

EL *KITĀB JAWĀṢṢ AL-AGDIYA* DE IBN MĀSAWAYH.
EDICION, TRADUCCION Y ESTUDIO, CON GLOSARIOS (I)

POR

AMADOR DÍAZ GARCÍA

EL manuscrito objeto de nuestro trabajo está contenido en el códice n° 5240, antiguo 893, de la Biblioteca Nacional de Madrid, registrado por Francisco Guillén Robles, en su *Catálogo de los manuscritos árabes de la Biblioteca Nacional de Madrid* (Madrid 1889), p. 248, bajo el número DCI. Este códice, en 4° y papel, de 17 cm. por 10, abarca diversas obras de al-Rāzī, al-Arbūlī y otros. En octavo lugar, ocupando los folios 105r al 108r aparece el *Kitāb jawāṣṣ al-agdiya* de Ibn Māsawayh.

Se trata de un pequeño tratado bromatológico, obra del famoso médico oriental Abū Zakariyyā' Yuḥannā (o Yaḥyà) Ibn Māsawayh, conocido en Occidente, entre los latinos, como Mesue Major o Johannes Damascenus, nacido en ʿYundišāpūr, en el año 160/776, y muerto en Sāmarrā', en el 247/861 según unos y en el 243/857, según otros.

Procedente de una familia de médicos siria, llegó a ser director de un hospital en ʿYundišāpūr, y médico de cámara de los califas, en Bagdād y Samarrā', desde al-Ma'mūn hasta la época de al-Mutawakkil (+ 247/861). El califa al-Ma'mūn lo envió a Bizancio para conseguir libros griegos, y parece que trabajó, bajo Hārūn al-Rašīd y al-Ma'mūn, como traductor. Ibn

Māsawayh fue un escritor muy prolífico. Ibn Abī Uṣaybica le atribuye 42 obras de medicina, entre las que destaca el primer tratado sistemático de oftalmología, y los conocidísimos aforismos de medicina, *al-Nawādir al-ṭibbiyya*. Fue maestro y amigo del célebre médico y traductor Abū Zayd Ḥunayn ibn Ishāq al-ʿIbādī¹.

La obra que aquí nos interesa, y cuyo título árabe es *Kitāb jawāṣṣ al-agḍiya wa-l-buqūl wa-l-fawākih wa-l-luḥūm wa-l-albān wa-ʿaḏā' al-ḥayawān wa-l-abāṣir wa-l-afāwih*, se halla, como se ha dicho, en el códice n.º 5240 de la Biblioteca Nacional de Madrid, escrito en caracteres magrebies, con unas 21 líneas por folio, con numerosas notas marginales en árabe y en latín, éstas en caracteres góticos. Según reza en el colofón, en el que erróneamente se dice “se terminó el *Kitāb al-jawāṣṣ* de al-Rāzī, acabóse la copia de esta parte del manuscrito el viernes 14 de julio de 1424”. Es manuscrito único.

Trata la obra de Ibn Māsawayh de las propiedades de diversos alimentos, distribuidos del siguiente modo:

¹ Acerca de la vida y obra de Abū Zakariyyā' Yūḥannā ibn Māsawayh, véase Carl Brockelmann, *Geschichte der arabischen Litteratur*, Erster Band (Leiden 1943) p. 266, y Erster Supplementband (Leiden 1937), p. 416; Fuat Sezgin, *Geschichte des arabischen Schrifttums*, Band III (Leiden 1970), pp. 231-236; Ferdinand Wüstenfeld, *Geschichte der arabischen Aerzte und Naturforscher*, Göttingen 1840 (reimpresión, Hildesheim-New York 1978), pp. 23-24; Manfred Ullmann, *Die Medizin im Islam*, Leiden/Köln 1970, pp. 112-115; George Sarton, *Introduction to the History of Science*, Baltimore 1927, I, p. 514; Ibn Abī Uṣaybica, *Kitāb ʿUyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā'*, ed. August Müller (Cairo-Königsberg 1882-1884), I, pp. 175-183; Ibn Yūlyūl, *Kitāb Ṭabaqāt al-aṭibbā' wa-l-ḥukamā'*, ta'lif Abī Dāwūd Sulaymān b. Ḥassān al-Andalusī, al-ma'rūf bi-Ibn Yūlyūl (Les générations des médecins et des sages), ed. Fu'ād Sayyid (Publications de l'Institut Français d'Archéologie Orientale du Caire, Textes et Traductions d'Auteurs Orientaux, Tome X). Le Caire 1955, pp. 65-66; Ibn al-Qifṭī, *Ta'riḥ al-ḥukamā'*, auf Grund der Vorarbeiten August Müllers herausgegeben von Julius Lippert, Leipzig 1903, pp. 380-391; Lucien Leclerc, *Histoire de la médecine arabe*, Paris 1876, I, p. 103; Moritz Steinschneider, *Die europäischen Übersetzungen aus dem Arabischen bis Mitte des 17. Jahrhunderts*, Neudruck, Graz 1956, No. 166, 167; Donald Campbell, *Arabian Medicine and its influence on the Middle Ages*, London 1926, I, pp. 60-61, 76-77.

1.º *Cereales y leguminosas*.—Abarca el folio 105r y parte del 105v, mencionando las peculiaridades del trigo, el almidón, la cebada, el arroz, las habas, los garbanzos, las alubias, las lentejas, los frijoles enanos, el mijo, el panizo, la adormidera, el sésamo, la cizaña, el cañamón y la linaza.

2.º *Verduras y legumbres*.—Comprende los folios 105v y parte del 106r. En este apartado se detallan las particularidades del coriandro, la ruda, el puerro, el rábano, el mastuerzo, la albahaca, el nabo, la zanahoria, la achicoria, la lechuga, la hierbabuena, el estragón, el apio, la fumaria, la acedera, el helenio, el hinojo, el hisopo, el toronjil y el clinopodio.

3.º *Frutas*.—Comprende esta parte los folios 106r y parcialmente el 106v, y en ella se describen las propiedades de los frutos, tales como las granadas, los membrillos, las manzanas, las peras, las uvas, los higos, los melocotones, las ciruelas, las nueces, las azufaixas, los melones, los pepinos, los cohombros, la caña de azúcar, los alfóncigos, las avellanas, las pasas, las serbas, las algarrobas, los piñones y las almendras.

4.º *Carnes*.—Este capítulo está comprendido en los folios 106v y 107r, parcialmente. En él se habla de las carnes de vaca, ternera, cabra, borrego, liebre, cordero añal, macho cabrío, camello, onagro, ciervo, gallina, francolin, grulla, avestruz, gorrión, alondra, pollo, perdiz blanca, tórtola, paloma torcaz, pato y vencejo, y de algunas grasas o sebos.

5.º *Organos o miembros de animales*.—Contenido en los folios 107r y 107v, este capítulo menciona el cerebro, la médula espinal, el tuétano de los huesos, las ternillas o cartilagos, las gargantas, los rabos, los callos, el corazón, los riñones, las tripas, las patas y la lengua.

6.º *Leches y lacticinios*.—En este apartado, que se encuentra en el folio 107v, Ibn Māsawayh describe las características de la leche de cabra, vaca, oveja, burra, yegua y la de la mujer, del queso fresco, del queso añejo y de la mantequilla.

7.º *Pescados*.—En un pequeño capítulo, en el folio 107v, habla de las cualidades del pescado fresco, del salado y de los cangrejos.

8.º *Especies y condimentos*.—Finalmente en un apartado, comprendido en los folios 107v y 108r, se habla de las caracte-

terísticas de las setas, la pimienta, el comino, la alcaravea, el jengibre, el espliego, el poleo, la juncia, la matalahuva y el apio.

Observaciones sobre la traducción y el comentario

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

He prescindido, por reiterativa y monótona, de la expresión *wā-jāṣṣat...* (“la propiedad de...es”), que se repite casi invariablemente en todos los artículos.

Así mismo, he cambiado los nombres de acción que indican las peculiaridades de los alimentos por verbos en forma personal, que me han parecido más expresivos.

He conservado el orden de los alimentos, tal como aparecen en el manuscrito. En los diferentes índices alfabéticos se podrán hallar sin dificultad, remitiendo al número de orden.

A continuación, ofrezco, entre corchetes, las referencias que he encontrado en los tratados editados o inéditos que estaban a mi alcance.

En el comentario que sigue a cada noción he hecho hincapié, aparte de las palabras de Dioscórides, en la jugosa versión castellana de Andrés de Laguna, en los textos de dos obras manuscritas, de especial interés para nuestro objetivo, como son el *Kitāb al-agḍiya* o *Risāla fī l-agḍiya* de Abū Bakr b. Muḥammad b. °Abd al-°Azīz al-Arbūlī al-Anṣārī, contenido en el mismo códice n° 5240 de la Biblioteca Nacional de Madrid, cuya edición, traducción y comentarios, acompañada de glosarios, tengo preparada, en prensa, y saldrá próximamente a la luz. La otra obra manuscrita es el famoso diccionario de materia médica *al-Musta°inī fī l-ṭibb*, escrito y dedicado al rey de Zaragoza Abū Ya°far Aḥmad al-Musta°in bi-llāh b. Hūd por el judío Yūnis b. Ishāq b. Buklārīš (o Beklārīš) al-Isrā°lī, cuya edición, traducción y estudio, con glosarios, estoy ultimando. En las referencias a estas dos últimas obras, indico el folio del manuscrito correspondiente y, a continuación, el número de orden del artículo, tal como aparece en mi edición.

BIBLIOGRAFIA

(con indicación de las abreviaturas)

- Alc. FRAY PEDRO DE ALCALA, *Arte para ligera mente saber la lengua arauiga y Vocabulista arauigo en letra castellana*, Granada 1505. Edición en un solo volumen de P. de Lagarde, *Petri Hispani de lingua arabica libri duo*, Gottingae 1883.
- Al-Arbūlī. AMADOR DIAZ GARCIA, *Un tratado nazari sobre alimentos: "al-Kalām 'alā l-agđiya" de al-Arbūlī*. Edición, traducción y estudio, con glosarios. (I), en *Cuadernos de Estudios Medievales*, VII-VIII (1979-80).
- Aver. *Quitab el Culiāt (Libro de las Generalidades)* por Abu el Ualid Mohamed' ben Roxd, el Maliki el Cortobi (Averroes), Publicaciones del "Instituto General Franco para la Investigación Hispano-árabe", Larache 1939. Los números remiten al Índice científico de nombres de plantas, árboles, hierbas minerales y animales medicinales que se citan en el libro EL CULIAT (de Generalidades), con sus denominaciones técnicas modernas, realizado por A. Bustani.
- Bīr *Al-Bīrūnī's Book on Pharmacy and Materia Medica*. Edited with English Translation (Part I) by Hakim Mohammed Said and Dr. Rana Ehsan Elahie, and with a Preface, Commentary and Evaluation (Part II) by Sami K. Hamarneh, Karachi 1973.
- Bailly M. A. BAILLY, *Dictionnaire grec-français*, Paris 1950.
- BROCKELMANN, Carl, *Geschichte der arabischen Litteratur*, Bd. I-II, Leiden 1943-1949, y Supplementband I-III, Leiden 1937-1942.
- D.ár. CESAR E. DUBLER, *La "Materia Médica" de Dioscórides. Transmisión medieval y renacentista*. Vol. II. *Al-Maqālāt al-sab' min Kitāb Diyāsqūrīdūs ...*, por — y ELÍAS TERÉS, Tetuán-Barcelona 1952-1957.
- D-L CESAR E. DUBLER, *La "Materia Médica" de Dioscórides. Transmisión medieval y renacentista*. Vol. III: *La "Materia Médica" de Dioscórides traducida y comentada por D. Andrés de Laguna (Texto crítico)*, Barcelona 1955.
- Dozy REINHARDT DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyde-Paris 1967. 2 vols. 3^{ème}. éd. Leyde-Paris 1967.
- Font Quer PÍO FONT QUER, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, 6^a edición corregida, Barcelona 1979.

