algunos casos, el vocablo *'arār*. Ninguno de ellos tiene una determinada correspondencia: *bahār* puede designar la *Anthemis arvensis* L., *Chrysanthemum coronarium* L., *Anacyclus valentinus* L., *Anacyclus radiatus* Lois., y otras; *nar'yis* (forma árabe del término persa *nargi* o *nargis*) denomina varias especies de narciso como el *Narcissus poeticus* L. y el *Narcissus Tazzetta*; *'arār* designa las plantas olorosas en general pero, con respecto al narciso, parece corresponder a su especie silvestre, puesto que Abū Ḥanīfa y, tras él, Ibn Sīda lo mencionan claramente como *bahār al-barr* [añadamos, no obstante, que Alcalá ofrece *irāra*, *irār* como equivalente de "enebio mata espinosa" (84)].

Otros sinónimos de *bahār* ofrecidos por Maimónides son *ward al-ḥamīr* ("rosa de los burros", apelativo magrebí), *raysuttaqa* (nombre de la *'aḡamiyya* de al-Andalus que Meyerhof no sabe explicar) y *'ayn aḥlāl* (corrupción del siríaco *'ayn aḡlā* "ojo abierto"). A ellos se añaden los consignados por los editores de al-Gāfiqī: *uḡḥuwān asfar*, *'ayn al-baqar*, *'ayn al-quṭṭ*, *'ayn al-hirr*, *jubz al-gurāb*, *mahār* (Siria), *arbayān*, *ribyān* (Egipto), *mandīliyya* (Egipto moderno), *dū l-gayṭ*, *'ayn al-ḥayal* y *āmallāl* (beréber). Con respecto a *nar'yis*, Abū Ḥanīfa, recogido en Ibn Sīda, da los sinónimos *al-qahd*, *al-fagw* y *al-fāgiya* (85).

El botánico anónimo andalusí sólo nos habla de tres

palabras romances relacionadas con *bahār*, en sus variedades amarilla y blanca: "folor d'aur" (del latín *flos, -ore* y *aurum*), nombre del *bahār* amarillo: "chobollela" (diminutivo romance de "chobolla" < latín *cepulla*), nombre del *bahār* blanco y "zanbacaíraš" (del árabe *zanbaq* + terminación latina de adjetivo plural femenino), apelativo del *bahār* blanco y del llamado *bahār al-riyāq* o crisantemo de los jardines (86).

De los tres nombres principales barajados, *bahār*, *narŷis* y *'arār*, únicamente el primero dejó huella en nuestra lengua con la palabra "albihar". El *DHLE* ofrece varias acepciones de este término, totalmente conectadas con las de su original árabe, y de carácter muy general a veces al igual que éste: 1. Flor del narciso. 2. La planta *Anacyclus radiatus* Lois., llamada también manzanilla loca y ojo de buey. También se llama así su flor. 3. Nombre que se da también a otras flores blancas y amarillas semejantes a la del narciso y a la de la manzanilla loca. 4. La planta *Pyrethrum corymbosum* Willd (87).

LETRA 7Ā'.

Turbid : turbit (*Ipomoea turpethum* R. Brown/
Convolvulus Turphetum L.).

Planta trepadora asiática, de la familia de las convolvuláceas, con tallos sarmentosos muy largos, hojas parecidas a las de la malva, y flores acampanadas rojas y

blancas. Su fruto es capsular con semillas negras casi esféricas, y posee raíces largas, gruesas como el dedo, de corteza obscura, blancas por dentro y resinosas, que se han empleado en medicina como purgante drástico. Según afirma Ibn al-Ḥaṣṣā', en su comentario de al-Rāzī, se trata de unas raíces importadas del Jurāsān.

Turbit es la transcripción árabe del hindú *trivit*, junto al que se halla como sinónimo en esta lengua *tarbaḡ*. Este último nombre nos lo ofrece al-Bīrūnī, añadiendo los sinónimos *rūmīs*, *alṭṭiyūn*, *alṭṭaryūn* y *sardiyūn*, el siríaco *turbad/turbayd* y el persa *turbad*. Este mismo autor señala igualmente que la mejor clase de esta planta es la blanca y brillante. En la *Tuḡfa* aparece *turbad* como lectura dudosa, correspondiente a un *alūbun* también dudoso. Los editores de esta obra exponen que, de ser cierta la lectura primera, *alūbun* podría tratarse de la transcripción árabe del *álypon* de Dioscórides, planta identificada con la *Globularia alypum* L., turbit globuriáceo, turbit blanco. Este lleva el nombre beréber *taselḡa*, y se emplea en Argelia bajo el apelativo de "sen del país" (88).

Nuestro castellano "turbit" procede de esta palabra árabe, con paso de *d* a *t*, cambio frecuente en la lengua hispana al perder sonoridad la dental en posición final. Algunas variantes medievales de este nombre fueron "torbite", "toruite" y "turbich" (siglos XIV y XV), pero la que permaneció, curiosamente, fue la forma culta "turbit", que ya hallamos en Covarrubias y en el *Dic. de Autoridades*, y que conservó el fonema /u/. Su arraigo fue considerable, hasta el

punto de crear un derivado: "turbino" (89).

