

# Les aromes d'al-Andalus

A la soc es venien espècies aromàtiques, productes olorosos. Uns eren conreats al mateix al-Andalus i altres arribaven des de l'Orient.

## Espècies conreades a al-Andalus

**Comí:** Anomenat pels andalusins *kammūm*. Originari de la vall del Nil. D'aroma densa, tirant a acre, i de sabor picant. Ibn al-'Awwām conta que hi havia varies espècies de comí: comú, negre i groc d'origen persa.



**Sajolida:** coneguda a al-Andalus com *sa'tar fārisi*. Anomenada també "farigola reial". Ibn al-'Awwām diu que es una mena d'orenga amb la que s'assaonen els guisats de carbasses i albergínies, el peix i guisats fats.

**Anet:** A al-Andalus *šabat*. Originari de la conca mediterrània. S'usava a l'antic Egipte com condiment i medicina. Segons Avenzoar (Ibn Zūhr) té sabor semblant al fonoll i pres en xarop fa fluir la llet de la mare.



**Menta:** A al-Andalus, amb el nom de **fawdanî** i **dawmarãn** es coneixen uns tipus d'herbes aromàtiques classificades com a menta. S'utilitzaven principalment com a remeis mèdics en xarops i tisanes.



**Camamilla:** Planta originària de la península. Una de les plantes que aromatitzaven els jardins andalusins. Els metges andalusins destaquen la propietat que té per ajudar la dona a parir.

**Romaní:** Mata d'alçada mitjana que creix tot l'any a la península. LA seva flor és intensament aromàtica. Hom atribueix al metge àrab Avicena la decocció de la flor de romaní amb oli, com a bàlsam per a tots els mals.



**Magrana:** Anomenada **rummān** a al-Andalus. Fruit dolç i àcid del magraner. Procedent de l'Orient és introduït a al-Andalus el segle VIII. La llavor de la magrana dolça fou usada en gastronomia per amanides, guisats i sucs, mentre l'àcida fou emprada en medicina per fer-ne xarops.



**Sèsam:** A al-Andalus **simsim**. Portada des de l'Índia o l'Iran i conreada pels andalusins. Les seves llavors no són aromàtiques, però després de torrades tenen un gust a nou amb un matís dolçenc. S'usava en els pans i dolços, i el seu oli era utilitzat a la cuina.

**Safrà:** Va ser introduït en al-Andalus en el segle VIII procedent d'Iran. Durant els segles VIII i IX el seu cultiu era monopoli de l'alta burgesia andalusina. Era usat com a condiment en gastronomia, i com a colorant en l'elaboració de perfums i begudes.



**Safrà bord:** A al-Andalus *`uṣfur*. Fou usat com a planta tintòria i com a condiment. En el segle XV se l'anomenava *safrà dels moriscos*, potser perquè l'usaven els moriscos com a sucedani del safrà.



**Alenya:** Anomenada *al-hannā'*. Planta tintòria, fresca i refrigerant. Les dones andalusines l'utilitzaven per tenyir els cabells i decorar mans i peus. En gastronomia s'usava per elaborar refrescos i donar-los color.



Decoració tradicional de les mans realitzada amb henna.



Fulles d'alenya. A partir d'aquestes s'obté la tintuta anomenada henna.

**Coriandre:** Originari del nord d'Àfrica, es conegut en al-Andalus des de temps antics. Usat en la gastronomia en la preparació de plats dolços i salats. Els metges andalusins utilitzaven les llavors per combatre l'atonía intestinal i com a tònic estomacal en persones coalescents.



Llavors de coriandre



Fulles de coriandre

**Llimoner:** Anomenat a al-Andalus *laymūn*. VA arribar a la península després del segle X portat pels àrabs. Hom deia que el llimoner no s'havia de plantar prop del taronger perquè la seva forta aroma el perjudicava. La llimona, partida i conservada en sal, s'usava com a condiment en els guisats.



## Espècies importades d'Orient:

**Canyella:** Anomenada a al-Andalus *sādiȳ*. Coneguda com "canyella de la Xina", és una escorça seca d'un arbre de la família del llorer. En medicina s'emprava com a tònic i el seu oli era usat per guarir el refredat. En gastronomia era usada en el cus-cus.



**Cúrcuma:** Anomenada *kurkum*. Procedent de l'Índia, anomenada "safrà de l'Índia". Els rizomes de la planta s'assemblen al gingebre en la forma i l'olor, entre picant i fresca. El seu sabor és amargant i picant. Era usat com a tint per als teixits, als que proporcionava una tonalitat entre groga i daurada.

**Estírax:** Practicant incisions al troncs de l'arbre s'obté un bàlsam molt perfumat que s'usa en perfumeria i medicina. A al-Andalus hom l'utilitzava en ambients fètids per contrarestar la mala olor.



**Gingebre:** Procedent de l'extrem Orient, el seu nom és d'origen hindú. Probablement va arribar a al-Andalus procedent d'Índia. En la cuina andalusina s'usava amb els guisats fets ja que és un excel·lent digestiu. En medicina s'usava per reduir el dolor de queixal i en general com a analgèsic.



**Anís estrellat:** Procedent de Xina, en al-Andalus s'utilitzava en gastronomia, sobretot en la preparació de dolços. Els metges andalusins recomanaven prendre'n infusions per facilitar les digestions pesades i eliminar els gasos.

**Galanga:** A al-Andalus era anomenada **jūlanŷān**. És una planta semblant al gingebre que s'utilitza com espècie i medicament, per a les malalties del fetge. La seva aroma recorda una barreja de gingebre i pebre. És originària del sud de la Xina.





**Pebre negre:** És el fruit d'una planta trepadora. Immadur i assecat al sol, és el pebre negre, madur és el pebre blanc. Originari d'Índia i conegut des de l'antiguitat, és una espècie molt cara que s'empra com a moneda de canvi. Molt utilitzada en la gastronomia andalusina.

**Mesc:** Anomenat **al-misk** en àrab. Substància greixosa d'olor intensa que es troba en una bossa glandular d'un mamífer, de la família dels cèrvids, originari d'Àsia central. A al-Andalus eren molt populars els perfums de mesc.



**Ambre gris:** En àrab 'abīr. És una substància sòlida, opaca, d'olor de mesc que es troba a les vísceres del catxalot. A al-Andalus era molt utilitzat en perfumeria i en la producció d'afrodisíacs.



**Aloe índic:** Originari de l'Índia. S'usava com l'encens, cremant-lo en les mesquites, per les propietats aromàtiques de la seva resina. També tenia aplicació en la preparació de perfums. Era molt car i la seva possessió era una mostra de poder.



**Encens:** Anomenat lubban. L'arbre es trobava a Aràbia i Àfrica, i d'ell s'extreia una resina de color groc vermellós, molt aromàtica en ser cremada: l'encens. Ibn Zühr deia que despertava la intel·ligència i augmentava la memòria.

**Sàndal:** Arbre semblant a la noguera. La seva fusta produeix una excel·lent aroma, especialment en ser cremada. Era i és usada en el món àrab per perfumar les mesquites.