- Gāf.oc. *Al-Morchid fī l-kohl ou Le Guide d'Oculistique, ouvrage inédit de l'oculist arabe-espagnol Mohammad ibn Qassoum ibn Aslam al-Ghâfiqī*. Traduction de Max Meyerhof, Barcelona 1933.
- Gāf. *The Abridged Version of "The Book of Simple Drugs" of Ahmad ibn Muhammad al-Ghâfiqī by Gregorius Abu' l-Farag (Barhebraeus)*, edited by M. MEYERHOF and G. P. SOBHAY Bey, Cairo 1940.
- Guillén Robles, F. *Catálogo de los manuscritos árabes existentes en la Biblioteca Nacional de Madrid*, Madrid 1889.
- Huici AMBROSIO HUICI MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid 1966.
- Huici ár. AMBROSIO HUICI MIRANDA, *Kitāb al-ṭabīj fī l-Magrib wa-l-Andalus fī 'caṣr al-muwaḥḥidīn li-mu'allif maǧhūl*, en *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid*, IX-X (1961-1962), pp. 15-256 de la parte árabe.
- IB *Traité des Simples par Ibn al-Beithar*. Traduction du Dr. Lucien Leclerc, en *Notices et Extraits des Manuscrits de la Bibliothèque Nationale*. Paris 1877-1883, 3 vols.
- IBkl. *Al-Musta'īnī fī l-ṭibb*, por Yūnus b. Ishāq b. Buklārīš. Manuscrito n.º 55 de la Bibliothèque Générale de Rabat; *Catal. E. Lévi-Provençal*, Paris 1913, p. 193. Las referencias remiten a los folios del ms., y a los números de los artículos, tal como aparecerán en mi edición, traducción y estudio, acompañada de glosarios, que estoy ultimando.
- IAU IBN ABĪ UṢAYBĪcA, *Kitāb 'Uyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā' li-Muwaḥḥaq al-Dīn Abī l-Abbās Aḥmad b. al-Qāsim al-ma'crūf bi-Ibn Abī Uṣaybīca*. Vols. I-II, ed. August Müller, Kairo-Königsberg 1882-1884; *'Uyūn al-anbā' fī ṭabaqāt al-aṭibbā'*. *Sources d'informations sur les classes de médecins. XIII Chapitre. Médecins de l'Occident Musulman*. Publié, traduit et annoté par H. Jahier et A. Nouredine, Alger 1958.
- Ibn cAwwām *Kitāb al-Filāḥa li-Abī Zakariyyā' Yahyā b. Muḥammad b. Aḥmad b. al-Awwām al-Iṣbīlī*. Ed. y trad. castellana de Josef Antonio Banqueri, Vols. I-II, Madrid 1802.
- IW MARTIN LEVEY, *Medical Arabic Toxicology. The Book on Poisons of Ibn Wahshīya and its Relation to Early Indian and Greek Texts*, en *Transactions of the American Philosophical Society*. New Series, Volume 56, Part 7, Philadelphia 1966.

- IWāf. El "Libre de les Medicines particulars". Versión catalana trescentista del texto árabe del Tratado de los Medicamentos Simples de Ibn Wáfid., autor médico toledano del siglo XI. Transcripción, estudio proemial y glosarios por Luis Faraudo de Saint-Germain, Barcelona 1943.
- Leclerc LUCIEN LECLERC, *Histoire de la médecine arabe*, Vols. I-II, Pars, 1876.
- Levey MARTIN LEVEY, *Fourteenth Century Muslim Medicine and the Hisba*, en *Medical History*, VII (1963), pp. 176-182.
- Lévi-Provençal, E., *Les manuscrite arabes de Rabat. Bibliothèque générale du Protectorat français au Maroc*. Première série (Publications de l'Institut des Hautes-Études Marocaines, Tome VIII), Paris 1921.
- Manş. IBN AL-H'ACHCHA, *Glossaire sur le Mans'uri de Razès*. Texte arabe établi sur plusieurs manuscrits et publié avec une introduction par M.M. G.S. Colin et H.P.J. Renaud, Rabat 1841.
MEYERHOF, Max, *The Book of the Ten Treatises on the Eye Ascribed to Hunain ibn Is-hāq (809-877 A.D)*, Cairo 1928.
- Sam. MARTIN LEVEY and NOURY AL-KHALEDY, *The Medical Formulary of Al-Samarqandī and the Relation of Early Arabic Simples to those Found in the Indigenous Medicine of the Near East and India*, Philadelphia 1967.
- Sarḥ *Šarḥ asmā' al-ṣuqqār (L'Explication des noms de drogues)*. Un glossaire de matière médicale composé par Maïmonides. Texte publié pour la première fois d'après le manuscrit unique, avec traduction, commentaires et index, par Max Meyerhof. Le Caire 1940.
- Sarton GEORGE SARTON, *Introduction to the History of Science*, Vols. I y ss., Baltimore 1927 y ss.

PAUL SBATH, *Les axiomes médicaux de Johanna ben Massawaih*, Le Caire 1934.

PAUL SBATH, *Le livre des temps d'Ibn Massawaih*, Le Caire 1935.

PAUL SBATH, *Un traité sur les substances simples aromatiques par Johanna ben Massawaih*, en *Bull. de l'Inst. d'Égypte*, XIX (1936-1937), pp. 5-27.
- Sezgin GAS FUAT SEZGIN, *Geschichte des arabischen Schrifttums*, Vols. I-V., Leiden 1967-1974.

- Simonet FRANCISCO JAVIER SIMONET, *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes, precedido de un estudio sobre el dialecto hispano-mozárabe*, Madrid 1888, Reimpr. Amsterdam 1967.
- Tuhfa *Tuhfat al-ahbāb. Glossaire de la matière médicale marocaine. Texte publié pour la première fois avec traduction, notes critiques et index*, par H.P.J. Renaud et Georges Colin (Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, t. XXIV). Paris 1934.
- Ullmann MANFRED ULLMANN, *Die Medizin im Islam, en Handbuch der Orientalistik, Ergänzungsband VI, Erster Abschnitt*, Leiden/Köln 1970
- Voc. *Vocabulista in arabico publicato per la prima volta sopra un codice della Biblioteca Riccardiana di Firenze de C. Schiaparelli, alunno del Reale Istituto di Studi Superiori*, Firenze, 1871.
- Wüstenfeld FERDINAND WÜSTENFELD, *Geschichte der Arabischen Aerzte und Naturforscher. Nach den Quellen bearbeitet*. Göttingen 1840. Zweite Nachdruckauflage, Hildesheim-New York 1978.

TEXTO ARABE Y NOTAS

(ص ١٠٥ و)

- بسم الله الرحمن الرحيم والحمد لله وحده
- كتاب خواص الأغذية والبقول والفواكه واللحوم والألبان وأعضاء^١ الحيوان والأبازير والأفاويه تأليف يحيى بن ماسويه رحمه الله .
- ١ - الحنطة - انه ليس في جميع الحبوب أحسن ملاءمة^٢ بحرارته لا بدائه^٣ منها والدليل على^٤ ذلك^٥ ما تعلمه في تفريح الخراجات وغذاؤها أحسن من جميع الحبوب .
- ٢ - وخاصة النشاستج - يلين الخشونة العارضة في المرئ والصدر والرئة .
- ٣ - وخاصة الشعير - انه ليس شيء^٦ من جميع الأشياء^٧ المتخذة من جميع الحبوب أجلى^٨ ولا أسرع انحدارا عن المعدة ولا أقل نفخا وقرقر منه .
- ٤ - وخاصة الأرز^٩ - أنه يغذو^{١٠} غذاء^{١١} مبرزا مكثرا بقيا من غير نفخ

(١) اعضا (٢) ملامة

(٣) بدائه (٤) علي

(٥) دلك (٦) شي

(٧) الاشيا (٨) اجلي

(٩) في الهامش: ظ / الغافقي في الأرز: الأرز أن أنال منه الإنسان دون سائر الأغذية طال عمره ونم يتغمر وجهه .

(١٠) يغذوا (١١) غذا

نفع ولا قراقر ما لا تجده في غيره من الحبوب •

٥ - وخاصة الباقلاء^{١٢} - أنه لا يوجد^{١٣} في جميع الحبوب ما يلائم^{١٤} ماء^{١٥} الشعير إذا طبخ طبخا محكما منقيا مثله •

٦ - وخاصة الحمص^{١٦} - أنه لا يوجد في جميع الحبوب ما يجلو ما في الكلى^{١٧} والمثانة مثله وبفتت الحمص في المثانة ولا سيما الحمص الأسود وله خاصة أخرى^{١٨} الإضرار بالقرح الحادث في المثانة بنفسه ومائه •

٧ - وخاصة اللوبيا - أنه ليس شيء^{١٩} من الحبوب كلها يدرّ الطمث مثلها •

٨ - وخاصة العدس^{٢٠} - أنه ليس شيء^{٢١} من الحبوب ينفع^{٢٢} من ضعف البصر الحادث عن رطوبة مثل نفعه •

- (١٢) انبغلا • في الهامش: في فضول رباتو موشي نقالة ككب الباقلى خاصة في افساده •
 (١٣) يجد
 (١٤) يلائم
 (١٥) ما في الهامش: الحمص يضر بالقرحه التي
 (١٦) في المثانة •
 (١٧) الكلي
 (١٨) اخري
 (١٩) شي
 (٢٠) في الهامش: العدس ينفع ضعف البصر من رطوبة •
 (٢١) شي
 (٢٢) ييفع

- ٩ — وخاصّة الماش — أن ليس شيء^{٢٢} أعدل في تليين^{٢٤} البطن
 • مثله ولا أقلّ ضررا على المعدة *
- ١٠ — وخاصّة الجاورس — لإدرار البول *
- ١١ — وخاصّة الدخن — أنه أقلّ الحبوب غذاء^{٢٥} مع تولده الخلط
 • الغليظ
- ١٢ — وخاصّة الخشخش — أنه يفيم نوما معتدلا إذا أكل وإذا
 • أصبّ ماؤه^{٢٦} على^{٢٧} الرأس *
- ١٣ — وخاصّة السمسم — أنه يبخر *
- ١٤ — وخاصّة الشيلم — أنه (ص ١٠٥ ظ) يشد ويفجر المصارين
 • إذا شرب
- ١٥ — وخاصّة الشهدانق^{٢٨} — أنه يصدع *
- ١٦ — وخاصّة بزر الكتّان — أنه يذهب البياض من الأظفار إذا

(٢٤) تليين

(٢٢) شيء

(٢٦) ماوه

(٢٥) غذا

• (٢٨) في الهامش: الشهدانق يصدع

(٢٧) علي

• خلط مع حنأ^{٢٩}

خواص البقول

١٧ — وخاصة الكزبرة^{٣٠} — أن تحسن الطعام في المعدة وأن إذا

• أكثر وأخذ وحده قتل

١٨ — وخاصة السذاب — تجفيف المنى

• ١٩ — وخاصة الكرات — توليد الأحلام الرديئة

• ٢٠ — وخاصة الفجل^{٤١} — أنه يجلو الكلف قشره ويزره

• ٢١ — وخاصة الحرف — أنه يشيط ما في المعدة والبطن ويحدده

• ٢٢ — وخاصة البازروج — تجفيف الدم والرئة

• ٢٣ — وخاصة البصل^{٢٢} — تولد الخلط الردي^{٣٣} في المعدة

• وفساد العقل

• ٢٤ — وخاصة الجرجير — هضم الطعام وتوليد منيا^{٣٤} كثيرا

(٢٩) حنا (٣٠) في الهامش : الكزبرة إذا أخذت

وحدما (٣١) في الهامش : أصلح الأغذية الفجل • وأكثرت قتل

(٣٢) في الهامش : البصل يفسد العقل • (٣٣) الردي

(٣٤) كذا في الأصل •

- ٢٥ — وخاصة الكرب — تقليل السكر •
- ٢٦ — وخاصة الكراث^{٣٥} — تقليل السكر أيضا •
- ٢٧ — وخاصة القسط — إبراء^{٣٦} السدد •
- ٢٨ — وخاصة الكراث الشاميّ — توليد خيال أنام العين •
- ٢٩ — وخاصة السلجم — توليد السن^{٣٧} الخليظ •
- ٣٠ — وخاصة الجزر — توليد^{٣٨} المنى^{٣٩} الرقيق دون الكثير دون
- ما يولد السلجم
- ٣١ — وخاصة الهندباء^{٤٠} — تطفئة^{٤١} حدة الدم •
- ٣٢ — وخاصة الخس^{٤٢} — إكساب الدم المعتدل •
- ٣٣ — وخاصة النعنع — إكساب دم كثير مائي^{٤٣} •
- (٢٥) في الهامش : ظ الكراث يفتح سدد الكبد / كتاب الخلق من ابراهم الفارسي •
- (٢٦) ابرا (٢٧) المنى
- (٣٨) تولّد (٢٩) المنى
- (٤٠) الهنديا (٤١) تطفية
- (٤٢) في الهامش : أصلح الأغذية وأما ما يقول العامة ان الخس يولد دما كثير فيظا،
والأكثر منه يضعف البصر •
- (٤٣) عايى

- ٣٤ - وخاصة الطرخون - توليد الجشاء^{٤٤} *
- ٣٥ - وخاصة الكرفس - إذهاب النفخ من المعدة *
- ٣٦ - وخاصة الشاهترج^{٤٥} - إذهاب الحكّة عن الجسد *
- ٣٧ - وخاصة الحمّاض^{٤٦} - تشوير العشاء^{٤٧} إذا كان نيا وإذا كان مشويا أنزل القرحة الحادثة^{٤٨} في الأمعاء^{٤٩} *
- ٣٨ - وخاصة الراسن - تقليل البول *
- ٣٩ - وخاصة الباذنجان - تبثير الفم *
- ٤٠ - وخاصة الكشوث - إيراث ثقل في المعدة *
- ٤١ - وخاصة الشبث - قطع سيلان المنى^{٥٠} عن النساء^{٥١} ويزره *
- ٤٢ - وخاصة الرازيانج - الزيادة في اللبن *
- ٤٣ - وخاصة الزوفاء^{٥٢} - إذهاب البهق الأبيض* (ص ١٠٦ و)