Turmus : altramuza (*Lupinus albus* L.).

Planta anual de la familia de las papilionáceas, que crece hasta poco más de medio metro, con hojas compuestas de hojuelas trasovadas. Sus flores son blancas, y posee un fruto de grano menudo y achatado, en legumbre o vaina. Es un buen alimento para el ganado y, del mismo modo, las personas también comen la simiente o grano después de habersele quitado el amargor en agua y sal.

La palabra *turmus* procede del griego *thérmos* que pasó al egipcio (copto), hebreo y arameo, y más tarde al árabe, persa, y ciertos dialectos hindúes. Los griegos conocían una especie silvestre (*Lupinus angustifolius* L.) y otra cultivada (*Lupinus hirsutus* L.). Esta planta también era llamada *ýirýir mişrî* y *basîl/basîla*, esto último debido a su amargor, según nos dicen Abū Hanîfa e Ibn Sîda. En opinión de Simonet, *basîl/basîla* es un nombre hispánico, derivado del latín *pisa*, *pisum*, especie de arveja, guisante o chicharo, y su diminutivo *pisellum*. Actualmente, la especie cultivada en el Próximo Oriente es el *Lupinus Termis* Forsk., dándose en Egipto otras dos especies silvestres más: el *Lupinus digitatus* Forskal y el *Lupinus angustifolius* var. *aegyptiacus* Schweinf. (90).

Varios son los sinónimos romances de *turmus* que nos indica el botánico anónimo. El primero de ellos no lo ofrece como seguro y, en efecto, corresponde con más exactitud a la habichuela española: se trata de "faychiela, faychchila",

nombre con el que *crece* se conoce el altramuz [también se entrevé la misma confusión, cuando afirma que el fruto del *tarmus* se llama *faba porca*, o sea, *fūl al-jinzīr*]. El segundo corresponde a una clase de altramuz: "porcairo, porquino", altramuz propio del cerdo [*turmus al-jinzīr*] que, según el autor, proviene de la voz griega *astrāgālit̄s* a la que da el significado de "propio del cerdo". No obstante, se trata de una confusión de este botánico; el término griego *astrāgalos*, latín *astragalus* ("talón del pie, dado para jugar") fue registrado por Plinio para una planta leguminosa. El tercer y último nombre sí aparece como un equivalente 'ayamí' seguro de *tarmus*: "fayaco", nombre que Asín no explica y que tampoco hallamos en Simonet (91).

El romance castellano también poseía una palabra para designar el altramuz, "lupino", proveniente del latín *lupinus* [que hallamos, por ejemplo, en el *Vocabulista* como sinónimo de *turmūsa*, *turmūsi*, pero este vocablo fue expulsado del uso corriente por el arabismo *altramuz*, ya registrado en obras del siglo XIV y XV, y presente en los diccionarios a partir de Covarrubias. En este arabismo vemos que el artículo no se ha asimilado ante la letra solar, como era de esperar, a causa de la analogía existente con aquellas voces en las que la *l* se conservaba regularmente. Del mismo modo, la acentuación actual deriva de que, en hispanárabe, esta palabra tenía *ḡamma* larga en el *mīm* (como puede verse en el *Vocabulista*) y, por tanto, en ella recaía el acento, contrariamente al original árabe (92).

Turunyān : toronjil (*Melissa officinalis* L.).

Planta herbácea anual de la familia de las labiadas, con muchos tallos rectos de cuatro a seis decímetros de altura; hojas pecioladas, ovales, arrugadas y dentadas. Sus flores en verticilos axilares son blancas, y su corola, de una pieza, es también blanca o sonrosada. El fruto seco es capsular, con cuatro semillas menudas. Esta planta huele agradablemente con un aroma que recuerda al del limón, y sus hojas y sumidades tienen un sabor nada desagradable. Sus principales virtudes son las estimulantes y antiespasmódicas.

Correspondiente al *melissóphyllon*, *melíttena* y *apiastro* de Dioscórides, *turunyān* es una palabra de origen persa que, según Maimónides, designaba el toronjil en Egipto, mientras que en nuestra Península, según el mismo autor, esta planta recibía el nombre de *ḥabaq turunýṭ*, a causa de que su perfume recordaba al del limón (no obstante, en al-Andalus también se empleaba *turunyān*, como queda patente en los distintos tratados agrícolas y en Alcaíá). Otros de sus nombres, también de origen persa, eran *bādranyūya*, *bādranbūya* y *marmājūr*. Los dos primeros significan "de olor de limón" y el tercero, en realidad, responde al nombre de otra labiada (*Origanum maru* L.). Bedevian nos ofrece otro sinónimo: *ḥašīšat al-naḥl* ("hierba de las abejas"), debido a la gran atracción que esta planta ejerce sobre las abejas. Es más, en España se cultivaban varias especies de toronjil con vistas, en muchas ocasiones, a atraer abejas hacia las colmenas (93).