(٤٤) الجشا	(٤٥) الشهترج
(٤٦) في الهامش: ظ الحمّاض يشور العشاء إذا كان نيا *	(٤٨) الحدة
(٤٧) العشا	(٤٩) الأمعا
(٥٠) المنى	(٥١) النساء
(٥٢) الزوفاء	

- ٤٤ — وخاصّة البادرنبويه — تفرّحة النفس •
 ٤٥ — وخاصّة الابرنجمشك — النفع من الخفقان الحادث من
 إحراق الدم الخليظ والبلغم الرقيق •

خواصّ الفواكه

- ٤٦ — خاصّة الرمان^{٥٣} — تسكّن الغشي الحادث عن المرة
 الصفراء^{٥٤} والحادث عن الاحتراق •
 ٤٧ — وخاصّة السفرجل — تقوية المعدة^{٥٥} •
 ٤٨ — وخاصّة التفاح^{٥٦} — تحمد^{٥٧} المعدة ومضادة^{٥٨}

(٥٣) في الهامش: ظ أصلح الأغذية للرازي خاصّة الرمان الحامض تولد في
 الاسهال وضعف الكبد فيمعه من حذب الغذاء •
 (٥٤) الصغرا (٥٥) سقطت كلمة تقوية من الأصل •
 (٥٦) في الهامش: أصلح الأغذية للرازي: خاصّة التفاح تولد النسيان / ظ التفاح تضرّ
 بالعصب (مكذبا في الأصل) • ظ التفاح مضادّ للسموم •
 (٥٧) حمد (٥٨) مضادّات

• السموم والإضرار بالعصب

٤٩ — وخاصة الكمثرى^{٥٩} — الإضرار بالمعي المسمى بالقولنج •

٥٠ — وخاصة العنب — إرخاء^{٦٠} المعدة وإيراث نفخات في

• المعدة

٥١ — وخاصة التين^{٦١} — لمن أكثر منه تولد خلط مائل •

٥٢ — وخاصة الخوخ^{٦٢} — الإضرار بالعصب •

٥٣ — وخاصة الإجاجس — إزلاق ما في المعدة والأمعاء^{٦٣} من

• المرّة الصفراء^{٦٤} يبرد ولزوجة

٥٤ — وخاصة الجوز الرطب — ينشف الرطوبة العفنة^{٦٥} من

• اللثة والفم بما فيه من العفوصة مع الحدة اليسيرة •

(٥٩) في الهامش: ظ الكمثرى يضرب بالقولنج •

(٦٠) إرخاء (٦١) في الهامش: ظ ابن زهر: إدمان أكل

التين يسكن القوة الغضبية التي في القلب ويكسر منها بخاصة / ظ للتين خاصة

في ضعف الكبد (مقالة كتب فيصل ريانو، وشي) / أصلح الأغذية: التين تولد الأمزجة

الحارة الحيات (٩) (٦٢) الخوخ يضرب بالعصب / أصلح الأغذية

للرازي: في الخوخ خاصة تهيج الحيات بعد شهر أو شهرين •

(٦٤) الصفراء

(٦٣) الامعاء

(٦٥) العفنة

٥٥ — وخاصة ربّ قشوره الغضّ — — النفع من وجع الحلق

• الحادث من الحرارة

٥٦ — وخاصة النبق — تقوية القوّة الحابسة التي في المعدة

والأمعاء^{٦٦} بما فيه من الرطوبة اللزجة مع البرد لأنّ

الدافع يحتاج إلى^{٦٧} سهولة معدته •

٥٧ — وخاصة البطيخ — جلاء^{٦٨} للكلف والأوساخ التي هي في

باطن البدن •

٥٨ — وخاصة الخيار — تولّد خاطا باردا رطبا غليظا في الفروج

والادراء^{٦٩} طويل^{٧٠} إلى^{٧١} بلغم عفن وتولّد حميات

متقدّمة •

٥٩ — وخاصة القنّاء^{٧٢} — قطع العطش المتولّد من المرّة الصغراء

لأنّ الرطوبة المتولّدة منه تنفذ أسرع من الرطوبة الحادثة

الي (٦٧)

الي (٦٩)

الي (٧١)

(٦٦) الامعا

(٦٨) جلا

(٧٠) كذا في الأصل

(٧٢) القنّاء

- من الخيار ويحرض المواضع التي فيها حرارة
- ٦٠ - وخاصة القصب السكرى - جلاء^{٧٣} المعدة وإدرار البول •
- ٦١ - وخاصة الفستق - تقوية الكبد وجلاء^{٧٤} ما فيها من
- الخلط الخليط
- ٦٢ - وخاصة البندق - جلاء^{٧٥} المعاء المسمن^{٧٦} بالصائم^{٧٧}
- ومنفعته
- ٦٣ - وخاصة الجوز العتيق - تبيس الفم •
- ٦٤ - وخاصة الزبيب - إذا أكل بعجمه نفع من وجع
- الأمعاء^{٧٨} وإذا أكل بخمر عجم لين الحنجرة والصدر
- والرئة^{٧٩}
- ٦٥ - وخاصة الغبيراء^{٨٠} (ص ١٠٦ ظ) - قطع العطش الحادثة

(٧٢) جلا

(٧٥) جلا

(٧٤) جلا

(٧٧) الصائم

(٧٦) الصمى

(٧٩) الرية

(٧٨) الامعاء

(٨٠) الغبيراء

من الحر^{٨١} وتقوية المعدة مع الأمعاء^{٨٢} *

٦٦ — وخاصة العناب تليين الخشونة الحادثة من الحر^{٨٣} وتقوية
جميع الأمعاء^{٨٤} *

٦٧ — وخاصة الخروب النبطي — دفع المعدة والأمعاء^{٨٥} مع
تحسيس البطن *

٦٨ — وخاصة الخروب الشامي — تليين الطبيعة لمن به مرّة
صفراء^{٨٦} تليينا يسيرا *

٦٩ — وخاصة الصنوبر — تفتيح السدد الحادثة في الصدر والكلى
والمثانة *

٧٠ — وخاصة اللوز-جلاء^{٨٧} ما في الأعضاء^{٨٨} العلوة كالمري^{٨٩} والصدر
والرئة^{٩٠} *

(٨٢) الامعا	(٨١) الحار
(٨٤) الامعا	(٨٣) الحار
(٨٦) صفرا	(٨٥) الامعا
(٨٨) الاعضا	(٨٧) جلا
(٩٠) الريه	(٨٩) كالمري

خواصّ اللحمان

٧١ - خاصّة لحم البقر - توليد دم غليظ مائل إلى السوداء^{٩١}

• مضرّ بالطحال

٧٢ - وخاصّة العجاجيل^{٩٢} - تولّد لحم محمود وإن كان غليظا

• فغلظه معتدل

٧٣ - وخاصّة لحم الماعز - توليد دم غليظ^{٩٣} دون المتولّد من

• لحم الضأن في الحرارة

٧٤ - وخاصّة لحم الضأن - أن يوّلّد دما غليظا مائلا إلى

السوداء^{٩٤} دون ما يوّلّد لحم البقر وأن يؤرث^{٩٥} سدا

• في الكبد وأن يضرّ بالمعدة

٧٥ - وخاصّة لحم الأرانب - توليد دم^{٩٦} ليس بعكر مثل الدم

• المتولّد من لحوم الغزلان

(٩٢) العجاجل / في الهامش: في كتاب

الأربولي: في لحم العجل عطرية •

(٩٥) يورث

(٩١) السوداء

(٩٣) دما غليظا

(٩٤) السوداء

(٩٦) دما

- ٧٦ — وخاصّة لحم الحوليّ — توليد دم معتدل^{٩٧} بين الغليظ والرقيق .
- ٧٧ — وخاصّة لحوم التيوس — توليده مرّة سوداء^{٩٨} حادّة .
- ٧٨ — وخاصّة لحوم الجزور — أن يوّلّد دما غليظا ياتي المرّة السوداء المتولّدة من لحم البقر وذلك^{٩٩} بانصباب المرّة الصفراء^{١٠٠} في جميع بدنه .
- ٧٩ — وخاصّة لحم الحمار الوحشي^{١٠١} — أن يوّلّد دما عكرا دون الدم المتولّد من لحم الجزور لانسشار المرّة في البدن كلّه .
- ٨٠ — وخاصّة لحم الأيسل — إيرات ثقيل مع اضطراب في البدن .
- ٨١ — وخاصّة لحم الدجاج — تليين الصلابة الحادثة في الجوف من خارج مع اعتدال ولذهاب وجع الأذن .

(٩٧) دما معتدلا

(٩٨) سودا

(١٠٠) الصفراء

(٩٩) ذلك

(١٠١) حمار الوحشي

- ٨٢ — وخاصة شحم البط — تحليل مع لطافة •
- ٨٣ — وخاصة شحم الماعز — النفع من تليذيع الأمعاء المسّس ١٠٢
المستوى وهو المعى اللاصق بالمقعدة •
- ٨٤ — وخاصة شحم البقر — تحليل الأورام الصلبة من خارج مع
(ص ١٠٧ و) لطافة يسيرة •
- ٨٥ — وخاصة شحم الحمار — أن يحسن الأثر العارضة في البدن
من الخراجات وغيرها •
- ٨٦ — وخاصة شحم الدراج ١٠٣ — تحديد البصر إذا اكنحل به
مع غسل •
- ٨٧ — وخاصة لحم الدجاج ١٠٥ — إطفاء^{١٠٤} الالتهاب في المعدة •
- ٨٨ — وخاصة الفراريج وخاصة الدراج — تقوية القوة الهاضمة •
- ٨٩ — وخاصة لحم الطياهج — إذا كان طريا سرعة الانهضام •
(١٠٢) المصّي (١٠٣) الدراج
(١٠٤) اطفا (١٠٥) في الهامش : ظ ابن زهر في ضعف
البصر / فراخ الحمام الدواجن نافعة في ذلك إذا طبخت بالسلمج دون رؤوسها
وأغاقها وان طبخ معها في الصيف وفي الخريف دجاج دون رؤوسها وأغاقها كان
ذلك نافعا لأنهم زعموا أن رؤوس الدجاج خاصتها تحدث العشاء وهو لا يرى الإنسان
شيئا في وقت المغرب كما زعموا أن أدمة الدجاج تزيد في العقل • / أصلح
الأغذية قال : الفراخ المشوية خاصة في إضرار الدماغ والعين •

- ٩٠ — وخاصة القطا — إمساك البطن •
- ٩١ — وخاصة الشفنين — تقوية القوة الماسكة وهو أحمد من القطا •
- ٩٢ — وخاصة الوراشرين — تجفّ البلة الرقيقة المائية •
- ٩٣ — وخاصة لحم البط — تحليل ما في الأحشاء^{١٠٦} من الفضول اللطيفة والرحم ويبسها مع إصلاحها الإسهال العارضة من ضعف الكبد وخاصة أكبادها •
- ٩٤ — وخاصة لحم الكركي — توليد جفاف^{١٠٧} مع غلظ •
- ٩٥ — وخاصة لحم النعام — توليد دم غليظ^{١٠٨} أكثر من جميع الطير •
- ٩٦ — وخاصة العصافير^{١٠٩} — تهيج الباه وخاصة مخالسيها وأدمغتها •
- ٩٧ — وخاصة لحم القنابر — إمساك البطن •

(١٠٧) جاف

(١٠٦) الاحشا

(١٠٨) دما غليظا

(١٠٩) في الهامش: في كتاب الأربولي يبنغي أن يتوقّص العصافير المسعفة في البيوت •

٩٨ - وخاصة لحم الخطاطيف - تحديد البصر •

خواص أعضاء الحيوان

٩٩ - خاصة الدماغ^{١١٠} - الخثيان والقيء^{١١١} ولطاخ المعدة •

١٠٠ - وخاصة النخاع الذى فى الظهر - الذهاب بشقاق اليدين

والرجلين إذا مسح^{١١٢} به •

١٠١ - وخاصة النخاع الذى فى العظم - أن يقل شهوة الطعام •

١٠٢ - وخاصة الغضاريف - أن يغذو غذاء^{١١٣} يسيرا يابسا •

١٠٣ - وخاصة الحلق - الإبطاء^{١١٤} فى المعدة مع توليد خلط

ردى^{١١٥} يابس •

١٠٤ - وخاصة الأذنان - أن يغذو غذاء يسيرا كالدم

المتولد من الحلق •

١٠٥ - وخاصة الكروش - توليد خلط بارد مائل إلى^{١١٦} السيبس

(١١٠) فى الهاش: ظ أصلح الأغذية للراى قال: والأجواد كذا فى الأصل أن يكون أكل

الرووس فى يوم صادق البرد ويشرب عليه الماء البارد جدًا يكون صخر وينام

على وطأ •

(١١٢) مسيح

(١١١) القي

(١١٤) الإبطاء

(١١٣) يغذوا غذا

(١١٦) الي

(١١٥) ردى

• ويطاؤه في المعدة ليس بالكبير

١٠٦- وخاصة الفؤاد وخاصة الأكياد - توليد^{١١٧} (ص ١٠٧ ظ)

• خلط غليظ الانهضام جامد على الافراك

١٠٧- وخاصة الكلى - تولد دم زهيم يلي الغلظ

١٠٨- وخاصة الأمعاء - توليد دم بارد ليس بشديد اليبس

• مقو^{١١٨} للامعاء

١٠٩- وخاصة الكرطان^{١١٩} - توليد دم لزج^{١٢٠} ليس بردي

١١٠- وخاصة اللسان - تولد دم رخو

خواص الألبان

١١١- خاصة اللبن^{١٢١} - يغذو غذا^{١٢٢} محمودا وإن كان ضاراً

• بالرأس^{١٢٢}

[١١٨] مقوى

[١١٧] تولد توليد

[١١٩] في الهامش: قال ربانو موشا إن أكارع الحيوان هي قليلة الفضول وليس غذاؤه

• رديئا

[١٢١] في الهامش: ظ اللبن يضّر بالرأس

[١٢٠] دما لزجا

ظ للبن خاصة في إضرار الدماغ (مقالة

[١٢٢] غذا

تّب فصول ربانو موشي *

[١٢٣] بالرأس

- ١١٢ - وخاصة لبن الماعز^{١٢٤} - يعدّل الطبيعة •
- ١١٣ - وخاصة لبن النعاج - الحرافة وحدة يسيرة وإن كان دسيماً وهو غير محمود للحدّة لكثرة دسه^{١٢٥} كلسين الماعز •
- ١١٤ - وخاصة لبن الأتن - نفع الصدر^{١٢٦} والرئة^{١٢٧} والمثانة وجلا ما فيها •
- ١١٥ - وخاصة لبن البقر - دابغ المعدة ويقوّيها ولا سيّما^{١٢٨} إذا صفي من زبده •
- ١١٦ - وخاصة لبن الفرس - يطلق البطن ويدرّ الطمث المحتبس من الحرارة واليبس •
- ١١٧ - وخاصة لبن النساء^{١٢٩} - ينفع من اللذع الحادث في المعدة والسّل إذا كان البطن معتدلاً •

(١٢٤) في الهاش: لبن الماعز يعدّل الطبيعة •
 (١٢٥) دسه
 (١٢٦) الصدر
 (١٢٧) الرية
 (١٢٨) وليسيما
 (١٢٩) النساء

١١٨ - وخاصة الجبن الطرى^{١٢٠} - أن لا يوؤد خلطًا
 رديئًا^{١٢١} •

١١٩ - وخاصة الجبن العتيق^{١٢٢} - أن يوؤد خلطًا رديئًا •

١٢٠ - وخاصة الزبد^{١٢٣} - أن ينفع من الأدوية القنّالة والسموم
 وينفع من البشر الحادث في أفواه الأطفال وبرقّ اللسان
 إذا طلي من خارج •

١٢١ - وخاصة السمك الطرى^{١٢٤} - تطين البطن ولا سيّما^{١٢٥}
 مرقه •

١٢٢ - وخاصة السرطان - النفع من السلّ و من عضة الكلب •

١٢٣ - وخاصة السمك المالح - قطع الخلط الذي في المعدة •

١٢٤ - وخاصة جميع المملّحة - تولّد دما يسيرا عنرا مائلا^{١٢٦}
 إلى المرّة السوداء^{١٢٧} •

(١٢٠) الطرى • في الهامش : ظ الجبن الرطب يوؤد يلاوش في المبرودين •
 (١٢١) رديئا
 (١٢٢) في الهامش : ظ أصلح الأغذية :
 الجبن العتيق إن أكله المحرور حتى
 (١٢٣) في الهامش : ظ الزبد ينفع من
 الأدوية والسموم القنّالة •
 عليه من ساعته •

(١٢٥) وليسيما

(١٢٤) الطرى

(١٢٧) السوداء

(١٢٦) مائلا

- ١٢٥ - وخاصة الكمأة^{١٣٨} - ليراث وجع المعدة ولذلك ينبغي
 أن يؤكل^{١٣٩} بما^{١٤٠} وملح مع الصعتر والفلفل والحلتيت •
- ١٢٦ - وخاصة القطر^{١٤١} - الإضرار بالحلق •
 خواص الأباذير
- ١٢٧ - خاصة الفلفل - إدرار البول •
- ١٢٨ - خاصة الكمون^{١٤٢} - أن يصفر اللون إذا [ص ١٠٨ و]
 شرب به الوجه •
- ١٢٩ - وخاصة الكروياء - أن يذهب النفخ من المعدة •
- ١٣٠ - وخاصة الزنجبيل^{١٤٣} - تليين البطن ويجلو البصر •
- ١٣١ - وخاصة السبل - قطع كثرة الطمث •
- ١٣٢ - وخاصة الدارصيني - يسهل المخاض العارض للنساء

(١٣٨) في الهامش: الكماه يولد وجع المعدة •

(١٣٩) يؤكل بما (١٤٠)

(١٤١) في الهامش: ظ الفطر يضرب الحلق • (١٤٢) في الهامش: ظ الكامون يصفر اللون •

(١٤٣) في الهامش: ظ الزنجبيل يلين البطن ويجلو البصر •

عند الولادة وينفع بإذن الله من السعال العارض من

• الرطوبة

١٢٣- وخاصة الصعتر - يذهب بالقرقر والنفخ من المعدة

• والأمعاء

١٢٤- وخاصة الزعفران^{١٤٤} - أن يصبغ ويشهي الطعام ويضّر

• بالدماغ ضررا^{١٤٥} يسيرا

١٢٥- وخاصة الخولجان - يطيب المعدة

١٢٦- وخاصة الفوننج - ينفع بإذن الله من نزع الهوام*

١٢٧- وخاصة السعداء^{١٤٦} - أن ينقع بإذن الله^{١٤٧} من وجع

• المثانة المتهيج من البرد

١٢٨- وخاصة الأيسون^{١٤٨} - ينفع بإذن الله من عسر البول

• وامتناعه

(١٤٤) في الهامش: ظ الزعفران يشهي ويضّر بالدماغ وهو قول ابن سينا في علاج بطن الشهوة*

(١٤٥) ضرارا

(١٤٦) السعداء

(١٤٧) بادن الله (١٤٨) في الهامش: ظ الأيسون ينفع من عسر

• البول

١٢٩ — وخاصة الكرفس — يتفح بإذن الله من الفواق العارض

من الفضول الخليطة *

تمّ كتاب الخواصّ ١٤٩ للرازي ١٥٠ والحمد لله ١٥١

يوم وَّ يَدَّ يوليو ١٥٢

- (١٤٩) الخواص
 (١٥٠) غلط التساخ وكتب في المخطوطة لئرازي
 بدلا من لابن ماسويه وهو الصواب *
- (١٥١) لله
- (١٥٢) في نهاية الكتاب وتحت التاريخ توجد ملاحظتان يقال فيهما : ظ/ برد الأعضاء الظاهرة يشد البطن دائل وبرد الأعضاء الباطنة يطلق البطن دائما حتى أنه يحدث الذرب (مقالة فصول رباطو موشي فصل صدّ) * ظ/ إذا أردنا أن نسهل الأطفال سقينا مرضعتهم شيئا من الأدوية السهلة: نسهلت بطولهم من شرب لبن ماعز وفيه سقامونيا (فيه /يج / مقالة)

TRADUCCION Y COMENTARIOS

[Fol. 105r]

En nombre de Dios, Clemente y Misericordioso.
Alabanza al Dios único.

LIBRO DE LAS PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS,
LAS LEGUMBRES, LAS FRUTAS, LAS CARNES, LAS
LECHES, LOS ÓRGANOS DE LOS ANIMALES, LOS
CONDIMENTOS Y LAS ESPECIAS, compuesto por
Yuhannà Ibn Māsawayh —Dios haya teni-
do misericordia de él—.

1. *Ḥinṭa*.

Trigo.

No hay entre todos los granos ninguno más adecuado que él por su calor, que no produce ningún daño. Prueba de ello es el efecto que tiene en la apertura de los abscesos. Es el más nutritivo de todos los cereales.

[D. ár., p. 174, n° 83; D-L, II, 77, p. 181; IW, p. 118; Sam., p. 210; Gāf., p. 179; IBkl., f° 154, n° 254; IWāf., f° 22c; *Tuḥfa*, n° 172; al-Arbūlī, f° 87v, n° 1 y f° 88v, n° 16; Font Quer, p. 930, n° 658].

Se trata del *Triticum vulgare* Villars, llamado también en árabe *qamḥ* y *burr*, que ofrece una notable analogía con el nombre griego *pyrós*. *Al-Arbūlī* dice que "es el más apropiado de los cereales para el cuerpo humano, y genera una sangre equilibrada y excelente, superior a la producida por los demás cereales". Tanto Dioscórides, como Laguna y Font Quer coinciden en ensalzar las excelentes virtudes del trigo, en especial el candeal, como alimento de primer orden.

2. *Našāstaŷ*.

Almidón.

Ablanda la aspereza producida en el esófago, en el pecho y en el pulmón.

[D. ár., p. 180, n° 101; D-L, II, 92, p. 188; IB, n° 2224; *Tuḥfa*, n° 289; *Šarḥ*, n° 261; Dozy, II, p. 669; IBkl., f° 273, n° 475].

Es la fécula del trigo, llamada comúnmente en árabe *našā'*. *Našāstaŷ* es la forma árabe del nombre persa *našāstah*, que corresponde al *ámylon* de Dioscórides y al *amylum* de Plinio. Dioscórides y Laguna lo señalan también como "medicina excelente contra las asperezas de la garganta, y contra las angustias del pecho: porque engrossando los humores sutiles, y ablandando los gruesos, haze que se arranquen con mucha facilidad". Igualmente le adjudican virtudes curativas contra los humores y las dolencias o llagas de los ojos.

3. *Ša'ir*.

Cebada.

No existe nada entre las cosas que se emplean de todos los cereales más limpio, ni más rápido en bajar del estómago, ni que produzca menos hinchazón y borborigmos que ella.

[D-L, II, 78, p. 181; IB, n° 1321; IBkl., f° 379, n° 677; IWāf. f° 43d; *Tuḥfa*, n° 386; *Šarḥ*, n° 270; al-Arbūlī, f° 87v, n° 2 y f° 89v, n° 28; Dozy, I, p. 764; Font Quer, p. 933, n° 660].

Se trata del *Hordeum vulgare* L. En la *Tuḥfa* y en el *Šarḥ* no aparece este término, sino *sult* o *ša'ir al-nabī* que es la espelta o *Triticum spelta* L., para unos y el *Hordeum tetrastichum* Kornicke, para otros. Al-Arbūlī dice de la cebada que "es menos nutritiva que el trigo produce gases e hinchazón, y es útil para los jóvenes y los de temperamento caliente, y para quienes quieren adelgazar".

4. *Aruzz*.

Arroz.

Contiene un alimento excelente, rico y permanente, sin producir hinchazón ni borborigmos, lo cual no encontrarás en el resto de los cereales.

[D. ár., p. 179, n° 95; D-L, II, 86, p. 185; IBkl., f° 47, n° 35;

IWāf., f° 17c; al-arbūlī, f° 87v, n° 6; Font Quer, p. 927, n° 659].

Es la *Oryza sativa* L. La opinión de Ibn Māsawayh, acerca de las excelencias del arroz, no es compartida por otros autores. Dioscórides dice que "mantiene mediocrementemente, y restriñe el vientre". Laguna añade que "es un poco astringente y produce una débil retención de vientre, gases e hinchazón..."; para moderar su complexión, recomienda cocerlo con leche, grasa o manteca.

5. *Bāqillā'*.

Habas.

No se encuentra entre todas las semillas nada que convenga mejor al agua de cebada, si se cuece bien, que ellas.

[D. ár., p. 183, n°105; D-L, II, 96, p. 191; IB, n° 224; IBkl., f° 67, n° 76; IW., p. 116; Sam., p. 241; Aver., n° 28; IWāf., f° 38a; *Tuḥfa*, n° 76; *Šarḥ*, n° 41; al-Arbūlī, f° 88r, n° 7; Font Quer, p. 383, n°260].

Šarḥ dice que es *al-ḡirḡīr* y que su nombre más conocido en las ciudades es *al-fūl*, que es el que ha perdurado hasta hoy, siendo el nombre habitual para designar a la *Vicia faba* L., de la familia de las leguminosas. Al-Arbūlī señala entre sus inconvenientes el que produce gases e hinchazón, y es perjudicial a los que padecen cólico. Para evitar esos efectos nocivos hay que comerlas, según el autor de *Arboleas*, con especias tales como el comino, el tomillo y el jengibre. Ibn Buklāriš indica entre sus usos que "si se mezcla con harina de alholva y se hace con ello un emplasto, resuelve los tumores producidos en la raíz de los oídos". Su nombre en aljamia, según el autor de *al-Mustaʿīnī*, es *fābaṣ* (habas).

6. *Ḥimmiṣ*.

Garbanzos.