Según nos informan los editores de la *Tuḥfa*, Ibn

Buklāris daba como nombre 'ayamí de la badaran^hyūya "mālisūfilūn", evidente transcripción del griego *melissóphyllon* que antes veíamos. Por otra parte, es el botánico anónimo quien aporta "ḥardonaira" como nombre romance del *turunyān barrī* [*turunyān ṣīnī*], carente de olor y de mucha pelusa. Este apelativo romance es un híbrido, compuesto del árabe *ḥardūn* (lagarto) y de la terminación *-aira* de adjetivo romance (= "hierba lagartera").

Nuestro actual "toronjil" procede, directamente, de la forma granadina más tardía y popular que adoptó el árabe *turunyān*, y que hallamos en Alcalá: *torongīl* "torongil yerua abegera". En esta forma ya nos encontramos la vocal *i* por influjo de la imela, y la alteración del *nūn* final en *l*. La voz "toronjil" ya quedó registrada en los diccionarios a partir de Nebrija ("torongil") y, como nos dice Mafllo, perdería mucho de su vigor al dejar de utilizarse en gran medida en el área de la medicina (74).

Tuffāh : manzano (*Pyrus malus* L.).

Arbol de la familia de las rosáceas, de tronco generalmente tortuoso, ramas gruesas y copa ancha poco regular. Sus hojas son sencillas, ovaladas, puntiagudas, dentadas, blancas, verdes por la haz, grises y algo vellosas por el envés. Posee flores en umbela blancas, sonrosadas por fuera y olorosas, y su fruto es la manzana. Sus variedades son muy numerosas, debidas al cruzamiento y selección de diversas estirpes silvestres, y se cultivan desde tiempo inmemorial.

Así, en las viviendas lacustres prehistóricas de los valles alpinos han aparecido restos de manzanas identificables.

Dos son las clases de las que hablan preferentemente los autores árabes: la dulce y la agria. A cada una de ellas se le atribuyen diversos efectos. Por ejemplo, al-Arbūl nos dice que la dulce conforta el estómago y el hígado y proporciona un buen alimento, además de producir gases, flatulencia, y perfumar el olor del sudor, en tanto que la agria es más fría y seca que la anterior, y sirve para los que tiene tos.

Mēlon de Dioscórides y *malum* para los latinos, el vocablo *tuffāḥ* es el que, hasta hoy, designa el manzano y su fruto en los países árabes, e igualmente, por supuesto, fue el conocido y usado en la España musulmana. Así lo vemos en la obra del botánico anónimo: "se llama, en 'aḡamiyya, mansana y, en árabe, *tuffāḥ* [manzana]" (95). El nombre romance deriva del latín *mattianum* (<*pomum*>). Este adjetivo procede, muy probablemente, de Matia que, como nos dice Laguna (citado en Font Quer), era una villa pequeña cercana a Aquileia, en donde las manzanas nacían más perfectas y abundantes que en otros lugares de Italia. Del mismo modo, hallamos en el *Vocabulista* y en el *Arte* de Alcalá el árabe *tuffāḥa* y *tuffāḥ* como equivalentes, en el primero, del latín "pomum" y, en el segundo, del romance "manzano arbol" y "manzana fruta deste arbol" (96).

Dada la gran difusión de este árbol, no extraña que los autores árabes no se ocuparan excesivamente de él (97).

Tanra : dátil [véase *najl*].

Tūt : morera (*Morus alba* L.)

Arbol de la familia de las moráceas menor que el morai en todas sus partes. No suele rebasar los doce metros de altura; con hojas notablemente menores, de un verde menos subido y más delgadas que las del morai. Sus moras también son más pequeñas que las de éste, menos jugosas, blancas o rojizas, raras veces negras y muy dulces, aunque un tanto insípidas. Este árbol es oriundo del Asia central; en China ya se cultivaba en tiempos muy remotos, y fue introducido en Europa mucho más tarde que el morai.

Por ser sus hojas más abundantes y más tiernas que las del morai, fueron las empleadas para alimentar a los gusanos de seda. Nos consta que el cultivo de la morera y la cría del gusano de seda gozaban de gran auge en la España musulmana; así, nos dice R. Arié: "tres mil aldeas se hallaban casi exclusivamente dedicadas a la sericultura en tierras de Jaén, antes de que ésta cayera en manos castellanas. Según cuenta al-Idrīsī, setecientas aldeas se ocupaban de la cría del gusano de seda en las Alpujarras desde la Alta Edad Media. En las regiones de Málaga y de Comares, de la serranía de Ronda y de la provincia de Granada, la cría de los gusanos de seda era una actividad casi exclusivamente practicada por mujeres" (98).