No existe entre todas las semillas ninguna que limpie lo que hay en los riñones y en la vejiga como ellos, en especial los garbanzos negros. Y tienen otra propiedad: causan daño a las úlceras que se producen en la vejiga.

[D. ár., p. 182, n° 104; D-L, II, 95, p. 190; IBkl., f° 161, n° 256; IW., p. 118; IWāf., f° 36a; al-Arbūlī, f° 88v, n° 8; Dozy, I, p. 322; Font Quer, p. 382, n° 259].

Se trata del *Cicer arietinum* L., de la familia de las Leguminosas. Al-Arbūlī dice que “producen hinchazón y hacen fluir la orina; aumentan el semen, y los frescos generan humores en el estómago y en los intestinos... Si se comen crudos, hay que hacerlo con tomillo, sal y pimienta...”. Ibn Buklāriš afirma que “el agua de garbanzos deshace la piedra producida en la vejiga, y son más efectivos para eso los garbanzos negros”.

7. *Lūbiyā'*.

Alubias.

No hay ninguna entre todas las semillas que haga fluir la menstruación como ellas.

[D. ár., p. 207, n° 146; D-L, II, 135; p. 227; IB, n° 2042; IWaf. f° 36b; IBkl., f° 231, n° 395; *Tuḥfa*, n° 16; Ibn ʿAwwām, II, 62-66; al-Arbūlī, f° 88r, n° 11; Font Quer, p. 386, n° 264].

Aunque la alubia, habichuela, judía o frijol corresponde actualmente al *Phaseolus vulgaris* L., de la familia de las leguminosas, hay investigaciones que han demostrado el origen americano de esta planta. Por ello, Renaud y Colin creen que se trata más bien de otras leguminosas del género *Lathyrus* (*Lathyrus cicera* L.) o *Dolichos* (*Dolichos lubiya* Forskal). Al-Arbūlī precisa que “aumenta el semen y hace fluir la orina, la menstruación y la leche, y hay que guisarlas con tomillo para evitar el flato que producen”. Ibn Buklāriš dice que los nombres *al-hūdiyā* (judía) y *al-būriyā* son romances, y que en griego se llama *smilaqs* (*smilax*), y menciona que “hace fluir la menstruación”.

8. ʿAdas.

Lentejas.

No hay ninguna de las semillas que sea de tanta utilidad contra la debilidad de la vista causada por la humedad como ellas.

[D. ár., p. 185, n° 107; D-L, II, 98, pp. 192-193; Gāf., p. 186; Sam. p. 134; IW, p. 122; IWāf., f° 15c; al-Arbūlī, f° 88r, n° 10; Dozy, II, p. 101].

Llamadas también *fāqūs*, del nombre griego *fakós*. Se trata de la semilla de la conocida planta anual de la familia de las

leguminosas *Lens esculenta* Moench. Al-Arbūlī, siguiendo casi textualmente a Dioscórides, dice que "si se cuecen con su cáscara, ablandan el vientre; y si se les quita el hollejo y se hierven en agua, restriñen el vientre". Respecto a su virtud contra la debilidad de la vista, Dioscórides sólo afirma que "...encorporadas con meliloto, con pulpa de membrillo, y con azeite rosado, curan las inflamaciones de los ojos...".

9. *Māš.*

Frijol enano.

No hay nada mejor que ellos para ablandar el vientre, ni menos dañino para el estómago.

[IBkl., f° 245, n° 422; al-Arbūlī, f° 87v, n°5; Dozy, II, p. 624; Font Quer, p. 387, n° 625; Simonet, p. 446].

Parece tratarse de una leguminosa de semillas negras comestibles, llamada también haba india, y que puede corresponder al *Phaseolus max* L., o bien al *Phaseolus mungo* L. Ibn Buklāriš dice que "es un grano pequeño, menor que la alubia, con un aspecto parecido a ésta; se conoce en aljamia por *bšūṭ* ("pesoto"), y es muy utilizada en el Oriente". Entre sus virtudes señala que: "genera un humor benigno, sin producir mucho flato; calma el dolor de los miembros contusionados, si se aplica como emplasto sobre ellos; ablanda el vientre y produce buen quimo...". Al-Arbūlī dice solamente que es como el *dujn*.

10. *Ŷāwars.*

Mijo.

Hace fluir la orina.

[D. ár., p. 179, n° 97; D-L, II, 88, p. 186; IBkl., f° 95, n° 128; Mans., n° 264; *Šarḥ*, n° 70; Bailly, p. 1073; Simonet, p. 419, IB n° 460; Gāf, p. 201; *Tuḥfa*, n° 96; IB, n° 460].

Ŷāwars es la forma arabizada del persa *gāwirs*, correspondiente al griego *kéngjros*. Aunque existe confusión en la denominación árabe de ciertas gramíneas, como el mijo, el sorgo y el panizo, aquí parece tratarse del mijo común (*Panicum miliaceum* L.), pues la transcripción que da D-L (*Ieuers*) no da lugar a dudas para su identificación. Sin embargo, IBkl. dice que "en aljamia es *al-pannicháin*", y Mans. que "en castellano es

panich", que es indudablemente el español *panizo*, tomado aquí con valor genérico, para aludir a las tres plantas mencionadas. Dioscórides, al hablar de sus características, le adjudica también virtudes diuréticas: "Mantiene menos que todos los otros granos el Mijo. El pan, o la poleada que del se haze, restriñe el vientre, y provoca la orina."

11. *Dujn.*

Panizo.

Es el menos nutritivo de los cereales, y además genera humor espeso.

[D. ár., p. 179, n° 98; D-L, II, 89, p. 186; *Tuḥfa*, n° 96; *Šarḥ*, n° 70; Ibn ʿAwwām, II, 74-77; al-Arbūlī, f° 87 v, n° 4; IWāf., f° 38d; IB, n° 858].

Parece corresponder al *élymos* de Dioscórides. Laguna lo identifica con el *panicum* latino, con el árabe que él llama *dochon*, y con el castellano *panizo*. Dubler dice que es la *Penicillaria spicata* Wild., o sea el panizo negro o de Daimiel, cultivado en la Mancha, procedente de la India y Africa tropical, o bien el *Panicum italicum* L. = *Setaria italica* L. Renaud y Colin opinan que puede tratarse de éste último, o bien de una especie de sorgo, el *Hoicus dokhana* Forskal = *Sorghum vulgare* L. Respecto a sus características, al-Arbūlī sólo dice que "es parecido al sorgo (*dura*)". Ibn al-Ḥaššā', en *Mans.* dice: Es un cereal panificable (...) y los árabes lo confunden con *al-ʿāwars*". D-L dice: "El Panizo se cuenta entre las especies de grano, es semejante al mijo. De mas desto a las mismas cosas es vtil, aun que mantiene y restriñe menos".

12. *Jašjaš.*

Adormidera.

Produce un sueño moderado si se come, y si se vierte su jugo sobre la cabeza.

[D. ár., p. 331, n° 56 y p. 333, n° 57; D-L, IV, 65, p. 412 y IV, 66, p. 413; IBkl. f° 75, n° 91; f° 365, n° 651 y f° 367, n° 685; IWāf., f° 22a, f° 92c y f° 34d; Ibn ʿAwwām, II, 128-131; *Tuḥfa* n° 414; *Šarḥ*, n° 401].

El nombre *jašjaš*, que es onomatopéyico, aludiendo al tintineo producido por sus frutos secos, comprende varias especies, entre ellas una silvestre y otra cultivada. A juzgar por la transcripción de D-L (*Thaxthax*), debe referirse a la primera, que Laguna llama *Papaver erratico*, es decir al *Papaver Rhoëas* L., que en español recibe, entre otros muchos nombres, los de adormidera, amapola y ababol. La especie cultivada, que Laguna llama *Papaver doméstico*, es el *Papaver somniferum* L. Ibn Buklāriš, que la llama también *buḍaranŷ*, señala entre sus propiedades que "si se mezcla con miel y se lame es útil para el pecho del que fluyen materias, esputos de sangre y pus al toser".

13. *Simsim*.

Sésamo.

Produce fetidez de aliento.

[D. ár., p. 180, n° 99; D-L, II, 90, p. 187; IBkl., f° 279, r° 488; IWāf., f° 36d; Manş., n° 1130; IW, p. 121; *Tuḥfa*, n° 120 y 367; *Šarḥ*, n° 100 y 268; al-Arbūlī, f° 94v, n° 99; IB, n° 1218].

El nombre *simsim*, que designa al grano del *Sesamum orientale* L. o *Sesamun indicum* D.C., es una palabra semítica. existente en hebreo (*šumšum*) y en arameo (*šumšemā*), equivalente al *sésamon* de Dioscórides, y al *sesamum* latino. En árabe recibe también las denominaciones de *ŷulŷulān* y *ḥall* o *jall*. En español se le llama, también, ajonjolí o aljonjolí, derivado de *al-ŷulŷulān*, y alegría. Los nombres árabes parecen ser onomatopéyicos, recordando el sonido que producen las semillas secas, dentro de la cápsula. Al-Arbūlī indica que "es el más grasiento y viscoso de los granos", "difícil de digerir y dañino para el estómago". Se remedian sus inconvenientes "descascarillándolo, comiéndolo con miel, y bebiendo encima ojimiel agrio". Ibn Buklāriš coincide en estas apreciaciones, pero precisa que se ha de tomar "con miel de jengibre".

14. *Šaylam*.

Cizaña.

Constríñe y hace sangrar los intestinos, cuando se toma.
[Fol. 105v].

[D. ár., p. 180, n° 100; D-L, II, 91, pp. 187-188 y IV, 44,

p. 401; IWāf., f° 34c; Mans. n° 1144; *Tuḥfa*, n° 156 y 448; *Šarḥ*, n° 143; Font Quer, p. 936, n° 661].

Se trata del *Lolium temulentum* L., llamado también, en árabe, *zuwān*, *danqa* y *ḥašar*. Esta gramínea recibe en español múltiples nombres, tales como rabillo, joyo, cominillo, borrachera, borrachuela y vigara. Corresponde al *aira* de Dioscórides y al *aera* de Plinio. Laguna comenta que “mezclada la zizania en el pan, y comida emborracha, engendrando vaguedos de cabeza”.

15. *Šahdānaq*.

Cañamón.

Produce dolor de cabeza.

[D. ár., p. 304, n° 141; D-L, III, 159, 160, p. 369; IBkl, f° 381, n° 679; Mans., 1142; IWāf., f° 55d; *Tuḥfa*, n° 444; *Šarḥ*, n° 348; al-Arbūlī, f° 88v, n° 15; IB, n° 1845 y n° 1271].

El nombre *šahdānaq*, *šahḏānaq* o *šahḏānaŷ* procede del persa *šāh dānah*, o “rey de los granos”, o “grano de rey”, como dice Meyerhof en *Šarḥ*. Es el *qunnāb*, derivado del griego *kánnabis*, latin *cannabis*, semilla de la *Cannabis sativa* L. o cáñamo, planta anual de la familia de las cannabáceas. Al-Arbūlī, que erróneamente transcribe *šahtarāyŷ*, confundiéndola con el nombre de la fumaria o *šāhtarāy*, dice que “produce un quimo malo, daña al estómago y da dolor de cabeza, aunque es diurético”. Para contrarrestar sus efectos nocivos opina que “es mejor comerlo frito, con miel, y tomar encima ojimiel de membrillo y chupar granos de granada agria”. Ibn Buklārīš dice además que “si se instila en el oído su grasa sirve contra los dolores producidos en él por el frío”.

16. *Bizr al-kattān*.

Linaza.

Hace desaparecer el blanco de las uñas, si se mezcla con alheña.

[D. ár., p. 182, n° 103; D-L, II, 94, p. 189; IB, n° 1885; IW, p. 124; Sam., p. 257; IWāf., f° 20d; IBkl., f° 65, n° 71; *Tuḥfa*, n° 215; al-Arbūlī, f° 88v, n° 14; Dozy, II, p. 444; Font Quer, p. 411, n° 287].

Se trata de la semilla del lino (*Linum usitatissimum* L.), hierba anual de la familia de las lináceas, de múltiples usos. Sus principales virtudes son la laxante y la emoliente. Corresponde al griego *linon* y al latín *linum*. Al-Arbūlī dice que "es poco nutritivo, difícil de digerir y daña al estómago, produciendo flato y ventosidades. Y frito retiene el vientre". Ibn Buklāriš: "Sirve contra la tos producida por el frío, si se frie y se mezcla con miel; y desaparece el blanco de las uñas, si se emplastan con ella, juntamente con ajo y miel". Le atribuye también efectos diuréticos, especialmente si está frito.

PROPIEDADES DE LAS LEGUMBRES

17. *Kuzbara*.

Coriandro.

Mejora el alimento en el estómago; y si se abusa de él y se toma solo mata.

[D. ár., p. 268, n° 59; D-L, III, 67, p. 309 y VI, 9, p. 584; IB, n° 1933; IBkl., f° 217, n° 367; Sam., p. 184; Gāf. p. 189; Manş., n° 138; *Tuḥfa*, n° 230, *Šarḥ*, n° 183; al-Arbūlī, f° 94v, n° 93; *Dozy* II, p. 462; Font Quer, p. 482, n° 338].