El nombre *tūt* parece proceder del persa, según se

deriva de las palabras de al-Asma'ī, recogidas por Abū Ḥanīfa, en las que dice claramente que este árbol se llama en persa *tūt* y en árabe *tūt*. No obstante, las formas con *tā'* o *tā'* finales se hallaban en árabe, e incluso eran objeto de discusión con respecto a cuál debía ser la correcta. Así, Abū Ḥanīfa nos dice que es con *tā'* final, pero que los gramáticos la pronuncian con *tā'* final, mientras que el botánico anónimo da *tūt* como forma correcta y *tūt* como vulgar. Como podemos observar a través del *Vocabulista*, que ofrece *tūt* como equivalente de "morum", Pedro de Alcalá, quien registra *túta/túte*, *tut* para "higuera moral arbol", "moral arbol conocido" y "mora fruta deste", y obras más cercanas a nosotros como las de Bedevian y Schweinfurth, la pronunciación con *tā'* final fue la que ganó terreno finalmente. También existieron diferentes opiniones con respecto a un sinónimo de *tūt*: *firṣād* que, según Abū Ḥanīfa, era el nombre que daban normalmente los árabes a la morera, mientras que otros aducían que los habitantes de Basora llamaban al árbol *firṣād* y al fruto *tūt*. Al-Bīrūnī hace este nombre sinónimo de *tūt ṣāmī*, que es tanto una morera negra y dulce como una especie amarga, mientras Bedevian ve en este vocablo un sinónimo de la morera blanca o *tūt*.

Finalmente, sólo añadir que el botánico anónimo se refiere, con su vocablo romance "mora", al moral o morera negra [*tūt aswad*], y no a la morera blanca de la que hemos venido hablando, si bien también hallamos el término *tūt* implicado en la denominación de este otro árbol de la familia de las moráceas (99).

tīn : higuera (*Ficus carica* L.).

Arbol lechoso de la familia de las moráceas, de no mucha altura pero de anchurosa copa, por la desmedida longitud que pueden alcanzar sus ramas bajas creciendo horizontal o casi horizontalmente. Su tronco es grueso y corto; la corteza, de color agrisado; la madera, blanquecina, muy liviana y quebradiza. Las hojas tienen configuración variada, son ásperas al tacto, verdinegras en la haz y más pálidas en el envés. Posee pequeñas flores masculinas y femeninas. Sus variedades son numerosas, y se distinguen por la figura, dimensiones, color y sabor de sus higos. Este árbol parece oriundo del Próximo Oriente, donde se cultivaba desde muy antiguo. No obstante, en los depósitos cuaternarios del sur de Europa se han encontrado restos fósiles de él.

Es Abū Ḥanīfa al-Dīnawarī quien nos ofrece el nombre de algunas clases de higo, fruto muy conocido por los árabes: *al-ḡildāsī*, higo negro de interior blanco y muy dulce; *al-qillārī*, higo blanco, mediano; *al-tubbār*, higo de mayor tamaño que los demás; *faylaḡānī*, higo negro, de forma redonda; *al-ṣuddā*, higo blanco no muy dulce; *mulāḡhī*, higo pequeño de sabor más bien salado; *waḡṣī*, higo de color rojo, negro o blanco, de tamaño pequeño; y *azgab*, higo negro y dulce más grande que el *waḡṣī*. A estas clases podía añadirse la que vemos reflejada en el botánico anónimo, *tīn ṣayyūī*, que recibía en al-Andalus el nombre de "borchin" (del latín *porcinus*, adjetivo derivado de *porcus* "cerdo", puesto que

parecía servir de alimento a estos animales). Esta clase hace pensar a Asín en los higos pequeños empleados para pan de higos. Por último, Vernet identifica con el cabrahigo (higuera silvestre) la planta traída a España de contrabando por al-Gazzāl, al regresar de su embajada en Bizancio (100).

El higo ("fico, figo, figos" en romance, palabras procedentes del latín *figus*) era tan conocido en España que, junto a su apelativo acostumbrado *tin, tina/tine* registrados en Alcalá y el *Vocabulista*, también encontramos en esta última obra el nombre que generalmente recibía su árbol: *šayara, -āt, šayar* "árbol/es", prueba evidente de que la higuera se extendía por todo el suelo español. Según nos comenta Pérés, las más estimadas se hallaban en Málaga, cuyos bellos frutos se hicieron proverbiales, aunque también gozaban de una gran reputación los higos de Sevilla y Levante (101).

LETRA ĪĀ'.

Īuffā' : mastuerzo (*Lepidium sativum* L.).

Planta anual de la familia de las crucíferas, de 1 a 2 palmos de altura o más, lampiña y más o menos ramosa. Las hojas del tallo van perdiendo fuerza para dividirse, y las de la sumidad de la planta son estrechas y de márgenes enteros. Las flores son pequeñas y blancas, y los frutos redondeados, lisos y escotados en el extremo. Tanto las hojas como los tallos de esta planta tienen sabor picante que recuerda el de los

berros. Su hábitat natural es Persia y Egipto, pero fue introducida en los huertos europeos desde fecha temprana.

Más conocido que el nombre *ḡurḡā'* que aquí hallamos era su sinónimo *ḡurf*, palabra árabe al parecer procedente del *Ḥiḡāz*. Los términos que el vulgo empleaba para esta planta eran, como nos dice Ibn Sīda, *ḡabb al-raḡād* y *al-du'būb*. El primero de ambos, "grano del camino recto, de la buena vía", designa, en todo el Magreb, los pequeños granos rojos del mastuerzo, auténtica panacea de la medicina popular árabe. Se venden en los bazares de El Cairo y en el Marruecos septentrional, donde también se mezclan con alholva para alimentar a los animales. Otro nombre aportado por Maimónides es *maqalḡā*, palabra siríaca que designa los granos tostados y, según Rawḡha, en Siria actualmente se le llama *qurrat al-'ayn*.