El nombre *kuzbara*, que también aparece bajo las formas *kuzbura*, *kusbara*, *kasbura*, e incluso *quzbūr* en la lengua popular, parece ser una palabra arabizada, según algunos derivada del sánscrito *kustumbārī*, aunque existen precedentes semíticos de dicha palabra, como son el asirio *kusibirru* y el arameo *kūsbareṭā*. Se trata del *Coriandrum sativum* L., hierba anual de la familia de las umbelíferas, cuyos frutos se emplean como tónicos estomacales y carminativos. Al-Arbūlī dice que "despierta el apetito y hace apetecible la comida, pero es necesario no poner demasiado de él en las comidas pesadas". Ibn Buklāriš recoge las diversas variantes del nombre árabe, y le atribuye virtudes contra la gastritis, e incluso lo menciona como coagulante, para cortar la sangre de las heridas. En español recibe

también las denominaciones de coriandro, colentro, cilantro, culantro y ciliandro.

18. *Saḍāb*.

Ruda.

Reseca el semen.

[D. ár., p. 260, n° 43; D-L, III, 48, pp. 298-299; IB, n° 1166; Ibn ʿAwwām, II, 293-295; IBkl., f° 281, n° 490; IWāf., f° 72b; *Tuḥfa*, n° 364, 404 y 176; *Šarḥ*, n° 279; Mans., n° 1079; al-Arbūlī, f° 94 v, n° 84; Font Quer, p. 426, n° 305].

El nombre *saḍāb* o *suḍāb* parece arabizado. Se llama, también, *fiḡal* o *fayḡan*, que es arabización del griego *péganon*. Hay dos especies: una cultivada, que corresponde a la *Ruta graveolens* L., y otra silvestre (*Ruta montana* L.). Aparte de su virtud de aumentar la resistencia de los capilares sanguíneos, tiene acciones emenagoga, antiespasmódica, sudorífica y antihelmíntica. Al-Arbūlī la cita como ingrediente para preparar aliños o condimentos. Ibn Buklārīš dice que “en aljamía se llama *rūṭa*”, y entre sus cualidades menciona que “limpia las flemas viscosas, hace desaparecer la hinchazón producida en el estómago y sirve contra las ventosidades, pero reseca el semen e interrumpe el apetito sexual”. Ibn al-Ḥaššā’: “Es una planta llamada *al-fayḡan* y el vulgo de la otra orilla (al-Andalus) la llama *al-rūṭa* —*awrm* en nuestra lengua— (beréber)”.

19. *Kurrāt*.

Puerro.

Producen malos sueños.

[D. ár. p. 14; D-L, II, 138, p. 229; IB, n° 1910; IWāf., f° 90b; IBkl., f° 223, n° 381; *Tuḥfa*, n° 83 y 408; *Šarḥ*, n° 198].

Se trata del puerro o ajo porro (*Allium porrum* L.), planta herbácea anual de la familia de las liliáceas, correspondiente al *práson* de Dioscórides, y al *porrum* latino. En árabe es denominado también *Kurrāt šāmī* o sirio, para distinguirlo del *Kurrāt nabaṭī* o nabateo, es decir el falso puerro o chalote. También se le llama *Kurrāt bustānī* o de huerta, y *qaflūt*, adaptación al árabe del adjetivo en la expresión griega *práson kefalôtón* (“puerro cabezudo”). El autor de *al-Mustaʿinī* dice que “es la-

xante, diurético y emenagogo" y "produce malos sueños". D-L: "El Puerro Cabeçudo es ventoso, conuertese en malos humores, causa terribles sueños, prouoca la orina, relaxa el vientre, adelgaza el cuerpo, desminuye la vista mueue la sangre menstrua, y es muy nociuo a las llagas de la vexiga, y de los riñones".

20. *Fuýl*.

Rábano.

Su cáscara y su simiente limpian las pecas.

[D. ár., p. 178, n° 112; D-L, II, 104, p. 197; IWāf., f° 74c; IBkl., f° 311, n° 548; IB, n° 1672 y 2267; *Šarḥ*, n° 217; Dozy, II p. 243; Font Quer, p. 276, n° 164].

Se trata del *Raphanus sativus* L., planta herbácea anual o bienal, de la familia de las crucíferas, correspondiente al *rafanis* de Dioscórides y al *raphanus* latino.. D-L dice que "quita las pecas del rostro, si se aplica con miel, y con la harina de la zizania". Ibn Buklāriš menciona entre sus propiedades el que "hace fluir la orina, limpia los riñones y la vejiga y ayuda al hígado a la digestión (...) y si se mezcla su jugo con harina de cizaña y se unta sobre el lugar atacado de alopecia, hace crecer el pelo".

21. *Ḥurf*.

Mastuerzo.

Quema lo que hay en el estómago y en el vientre y lo hace descender.

[D. ár., p. 199, n° 128 y p. 212, n° 155; D-L, II, 144, pp. 234-235; IB, n° 653 y 655; IBkl., f° 171, n° 278; Manş., n° 346; *Tuḥfa*, n° 167; *Šarḥ*, n° 163; Font Quer, p. 268, n° 158].

Es el mastuerzo o nastuerzo, llamado así del latín *nasturtium*, porque hace "torcer la nariz" a quien lo come, debido a su sabor fuertemente picante. Corresponde al *kárdamon* de Dioscórides, y al *Lepidium sativum* L., planta anual de la familia de las crucíferas. El nombre árabe puede designar también a otras plantas de la misma familia, como son el berro (*Nasturtium officinale* Robert Brown) y al lepidio (*Lepidium latifolium* L.). D-L: "La simiente de cualquier mastuerzo, es aguda, caliente, y contraria al estómago. Aliende destó, perturba el vientre, ex-

pele las lombrices del cuerpo, adelgaza el baço, corrompe la criatura en el vientre, prouoca el menstuo, incita a luxuria, parecese a la oruga, y a la mostaza, y mundifica los empeynes, y las infecciones del cuero". Ibn Buklāriš indica que "no es bueno para los riñones, pero corta con fuerza los humores gruesos".

22. *Bāḍaruŷ*.

Albahaca.

Reseca la sangre y el pulmón.

[D. ár., p. 205, n° 142; D-L, II, 130, pp. 224-225; IB, n° 223; Manş., n° 129; IBkl., f° 63, n° 66; *Tuḥfa*, n° 72; Font Quer, pp. 713-715, n° 504 y 505].

Se trata de la hierba anual de la familia de las labiadas, llamada en español albahaca moruna, o alhábega, correspondiente al *Ocimum basilicum* L. y al *ókimon* de Dioscórides. Laguna transcribe el nombre árabe *bēdarog*. O bien, pudiera tratarse de la albahaca fina (*Ocimum minimum* L.), de la misma familia y género. Ibn Buklāriš la llama *al-ḥabaq al-qaranfulī*, "albahaca de olor a clavo", para distinguirla del *ḥabaq al-turunŷ*, "albahaca de olor a toronja", que la *Tuḥfa* identifica con la *Badaranŷūya*, que es el toronjil o *Melissa officinalis* L. Ibn Buklāriš dice que "calienta y reseca la sangre, y hace fluir la orina".

23. *Başal*.

Cebolla.

Genera humor malo en el estómago y debilita el entendimiento.

[D. ár., p. 209; D-L, II, 140, p. 230; IBkl. f° 75, n° 92; Font Quer, p. 890, n° 638].

Es la conocida planta vivaz, bulbosa, de la familia de las liliáceas, correspondiente al *Allium cepa* L. y al *krómmyon* de Dioscórides, que, en la traducción de Laguna, dice: "La Cebolla luenga, es más aguda que la redonda: y la roxa, que la blanca: y la seca, que la verde; y finalmente la cruda que la cozida, y que la conseruada con sal. Empero todas son corrosiuas, engendran ventosidades, dan gana de comer, adelgazan los gruesos humores, inducen sed, trahen hastio, y mundifican y ablandan el vientre". Laguna comenta: "Entre otras dotes de la cebolla,

dizen que acrecienta la esperma, dado que offusca la razon...". Ibn Buklārīš dice que en romance se llaman *sebōlyas*, y que "suavizan los humores gruesos, son vasodilatadoras, diuréticas y emenagogas". Recomienda, para corregir sus inconvenientes, el guisarlas con carne grasa.

24 *Yirgīr*.

Oruga.

Ayuda a digerir la comida y genera mucho esperma.

[D. ár., p. 204, n° 141; D-L, II, 129, pp. 223-224; Manş., n° 289; IWāf., f° 57c y 88b; IBkl. f° 99, n° 137; Gāf., 202; IB, n° 473; *Tuḥfa*, n° 95; *Šarḥ*, n° 74; Font Quer, p. 267, n° 155].

Corresponde al *éyzómon* de Dioscórides, y a la *eruca* de Plinio, de donde proceden sus nombres españoles: oruga, eruca, eruga y ruca. Es la *Eruca sativa* Mill. y Lam., o *Eruca vesicaria* Cavanilles ssp. *sativa* Thellung, una hierba de la familia de las crucíferas, cuyas virtudes son semejantes a las de la mostaza, del mastuerzo y del berro, es decir es antiescorbútica, estimulante, diurética y rubesfaciente. Ibn Buklārīš dice que "aumenta el semen y el apetito sexual, produce hinchazón, hace fluir la orina, ayuda a digerir los alimentos y ablanda el vientre, pero si se come sola da dolor de cabeza". D-L, que transcribe el nombre árabe *iergir* y *giargir*, señala que "comida cruda en gran cantidad la Oruga, estimula a luxuria. Tiene la misma facultad su simiente, y aliende desto, prouoca la orina; sirve a la digestion, entretiene lubrico el vientre; y usan della para guisar las viandas".

25 *Kurunb*.

Col.

Disminuye el azúcar.

[D. ár., p. 193, n° 121; D-L, II, 111, p. 203; IB, n° 1909; Ibn °Awwām, II, 156-165; IW, p. 124; Sam., p. 257; IWāf. f° 24a; IBkl. f° 219, n° 373; Manş., n°592; *Tuḥfa*, n° 224; *Šarḥ*, n° 184; Dozy, II, p. 460; Font Quer, p. 256, n° 143].

Su nombre árabe deriva del griego *krámbê*, en latin *Brassica oleracea* L., llamada, en español, col o berza. Ibn Buklārīš la llama *baqlat al-anşār* ("verdura de los partidarios del Pro-

feta”) y entre sus virtudes señala que “es buena contra las convulsiones y contra la debilidad de la vista, causada por la humedad excesiva; si se toma su jugo en jarabe sirve como antidoto contra la picadura de la víbora; y tomándola en vinagre, cruda, es útil para la dureza del bazo”.

26. *Kurrāt*.

Puerro.

Disminuye el azúcar también.
(Véase, supra, n° 19).

27. *Qust*.

Costo.

Cura las embolias.

[D. ár., p. 25, n° 13; D-L, I, 15, p. 24; IB, n° 1785; IWāf., f° 77b; IBkl., f° 321, n° 567; *Tuḥfa*, n.° 350; *Šarḥ*, n.° 338; Font Quer, p. 814, n° 585].

La palabra *qust* deriva del griego *kóustos*, que a su vez procede del sánscrito *kuṣṭha*, en arameo *kūštā*, latin *costus*. Aunque no es seguro que el *costus* de los tratadistas antiguos sea el mismo que el de los modernos, parece tratarse de la *Aucklandia costus* Falcus = *Saussurea lappa* Clarke = *Saussurea costus* De Candolle, planta vivaz de la familia de las compuestas, o bien otra planta de la misma familia, el costo hortense, balsamita, menta romana o hierba de Santa María (*Tanacetum balsamita* L.). Ibn Buklāriš dice que “su virtud es calorífica, diurética y emenagoga, y sirve contra los tumores de la matriz”. D-1: “El Costo calienta, prouoca la orina, y el menstruo y es util contra cualquiera enfermedad de la madre, ansi puesto dentro de la naturaleza como administrado en perfume o fomentation”.

28 *Kurrāt šāmī*.

Chalote

Produce alucinaciones.

[D. ár. p. 208, n° 149; D-L, II, 138, p. 229; IB, n° 1910; IBkl. f° 223, n° 381; *Tuḥfa*, n.° 408; *Šarḥ*, n.° 198]

Se trata de una planta bulbosa de la familia de las li-

liáceas, confundida con frecuencia con el puerro. Parece corresponder al *Allium ascalonicum* L. Acerca de sus características y propiedades, véase supra, n° 19.

29 *Salŷam*.

Nabo.

Produce semen espeso.

[D. ár. ,p. 188, n° 110; D-L, II, 102, 103, p. 196: IB., n° 1338; IWāf., f° 52a; (Manş., n° 1089; IBkl., f° 287, n° 501; *Tuħfa*, n° 376; *Şarħ*, n° 273].