Correspondiente al *kárdamon* de Dioscórides y al *nasturtium* de los latinos (llamado así porque hace "torcer la nariz" a quien lo come, dado su sabor picante), *ḡurf* es el nombre de varias especies de mastuerzos (*Lepidium*) y berros (*Nasturtium*), aunque este vocablo parece equivaler, con más exactitud, al mastuerzo arriba mencionado y al berro (*Nasturtium officinale* Robert Brown). Tanto el *Vocabulista* como Alcalá parecen preferir la primera equivalencia, puesto que el primero traduce *ḡurf* por "nasturcium", y el segundo *ḡorfa*, *horf* por "mastuerzo yerua conocida".

Según Maimónides, las clases conocidas en nuestro país eran los llamados *ḡurf abyad*, *ḡurf bābīlī* y *ḡurf madanī*. El primero, según Issa, es la ortiga muerta jaspeada (*Lamium*

maculatum L.), planta de la familia de las labiadas. La segunda clase (claramente distinguida de la primera en Ibn al-Ḥaṣṣā') recoge en sí varias especies, identificándola Kohen como el ḥurf al-suṭūḥ ("berro de los tejados"), el yir'īr al-kalb ("berro de perro") y el berro de los campos o *Lepidium campestre* L.

Por su parte, el botánico anónimo también nos aporta algunos nombres romances, correspondientes a diversas clases de mastuerzo o berro conocidas en al-Andalus. Así, llama al ḥurf bābīlī [berro babilonio] berro "caballino" [< latín *caballinus*, adj. derivado, en baja época, de *caballus*, voz gala que desde Varrón reemplazó a *equus*]; el ḥurf al-mā' [mastuerzo, berro de los prados] es nombrado como "chicuṭa" [del latín *cicuta*] y como "buṭel, buṭele"; el ḥurf al-qurūd [berro de los monos] recibe el nombre vulgar de "pan caišo" [del latín *panis* y *caseus*], tal vez identificable con la planta actualmente llamada "paniquesillo" (*Capsella bursa-pastoris* Maench.), una crucifera como el berro y mastuerzo; y, finalmente, el ḥurf al-suṭūḥ [berro de los tejados] es mencionado con los nombres romances "eštirca miyaṭoš, esterniye, eštirniye, estrinye miyaṭoš" [la primera forma, "eštirca", interpretada por Asín como "estrega", del verbo cast. "estregar" < cruce de *fricare*+*strigilis*, y el resto procedentes del latín *stringere*, más el participio latino *mejatus* de *mejare* "orinar"], debido a la facultad de esta planta para hacer orinar, e igualmente es conocido como "ped pollin, pachipollin, pachpollin", estos dos últimos pronunciaciones defectuosas del primero [procedente del latín

pes, -ede y pullusl (102).

Tawm : ajo (*Allium sativum* L.).

Planta de la familia de las liliáceas, de bulbo redondeado compuesto de numerosos gajos llamados dientes, y dispuestos en torno. Su tallo crece hasta una altura de 1 o 2 palmos, y posee hojas planas. Las flores, escasas, se mezclan con diminutos y numerosos bulbitos en el ramillete floral; son blanquecinas o rojizas. El fruto es una pequeña cápsula. Originaria de Asia central, esta planta llegó al Próximo Oriente hace al menos cuatro mil años. Era muy utilizada por los antiguos egipcios, no sólo como condimento, sino como alimento y remedio medicinal. Sus virtudes son innumerables y han gozado de gran reputación en la medicina popular, principalmente en la Edad Media.

La palabra que designaba, y aún designa hoy, esta liliácea es tawm (o tūm), que parece derivar del siríaco tūmā que nos ofrece al-Bīrūnī. Corresponde al skōrodon de Dioscórides y al allium de Plinio, o sea, al ajo cultivado. La especie silvestre, tawm barrī, se llamaba en griego aphiaskōrodon que, según Laguna (citado en Font Quer), significa "serpentino", porque huyen de él las serpientes, o porque su tallo tiene algo de la figura de este animal. La traducción árabe de este término griego, daría lugar a que el ajo silvestre también se conociera con el nombre de tawm al-ḥayya, "ajo de la serpiente". Los escritores árabes (con los términos transcritos del griego saqardiyūn y asqūqūriyūn),

por analogía entre *skórodon* y *skórdion*, confundieron el *Teucrium Scordium* (planta de la familia de las labiadas) con este ajo silvestre, e incluso 'Abd al-Razzāq al-Ŷazā'irī (como nos comentan los editores de la *Tuhfa*) vio en esta especie silvestre el puerro (*kurraḥ*), opinión nada cierta.

El nombre romance para esta planta, derivado del plural masculino del nombre neutro latino *allium*, era "alyoś" que, más tarde, pasaría a nuestra palabra actual "ajos", singular "ajo", forma ya registrada en Alcalá: "ajo cabeça" = *čéume*, *čéum* [con reproducción acostumbrada de la interdental fricativa sorda *čā* mediante *č*, para distinguirla de su correspondiente sonido sonoro *gā*] (103).

LETRA ŶĪM .

Ŷāwars : mijo (*Panicum miliaceum* L.).

Planta de la familia de las gramíneas, con los tallos de unos 6 decímetros de longitud, hojas planas, largas y puntiagudas, y flores en panojas terminales, encorvadas en el ápice. Su semilla es pequeña, redonda, brillante y de color blanco amarillento. Esta planta y sus diversas clases se hallan entre las más antiguas cultivadas por el hombre. De este modo, se han encontrado restos de ella en lugares paleolíticos y neolíticos de Italia, Suiza y Alemania, aunque su país de origen parece ser la India. En Egipto, se hallaron restos de mijo en intestinos de cuerpos prehistóricos, pero

ninguna de las clases de este cereal (con sus correspondientes nombres) que se usaron en el Antiguo Egipto son de probable identificación con el *Panicum miliaceum* L.; es más, el cultivo de esta planta parece ser de fecha reciente en este país.

Según nos comentan Meyerhof y Sobhy, Avicena habla de tres clases de mijo, pero no describe ninguna de ellas. No sucede así con Dāwūd, quien nos expone algunos rasgos de tres clases de mijo diferentes: uno es amarillento, con granos del tamaño de una lenteja; el segundo es rectangular, pequeño, en forma de arroz, y el tercero es redondo, con granos bien separados. Añade que el primero es el de mejor calidad, mientras que el tercero es el menos recomendable.

Ŷāwars es la forma arabizada del persa *gāwirs*, y corresponde al *kéngjros* de Dioscórides. Sin embargo, existe una gran confusión en cuanto a la terminología empleada por los distintos autores árabes, con respecto a cereales como el mijo, el panizo y el sorgo. Así, por ejemplo, en la versión árabe de Dioscórides ya aparecen Ŷāwars y *dujn* (panizo) como equivalentes de *kéngjros*. Igualmente, Abū Hanīfa identifica ambos nombres como sinónimos; Ibn al-Ḥaššā' afirma que se le llama en Ifrīqiya *qamḥ al-Sūdān* y *al-ḡurra* (sorgo); Qazwīnī también confunde Ŷāwars y *dujn*; Ibn al-'Awwām identifica Ŷāwars con *ḡurra*, y Dāwūd confunde Ŷāwars con otras clases de *Panicum*, e incluso también con el *Ŷāwars hindī* que, como dice Maimónides, es el sinónimo de *ḡurra*, es decir, el sorgo. Otros autores, no obstante, sí separan Ŷāwars y *dujn*, bien haciendo al primero una especie del segundo, como sucede en Maimónides, bien tratándolos como dos plantas de cualidades diferentes,

como ocurre en Avicena.

Los apelativos beréberes que aportan Ibn al-Ḥaššā' y la *Tuḥfa* vienen, del mismo modo, a complicar la cuestión. Son *anīlī/inīlī* y *tāfsūt* (la especie blanca, según la *Tuḥfa*). Renaud y Colin nos indican que, según E. Laoust, estos nombres beréberes responden a dos variedades de sorgo muy confusas, puesto que designan variedades diferentes según los puntos geográficos en los que se hallen.

En el botánico anónimo tampoco reina la claridad, con respecto a la relación entre *yāwars* y *dujn*. De esta forma, s.v. "ešpirtel, esparitel" = mijo suelto, nos dice: "*yāwars*, que es *al-dujn* [mijo o sorgo]; y se le llama a esta especie el *ešpirtel*, que quiere decir el de granos dispersos o sueltos" (del latín *partire*); por otra parte, s.v. "milyo ešparitel o ešparitel" = mijo o sorgo, de grano suelto, expone: "A juicio de los médicos, el *dujn* [mijo] es el *yāwars*; pero esto es un error, porque el *dujn* se divide en siete clases: unas que se siembran, y otras que no se siembran. El mijo que se siembra es de dos especies: una de grano blanco y espiga apretada, y otra de espiga corta y floja [o de granos sueltos]..., que los labradores conocen por el *esparitel* y también se le dice el *ešpirtel*, que quiere decir *separado*. En '*ayamiyya* se llama *milyo* y en árabe *dujn*". Y un poco más adelante añade, s.v. "panchain" = panizo: "*yāwars* [panizo, mijo]; en '*ayamiyya* es *panchain* y *wachchain*, que significa mijo silvestre [*dujn barrī*]. Este último nombre también lo reflejan Ibn Buktārī ("en aljamía es *al-pannichāin*") e Ibn al-Ḥaššā' ("en '*ayamiyya banīy*') en sus obras (104).

A pesar de estas últimas opiniones, hemos de considerar que, probablemente, el español "panizo" tuviera a menudo un valor genérico, correspondiente tanto al mijo, como al panizo y al sorgo. La opinión más generalizada en los diversos autores posteriores es que *ġāwars* es el equivalente del *Panicum miliaceum* L. o mijo, como vimos al comienzo (105).