Salŷam o *silŷam* es la forma árabe del nombre persa *şalŷam*, que designa al nabo (*Brassica napus* L.), planta bienal de la familia de las crucíferas, de raíz carnosa, grande. Puede tratarse también de otra variedad de nabo, la *Brassica asperifolia* Lamk., que Laguna incluye dentro del epigrafe "De los Nabos redondos y gruesos, y de los nabos saluages". Se conoce, además, en árabe por *lift*. El primero corresponde al *bouniás* de Dioscórides, y al *rapum* latino; el segundo, al *gongŷlê* griego, y al latin *napus*. Ibn Buklāriş, que lo ofrece bajo el nombre de *salŷam barrī* o nabo silvestre, dice: "Excita al coito y aumenta el semen".

30. *Ŷazar*.

Zanahoria.

Produce semen ligero, no abundante, e inferior al que genera el nabo.

[D. ár. p. 264, n° 49; D-L, III, 55, pp. 302-303; IB, n° 481; IW p. 117; Sam., p. 247; Manş., n° 281; Aver., n° 52; IWāf., f° 48d; IBkl., f° 95, n° 131; *Tuħfa*, n° 93; *Şarħ*, n° 73; Dozy, I, p. 121; Font Quer, p. 515, n° 363].

Es la *Daucus carota* L., planta herbácea bienal de la familia de las umbelíferas, cuyo nombre español, zanahoria, procede de *isfannāriyya*. La palabra *ŷazar* es arabización del persa *gazar*, y corresponde al *stafylínos* griego, y al latin *pastinaca*. Ibn Buklāriş: "Es calmante, calorífica, excita el apetito sexual, y si se bebe su cocción limpia el pecho de flemaş, y disuelve las materias espesas que hay en el intestino. (...) Hace fluir la orina y el menstuo, y ayuda al coito".

31. *Hindabā'*.

Achicoria.

Apaga la fogosidad de la sangre.

[D. ár., p. 200, n° 132; D-L, II, 121, p. 214; IB, n° 2263; IWāf. f° 45c; Ibn ʿAwwām, II, 146-149; Mans., n° 1183; IBkl., f° 123, n° 183; *Tuḥfa*, n° 124; *Šarḥ*, n° 114, 285; Font Quer, p. 859, n° 616].

Hindabā' o *hundabā'* derivan del siríaco *antūbiyā*, cuyo origen es el griego *intybos*, latin *intybus*. Es el *Cichorium intybus* L., planta vivaz de la familia de las compuestas, subfamilia de las ligulifloras, correspondiente al *séris* de Dioscórides. En español se llama también chicoria, amargón y almirón, nombres estos que comparte con el diente de león (*Taraxacum officinale* Weber). D-L. dice que tiene "virtud estiptica, fría, y conveniente al estómago. (...). Su zumo encorporado con aluayalde y vinagre, resfría todas aquellas cosas: que de refrigerio tienen necesidad". Ibn Buklāriš: "Si se cuece y se come, sirve contra la debilidad del estómago, y si se aplica como emplasto sobre él calma su inflamación".

32. *Jass*.

Lechuga.

Hace adquirir sangre equilibrada.

[D. ár., p. 203, n° 137; D-L, II, 125, p. 220; IBkl., f° 369, n° 657 y 658; IWāf., f° 60d; IB, n° 2124; *Šarḥ*, n° 240; Font Quer p. 871, n° 626].

Se trata de la lechuga común o doméstica, planta de la familia de las compuestas, subfamilia de las ligulifloras, correspondiente a la *Lactuca sativa* L., a la *theríðax* de Dioscórides, y al latin *lactuca*. La variedad silvestre, *al-jass al-barrī*, corresponde a la lechuga virosa, montés o serrallón (*Lactuca virosa* L.). La especie hortense o cultivada, *al-jass al-bustānī*, es llamada, según Ibn Buklāriš, "en aljamia *laytūqaš* (...) y es diurética, útil contra el ardor de estómago, calma el prurito producido en él por la acidez de la bilis, mitiga la sed y apaga la fogosidad de la sangre". D-L: "La Lechuga doméstica es amiga del estómago, resfría, prouoca sueño, ablanda el vientre, y acrecienta la leche".

33. *Na'na'*.

Hierbabuena.

Hace adquirir abundante sangre acuosa.

[D. ár., p. 255, n° 32; D-L, III, 37, p. 290; IB, n° 2227; IW., p. 127; IWāf., f° 72a; IBkl., f° 273, n° 474; *Tuḥfa*, n° 283; *Šarḥ* n° 256; Dozy, II, p. 692; Font Quer, p. 706, n° 496, y p. 703, n° 495].

La palabra *na'na'* o *na'nā'* designa propiamente a la hierbabuena o *Mentha sativa* L., planta herbácea olorosa de la familia de las labiadas, correspondiente al *hēdyosmos* de Dioscórides, y a la *mentha* de Plinio. Sin embargo, es también el nombre árabe genérico de las diferentes especies de menta (*Mentha piperita* L. y Smith., *Mentha aquatica* L., *Mentha arvensis* L. y *Mentha viridis* L.). Ibn Buklāriš indica que "en aljamia se llama *mānta* (menta)", y ese mismo nombre le da Maimónides, en *Šarḥ*. D. ár. dice: "Entre la gente hay quienes la llaman *manta*". D-L: "Es muy conocida la yerua buena, y tiene virtud caliente, estiptica, y dessecatiua: por donde su çumo beuido con vinagre, restaña la sangre, mata las lombrizes del vientre, y prouoca la virtud genital". Ibn Buklāriš dice que "calienta el estómago y le ayuda a hacer la digestión, calma el vahido producido por la flma y sirve contra el hipo".

34. *Ṭarjūn*.

Estragón.

Produce eructo.

[IB, n° 1459; IBkl., f° 201, n° 337; Mans, n° 556; *Tuḥfa*, n. 200; *Šarḥ*, n° 173; Font Quer, p. 824, n° 592].

El término *tarjūn* procede del persa *tarjūn*, emparentado con el griego *drákōn* o *drakóntion*. Ibn al-Ḥaššā' dice que "no se conoce en el Magrib". Actualmente corresponde a la *Artemisia dracunculus* L., planta herbácea de la familia de las compuestas, subfamilia de las tubulifloras. La *Tuḥfa* y el *Šarḥ* dice que es un tipo de apio. Ibn Buklāriš dice: "Es el *maqḍūnis* y dicen que es *al-karafs al-rūmī*", confundiéndolo con el perejil y el apio silvestre. Le aplica virtudes contra el dolor y los tumores de garganta, y dice que perfuma la boca, y reseca los humores, aunque es algo grasiento y hace las comidas difíciles

de digerir, y lentas en bajar del estómago, por lo que deben escogerse las partes jugosas, tiernas y próximas al principio de la planta. Se debe comer con apio, porque éste hace desaparecer sus inconvenientes y facilita su digestión.

35. *Karafs*

Apio.

Hace desaparecer la hinchazón del estómago.

[D. ár., p. 208, n° 149; D-L, III, 70-74, pp. 311-313; IWāf. f° 69d; IB, n° 1902 y 2161; Ibn ʿAwwām, II, 295-297; IBkl. f° 213, n° 358; *Tuhfa*, n° 82, 200 y 337; *Šarḥ*, n° 173 y 196; Dozy, II, p. 457; Font Quer, p. 487, n° 343].

El nombre *karafs* es semítico, y existe en hebreo bajo la forma *karpas*. Aunque es también el nombre genérico de las umbelíferas llamadas en griego *sélinon*, y en latín *apium*, aquí parece referirse al apio cultivado o de huerta, que corresponde al *Apium graveolens* L., y al *sélinon kêpaion* de Dioscórides. Ibn Buklāriš dice: “se conoce en aljamía por *abiyoh*” y “abre las obstrucciones del hígado y del bazo, hace fluir la orina y el menstruo, y resuelve los gases y el flato”. D-L: “Aplicado con pan, o con flor de harina, mitiga la inflammation de los ojos, y tiempla el ardor del estómago (...). Su simiente es más prouocatiua de orina, resuelve las ventosidades, y socorre a los mordidos de alguna serpiente y a los que beuieron almartaga”.

36. *Šāhtaraȳ*.

Fumaria.

Hace desaparecer el prurito del cuerpo.

[D. ár., p. 204, n° 138; D-L, IV, 3, p. 446; IB, n° 1264; IWāf. f° 34c; IBkl. f° 379, n° 674; Manş., n° 1177; *Tuhfa*, n° 440; al-Arbūlī, f° 88v, n° 15; *Šarḥ* n° 358; Dozy, I, p. 717; Ibn ʿAwwām, II, 313; Font Quer, p. 248, n° 136].

Šāhtaraȳ es la forma árabe del persa *šāh-tarah*, que significa “rey de las legumbres u hortalizas”. Corresponde al *kapnós* de Dioscórides, y al *capnos* latino. Se trata de la *Fumaria officinalis* L., fumaria o palomilla en español, hierba anual de la familia de las fumariáceas, entre cuyas especies se cuenta la palomilla romana o *Fumaria densiflora* D. C., la *Fumaria afri-*

cana L. y la *Fumaria capreolata* L. Ibn Buklāriš dice que "en español es conocida por *ġinišāla* (cenicilla) y también *qulyantrarya*". Este último término, que Maimónides transcribe *qulintru-āla*, parece ser arabización de la palabra "culiantrolo". En cuanto a la primera, en *Šarḥ* aparece transcrita *ġinšīla*. Al-Arbūlī, por error, bajo el epigrafe *šahṭarāyiy* (sic), habla del cañamón, debiendo haberlo titulado *šahdānaq*. D-L: "La *Fumaria* que nace entre las ceuadas, es vna yeruezilla ramosa, y muy tierna. que se parece al culantro: aun que produze las hojas mas blancas, cenizientas, y por toda parte copiosas: y las flores purpureas. Su çumo es agudo, clarifica la vista, y prouoca las lagrimas de los ojos: de donde cobro aquel nombre". Ibn Buklāriš dice que "tiene la propiedad de servir contra la sarna y cortar la comezón y las pústulas".

37. *Ḥummād*.

Acedera.

Si está cruda provoca debilidad de la vista; y si está asada hace desaparecer la úlcera producida en los intestinos.

[D. ár., p. 191, n° 115 y p. 192, n° 116; D-L, II, 106, pp. 199 a 201; IB, n° 698; Manş., n° 364; IBkl., f° 161, n° 257; *Tuḥfa*, n° 171 y 397; *Šarḥ*, n° 150; Font Quer, p. 141, n° 66 y p. 413, n° 289].

La palabra *ḥummād*, que etimológicamente equivale a nuestra denominación de acedera o agrilla, corresponde al *oxylápathon* de Dioscórides, y al latín *lapatum acutum* o *rumex*. Puede tratarse de la acedera, acedilla, agrilla o vinagrera, planta herbácea vivaz de la familia de las poligonáceas, que en el grabado de Laguna aparece bajo la mención *OXALIS*, o alguna de las muchas especies del género *Rumex* (*R. aquaticus* L., *R. alpinus* L., *R. crispus* L., *R. bucephalophorus* L.). El nombre árabe comprende también las plantas del género *Oxalis*, de la familia de las oxalidáceas, tales como la aleluya, trébol acedo, acederilla o vinagrera blanca (*Oxalis acetosella* L. = *Oxys alba* Lamarck), que Laguna dibuja con el título *OXYTRIPHILON*. Ibn Buklāriš dice que es *al-baqla al-ġurāsāniyya* o "verdura de Jurāsān", y que en español es llamada *labāsa*, derivada indudablemente de *lápathon* de Dioscórides, portugués *lapaça*. Aña-

de que “si se cuece, ablanda el vientre, y si se aplica como emplastro, cruda y mezclada con pomada de rosa y azafrán, disuelve los tumores” y “su semilla sirve para quienes tienen úlcera intestinal, contra la diarrea crónica, el desvanecimiento y la picadura del alacrán”. A tenor de estas palabras y del D. ár., habría que corregir el texto de Ibn Māsawayh, y leer *taṭwīr al-gašy* o *al-gašayān*, en lugar de *‘ašā*, como aparece bien claro, repetido incluso al margen.

38 *Rāsin*.

Helenio.

Disminuye la orina.

[D. ár., p. 34, n° 24; D-L, I, 27, pp. 33; IB, n° 1017; Manṣ. n° 490; IWāf., f° 83c; Ibn ‘Awwām, II, 303-305; IBkl., f° 335; n° 593; *Tuḥfa*, n° 356; *Šarḥ*, n° 353; Dozy, I, p. 496; Font Quer, p. 785, n° 561].