ġirġir : oruga (*Eruca sativa* Lam.).

Hierba anual de 1 a 3 palmos de altura, de la familia de las crucíferas, con pelos ásperos inferiormente. Las hojas están profundamente divididas en segmentos dentados, y las flores son de cuatro pétalos blanquocinos o amarillentos, con venillas de un color oscuro, entre pardo y violáceo. Los frutos son rollizos y están pegados al tallo. Las hojas, cuando se trituran, despiden un olor fétido.

Correspondiente al *eyzōman* de Dioscórides y a la *eruca* de Plinio, el nombre *ġirġir* es generalmente identificado con la oruga, aunque también designa otras plantas. En este sentido, Renaud y Colin exponen que, según al-'Alamī, *ġirġir* era una planta conocida entre los campesinos bajo los nombres *Bū Hammū* y *kerkāz*, ambos términos aplicados, igualmente, a numerosas plantas de los géneros *Brassica*, *Raphanus*, *Sinapis* y *Diplotaxis*.

Los *Geoponica*, recogidos en al-Gāfiqī, nos dicen que la oruga es de dos clases: cultivada y silvestre. Cada una de ellas tiene dos variedades. La primera variedad de la oruga cultivada tiene hojas anchas y color pistacho; es un poco

agria, tierna y fragante. La segunda posee hojas estrechas con bordes dentados y es fuertemente ácida. La primera de las dos variedades silvestres tiene hojas semejantes a las de la mostaza. Según otro autor (también mencionado por al-Gāfiqī), la oruga silvestre se llama *ayhuqān* (nombre igualmente señalado en Maimónides) y es de dos clases: *al-ḥarṣā'*, que alguna gente llama mostaza silvestre (*jardal barrī*), arbusto de tallo verde, hojas ásperas, y flores pequeñas, amarillas y compactas, y una segunda de flores rojas.

Entre los sinónimos de la especie cultivada se hallan *baqlat 'Ā'īṣa*, *ḥadīf* (Yemen), *rūka*, *kaḥā'*, *Bū Hammū*, *kerkāz* (beréber), *būk 'Alī* (*Tuḥfa*), y *gargīr* (Egipto, actualmente). Los de la especie silvestre son: *ḡirḡīr barrī*, *ayhuqān*, *nahaq* y *jardal ṣaḥrā'ī* (106).

El nombre romance de esta planta, *arūqa* en Maimónides y "oruca" en el botánico anónimo, quien la ve como una especie de rábano silvestre [*fuḡl barrī*], sería el de mayor aceptación en la España musulmana. Lo podemos comprobar en el hecho de que, mientras el *Vocabulista* aún consigna *ḡirḡīr* para el latín "eruca"; Alcalá no duda en identificar la "oruga yerua conocida" con el romance *orūca*, dejando a un lado, pues, el nombre árabe de esta crucifera que ya no estaría en uso (107).

Ḥazar : zanahoria (*Daucus carota* L./*Daucus carota* L. var. *sativa* DC.).

Planta herbácea bienal de la familia de las umbelíferas, con tallos estriados y pelosos, hojas menudamente

recortadas, flores de color blanco, y purpúrea la central de la umbela, y fruto seco, comprimido y con nueve costillas salientes. La variedad cultivada de raíz carnosa, muy gruesa, amarilla, anaranjada o rojiza, es una zanahoria silvestre mejorada, cuyo origen se desconoce. Por lo general, los autores antiguos se refieren con cierta preferencia a la zanahoria silvestre, pero la variedad hortense también fue conocida desde tiempos remotos.

El nombre *ýazar* procede del persa *gazar*, y corresponde al *staphylínos* de Dioscórides y al *pastinaca* de los latinos. Los autores árabes ofrecen variados sinónimos de este nombre, a veces confundidos con los de la zanahoria silvestre, hecho nada sorprendente dada la semejanza entre ambas clases de zanahoria (incluso podemos ver que, en la obra de Schweinfurth, el término *ýazar* designa tanto la zanahoria cultivada como la silvestre). Maimónides, por ejemplo, nos dice que la zanahoria cultivada se llama en árabe *al-şubāṭiyya* ("la escarlata"), en romance *bişnāqa*, en persa *asṭafilīna*, en español *isfannāriyya*, y que otro de sus nombres es *nahşal*. En efecto, *asṭafilīna* es la transcripción del griego *staphylínos* que vemos más arriba, y es una palabra aún hoy utilizada en el Magreb y Siria, bajo la forma *isṭufilīn*, para designar la zanahoria cultivada. Así mismo, *isfannāriyya* (de donde procede nuestro nombre actual español "zanahoria") es un término que sigue vigente en algunos puntos del Norte de Africa (Túnez: *sfennāriyya*; Argelia: *sennāriyya*, *sennayriyya*), como apelativo de la zanahoria hortense. Sin embargo, el nombre romance que aporta este autor, *bişnāqa*, no corresponde a la zanahoria

cultivada, sino a su especie silvestre, como veremos más adelante [el botánico anónimo ofrece como romance de *ẓazar* el término "afliṣia" (108)], y también el último denominativo, *nahṣal*, es el nombre persa correspondiente a la zanahoria silvestre.