Rāsin o *rāsan* es de origen persa, y designa a la *Inula helenium* L. = *Aster helenium* Scop., correspondiente a *helenium* de Dioscórides, y a *helenium* Scop., correspondiente a *helénion* de Dioscórides, y a *helenium* de Plinio. Es una planta vivaz de la familia de las compuestas, subfamilia de las tubulifloras, conocida en español, además, por los nombres de ala, hierba de ala, émula y émula campana. El Glosario de *al-Manṣūrī* dice que “es la planta llamada *al-yanāḥ*. Ibn Buklārī dice que “es *al-zanḡabīl al-šāmī* (jengibre sirio) y se le dice en español *āla*, y es útil contra los dolores crónicos causados por el frío, impide la ciática, el dolor de caderas y el reumatismo de las articulaciones, pero produce dolor de cabeza”. D-L, parece decir lo contrario que nuestro autor: “Las hojas cozidas con vino, se aplican vtilmente a la sciatica”, y “su cozimiento beuido, prouoca la orina, y el menstuo”. Laguna comenta, a continuación: “Comido el Helenio haze olvidar las tristezas y congoxas de co-raçon, conserua la hermosura de todo el cuerpo, despierta la virtud genital, y es veneno de ratones”.

39. *Bāḍinḡān*.

Berenjena.

Cubre de pústulas la boca.

[D. ár., p. 64; D-L, IV, 77, p. 422; IBkl., f° 65, n° 72; *Tuḥfa*, n° 406; al-Arbūlī, f° 94, n° 82].

Bāḍinḡān o *bāḍinḡān* es una palabra árabe derivada del sánscrito, a través del persa. Se trata del *Solanum melongena* L., planta anual de la familia de las solanáceas, emparentada de cerca con la mandrágora, con la cual la confundían los antiguos, a juzgar por las palabras de Laguna: "Creyeron algunos que las Verengenas llamadas Mala Insana de los Latinos, y de los Barbaros Poma amoris, fuessen fructo de aquella tercera Mandragora, que llamo Dioscorides Morion: en lo qual se engañaron, y la causa de aqueste error fue, ver que Morion en Griego, significa lo mesmo, que en la lengua Latina Insanum: aun que cierto aquellos dos apellidos se dieron por respectos muy varios. Llamose la tercera suerte de Mandragora Miorion, porque priua del juyzio a los hombres: y llamase Insana la Verengena, por quanto comida cruda, es al gusto muy dessabrida (...). Son duras de digerir, y engendran muchas ventosidades, las Verengenas: y ansi prouocan mucho a luxuria: y dado que bien guisadas sean agradables al gusto, toda via comidas muy a menudo, engendran humor melancolico, hinchén el cuerpo de sarna y de lepra, causan infinitas opilaciones, entristecen el animo, dan dolor de cabeça, y finalmente mudan el claro color del rostro, en otro livio, y muy triste, qual es el que ellas mesmas poseen". Al-Arbūlī al tratar de los encurtidos dice que "las berenjenas tienen cierta tendencia al calor, producen bilis negra y despiertan el apetito". Ibn Buklāriš: "Es un nombre persa y en árabe es *al-magḡ*, *al-ḡarḡ* y *al-wagḡ*, y se les llama en aljamia *berehenas*". Recomienda corregirlas con gallinas y carne de borrego. En árabe se le llama también *Ta'ālīl al-ḡayḡāt* ("verrugas de serpientes").

40. *Kašūṡ*.

Cuscuta.

Produce pesadez de estómago.

[D. ár., p. 367, n° 122; D-L, IV, 179, pp. 490-491; IWāf., f° 28d; IB, n° 1940; IBkl., f° 207, n° 346; Mans., n° 37 y 594; Gāf., p. 189; Aver., n° 13; *Tuḥfa*, n° 32 y 226; *Šarḡ*, n° 23 y 186; Dozy, II, p. 469; Font Quer, p. 544, n° 387; Simonet, p. 539].

Se dice también *kušūt*, *kušūtā*, *kašūt*, *kušūt*, *akšūt* y *ukšūt*. Parece que todas estas palabras derivan del siriaco *kašūtā* o de un nombre griego *kasytas*. Se trata de la cuscuta (*Cuscuta epithimum* Weist, o *Cuscuta europeae* L.), o bien del epitimo, también llamado cabellos de capuchino o de monte, barbas de capuchino, cabellos de la Madre de Dios, barbas de ajedrea, barbas de hisopo, pitimini o podagra, que corresponde a la *Cuscuta epithimum* Murray, al *epithymon* de Dioscórides, y al *epithimum* latino. Ambas son plantas parásitas, de la familia de las cuscutáceas, que se enredan sobre el lino, el tomillo y otras especies. Ibn Buklāriš dice que “en español se llama *tiña* (tiña) (...) y abre las obstrucciones del hígado. de los riñones y de la vesícula biliar, curte el estómago y limpia las venas y los vasos de los residuos biliosos y pútridos, conforta el estómago y el hígado, y el jugo de la planta tierna, si se bebe con ojimiel, hace fluir la orina, y sirve contra la ictericia, causada por obstrucciones hepáticas”.

41. *šibitt*.

Eneldo.

El eneldo y su semilla impiden el flujo blanco en las mujeres.

[D. ár., p. 266, n° 55; D-L, III, 63, p. 307; IW., p. 121; Sam. p. 252; Mans., n° 1169; Gāf., p. 183; IBkl., f° 383, n° 683; IB. n° 1275; Ibn ‘Awwām, II, 312; IWāf., f° 78d; *Tuhfa*, n° 453; *Šarḥ*, n° 363; Dozy, I, p. 719; Font Quer, p. 500, n° 353].

šibitt, *šibit*, *šibitt* y la forma dialectal *šabaṭ* derivan del persa *šiwid*, y designan al eneldo, aneldo o aneto, correspondiente al *ánēthon* de Dioscórides y al *anethum* de los latinos. Es el *Anethum graveolens* L. = *Peucedanum anethum*. H. Bn., hierba anual de la familia de las umbelíferas. Ibn Buklāriš dice que “en aljamía es *anīṭuh* (aneto) (...). La cocción de su planta y de su grano, si se bebe hace fluir la orina, calma los dolores de vientre, el flato y el hipo producido por la repleción. Y si se sientan las mujeres sobre su cocimiento, sirve a los dolores de la matriz. Si se quema su semilla sobre las almorranas salientes, las arranca, y si se aplica como emplasto sobre las úlceras blandas, las endurece”. En términos muy parecidos D-L habla de sus propiedades.

42. *Rāziyānāy*.

Hinojo.

Aumenta la leche.

[D. ár., p. 271, n° 66; D-L, III, 77, p. 316; IB, n° 1019; IWāf., f° 78b; Mans., n° 508; Ibn 'Awwām, II, 250; IBkl., f° 335, n° 595; *Tuḥfa*, n° 358, 269; *Šarḥ*, n° 351, Dozy, I, p. 439; Font Quer, p. 498, n° 352].

Rāziyānāy es palabra persa, equivalente al árabe *basbās*, *bisbās* y *šamār*. Corresponde al *márathron* de Dioscórides y al *foeniculum* de Plinio; es el *Foeniculum vulgare* Miller, u otras especies semejantes de la familia de las umbelíferas (*Foeniculum dulce* Bauh., *F. capillaceum* Gill., *Foeniculum vulgare* L.) D-L dice: "Comido el Hinojo, digo la misma yerua, o cozida su simiente con la Ptisana, y beuida, acrecienta la leche. Beuido el cozimiento de su cima, es vtil a los dolores de los riñones, y aquellos de la vexiga, como prouocatiuo de orina". Ibn Buklāriš: "Aumenta el apetito sexual, hace fluir la orina y el menstuo, abre las obstrucciones del hígado, de la vejiga y de los riñones, y sirve contra las fiebres crónicas".

43. *Zūfā'*.

Hisopo.

Hace desaparecer el herpes farináceo.

[D. ár., p. 251, n° 25; D-L, III, 28, pp. 283-284; IB, n° 1136-1137; IWāf., f° 65d; IBkl., f° 137, n° 211; y f° 139, n° 212, 213; *Tuḥfa*, n° 141-142; *Šarḥ*, n° 136; Font Quer, p. 694, n° 489].

Hay cierta confusión con la palabra *zūfā'*, pues con ella designaban los árabes dos cosas completamente distintas. Por un lado, llaman así a una planta de la familia de las labiadas, correspondiente al *hyssōpos* que da Dioscórides, al latín *hyssopus* y al *Hyssopus officinalis* L. Por otra parte, el mismo nombre árabe sirve para designar a la grasa de la lana, por confusión con la palabra griega *oisypōs*, que ofrece cierto parecido, sobre todo transcrita en árabe, con el nombre griego de aquella planta. Para distinguir ambas denominaciones, solían añadir los adjetivos *yābis* ("seco"), para referirse al hisopo, y *raṭb* ("húmedo") cuando se refieren a la grasa lanar. Ibn Buklāriš repite casi textualmente las palabras de Dioscórides, que en la jugosa tra-

ducción de Laguna dicen: “El Hyssopo tambien es yerua muy conocida, y hallase montana, y hortense. La mejor de todas es la que nace en Cilicia. Tiene virtud de adelgazar y de calentar. Cozida con higos, con agua, con miel y con ruda y beuida, es vtil a la inflammation del pulmon, al asma, a la tosse antigua, al catarro, y a la estrechura de pecho, que no deja resollar, sino estando derechos: y mata las lombrizes del vientre...”. Ni Dioscórides, ni el autor de *al-Mustaʿīnī* mencionan esa otra propiedad del hisopo, la de hacer desaparecer *al-bahaq al-abyaḍ*, que he traducido por herpes farináceo, y que es la *vítigo alba*, forma benigna de la lepra, caracterizada por la aparición de manchas blancas en la piel.

[Fol. 106r]

44. *Bāḍaranbūya*.

Toronjil.

Alegra el espíritu.

[D-L, III, 112, p. 338; IB, n° 221; Gāf. p. 145; Ibn ʿAwwām, 273-275; Manṣ., n° 129; IBkl., f° 61, n° 62; *Tuḥfa*, n° 72; *Šarḥ*, n° 40; Dozy, I, p. 47; Font Quer, p. 685, n° 483].

Su nombre correcto es *bāḍaranḡūya*, palabra persa cuyo significado es “de olor de limón”. También se admite la grafía que da Ibn Māsawayh: *bāḍaranbūya*. En árabe es llamada también *turunḡān*, debido a su olor a toronja. Corresponde al *melissófyton* y a la *melittaina* de Dioscórides, y al *apiastrum* y *citrago* del latín. Se trata de la *Melissa officinalis* L., planta herbácea de la familia de las labiadas, conocida en español, además, por los nombres de toronjina, cedrón, citraria, verde-limón y melisa. Ibn Buklāriš dice que “Galeno la llama ‘alegador del corazón triste’ y que es *al-ḡabaq al-turunḡānī* (‘albahaca con olor de toronja’)”. Luego copia casi literalmente los comentarios de Dioscórides, que Laguna traduce: “Sus hojas beuidas con vino, y aplicadas en forma de emplastro, son vtiles contra las mordeduras de los Phalangios, de los alacranes, y de los perros raiosos”, suprimiendo lógicamente la mención del vino. El doctor Laguna, por su parte, añade: “Es vtil al estomago frio y humido, conforta la digestion, despierta el sentido, fortifica el coraçon y el cerebro, quita toda tristeza, y temor procediente de

humor melancólico, ataja las imaginaciones estrañas, despidе los sueños horribles, y libra de toda perturbation el animo".

45. *Abranŷamušk.*

Clinopodio.

Sirve contra las palpitations producidas por la inflamación de la sangre espesa y la flema fluida.

[D-L, III, 46, p. 296, y III, 103, p. 334; IB, n° 1676; Mans. n° 954; Sam., p. 195; IWāf., f° 47b; IBkl., f° 73, n° 87; *Tuḥfa* n° 327; *Šarḥ*, n° 47; Dozy, II, p. 262; Font Quer, p. 692, n° 490].

Se dice también *baranŷamašk*, *faranŷamušk* o *afranŷamušk*, derivados del persa *ferenŷmišk*, que significa "almizcle de los francos". IB la identifica con el *ákinos* de Dioscórides, que parece corresponder a la calaminta, *Calamintha acinos* Benth, a la albahaca vellosa (*Ocimum pilosum* Willd.) o bien a la albahaca fina (*Ocimum minimum* L.). Para otros, es la albahaca salvaje (*Calamintha clinopodium* Benth. = *Clinopodium vulgare* L.). También, pudiera tratarse de otra planta de la misma familia de las labiadas, el clinopodio o *Satureja vulgaris* Fritsch. La *Tuḥfa* dice que es *al-ḥabaq al-raqīq* ("albahaca fina"). Maimónides e Ibn Buklāriš coinciden en afirmar que debe tratarse de *al-ḥabaq al-qaranfulī* ("albahaca con olor a clavo o a clavel"). El autor de *al-Mustacīnī* dice que, al menos, es una hortaliza de mesa olorosa. Acerca de sus propiedades señala que "es buena para el estómago frío, ayuda a digerir los alimentos pesados, es útil para el hígado y el corazón, y hace desaparecer las palpitations producidas por la bilis negra, abre las obstrucciones de los conductos nasales debidos a la flema, si se aspira su olor". "A continuación cita unas palabras de Ibn Māsawayh: "Es caliente y seco en segundo grado y abre las embolias producidas en el cerebro, sirve contra los malos presentimientos (que hacen hablar solas a las personas) y es útil contra las enfermedades flemáticas".

(Continuará)