Por su parte, la *Tuhfa* señala como sinónimo vulgar de *ẓazar* el nombre *jīzzū* [o *jīz*] que se emplea en Rabat para designar la especie cultivada. Según Salmon, esta palabra es usado principalmente en Marruecos, pero en esta zona también se conoce los términos *sferya*, *ẓazar* y *sfrawya*, y *Ben Nebbo* en Marrākuṣ. Según nos comentan Renaud y Colin, al-Gassānī da como equivalente de *ẓazar* la palabra *ṣafrāniyya*, que evocaría la idea del color amarillo (raíz *ṣ-f-r*), e Ibn Buklārīṣ ofrece, al igual que otros autores hispanoárabes, el sinónimo *isfarāniyya* (var. de *isfannāriyya*, término que también recoge Ibn al-Ḥaṣṣā') (109).

Como se desprende de los comentarios precedentes, el sinónimo más difundido de *ẓazar* en el Occidente musulmán fue *isfannāriyya*. Es el que hallamos en el *Vocabulista* a la par de *ẓazar*: "Pastinacia [pastinacal] *isfannāriya*, -āt, *ẓazar*, al igual que sucede en Pedro de Alcalá: "zanahoria yerua e rayz" *iṣfernīc*, *izfernīit* y "zanahoria assi" *jezém* [con reproducción del *ẓ* inicial en *j*, alteración de *rā'* final en *-m*, y acento en la última sílaba, usual en el árabe andaluz] (110).

Esta forma, *isfannāriyya*, fue la que dió lugar a nuestro actual "zanahoria", como apuntamos anteriormente. Sin embargo, no ha de verse un precedente árabe en nuestra palabra española. Dozy y Engelmann ya afirmaron que la palabra

isfanāriya no era árabe, sino que tal vez había de considerarse como una gran corrupción de *pastinaca*. Esta opinión fue seguida por Colin, quien nos dice, tras exponer las variadas formas adoptadas por esta palabra, lo siguiente: "Pour moi, ces formes dérivent d'un roman (ou latin non classique?) *pas(t)ṅāle/pas(t)ṅāre d'où *fēsṅāri, puis, par métathèse, *sēfnāri qui serait à l'origine des formes hispaniques et magribines" (111).

Yazar barrī : zanahoria silvestre (*Daucus carota* L./D. *carota* L. var. *Boissieri* Wittm.).

Hierba bienal de la familia de las umbelíferas, con la raíz endurecida durante el segundo año de vegetar y con tallos de hasta cuatro palmos de altura. Las hojas están divididas y subdivididas en segmentos y tienen un sabor aromático, que recuerda el de la raíz de la variedad cultivada. Las flores se agrupan en umbelas y son blancas o sonrosadas, excepto la central de la umbela que, casi siempre, es de color púrpuro oscuro y estéril. El fruto, de forma elipsoide, también aparece comprimido como la variedad hortense y es muy aromático. Tanto las raíces de esta planta como sus frutos son diuréticos.

El nombre *Yazar barrī* era bastante general y se aplicaba a diversas umbelíferas, pero aquí designa concretamente la zanahoria silvestre, planta que también recibía el nombre *nahṣak* o *nahṣal* (al que antes hemos aludido, por su confusión con la variedad cultivada). Según nos comenta

Meyerhof, este apelativo de origen persa apenas está ya en uso. Otro de los sinónimos apuntados para esta planta silvestre es *šaqāqil/šaqāqul*, nombre de carácter general dado a varias umbelíferas de raíz comestible y que, en algunos países, designaba la zanahoria silvestre. Se ha querido ver en esta palabra un origen persa aunque, según Renaud y Colin, podría tratarse de un término nabateo. En la terminología botánica posterior, *šaqāqul* designa la Malabaita Sekakul Russel (sin. *Pastinaca dissecta* L.), una umbelífera de Oriente, y la *Pastinaca Schekakul* Russ. (sin. *P. dissecta* Vent., *Tordylum suaveolens* Del.).

Existen varias opiniones con respecto a un tercer sinónimo de *šazar barrī*, proveniente del griego *daúkos, dūqū*. Para la *Tuhfa* y otros autores, esta palabra se identificaba con la planta en sí. Según Maimónides, algunos pensaban que *dūqū* eran las semillas de una especie de zanahoria diferente de la silvestre. No obstante, la mayoría de los autores árabes, siguiendo a Dioscórides y Galeno, identifican este nombre con las semillas de la zanahoria silvestre. Más interesante aún es el comentario que añade Maimónides, tras hablar de dos identificaciones de esta planta. En él, nos dice que los autores más cercanos a su época llamaban *dūqū* a las semillas de *al-ajilla*, planta muy conocida que servía de mondadientes a los habitantes del Oeste, llamada también *al-muntina* ("la fétida", popularmente "la olorosa"), y que se quemaba en los anafres. Estas palabras vienen a confirmar las de Renaud y Colin, quienes identificaron (s.v. "qinna") el sinónimo de *šazar barrī*, *tabešnijt*, indígena del Norte de