

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIAS MÁS UTILIZADAS EN ALANDALUS Y SU USO ACTUAL EN LA COCINA MARROQUÍ

Leila Abu-Shams

En la Edad Media se daba el nombre de especias, latín *speciem*, tanto a algunos productos de confitería (aromas confitados) como a las sustancias aromáticas utilizadas para sazonar los manjares.

Las especias ocupan dentro de la alimentación árabe, sin lugar a duda, una gran presencia por su abundancia, utilización y mención en todos los libros de cocina como *kitāb aṭ-ṭabīḥ* (Libro de cocina) de al-Warrāq, el de al-Baġdādī, el anónimo almohade *Kitāb aṭ-ṭabīḥ fī-l-Maġrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-muwaḥḥidīn* (Libro sobre la cocina en África del Norte y en Alandalus en tiempos de los Almohades) o *Fuḍālat al-ḥiwān fī ṭayyibāt aṭ-ṭa'ām wa-l-'alwān* de At-Tuġībī.

Con la llegada de los árabes a la Península y su asentamiento, se produce un cambio de cierta importancia en las tradiciones alimentarias europeas, como es la difusión de las especias entre amplias capas de la población, y no sólo entre las clases más acomodadas. Hasta entonces, por su rareza y carestía, las especias importadas de Oriente eran productos casi exclusivamente de lujo.

Con el dominio árabo-islámico del espacio mediterráneo se simplificó y abarató dando facilidades a los mercaderes. Así, se produjo la completa emigración de especias, que fueron la base de una nueva cocina andalusí. Se aclimataron algunas de las especies vegetales de las que se extraían y se importó aquellas plantas de mayor dificultad en su cultivo.

Su frecuente comercio con el Oriente islámico, le hizo estar al día de las novedades culinarias más exóticas, y esta relación hizo que hubiera una

influencia notable manifestada en el gusto de los andalusíes por la abundancia de especias.

Desde la Edad Media hasta el s. XVIII se condimentaron los alimentos con muchas especias, por lo que su consumo alcanzó proporciones increíbles.

Las especias más utilizadas en la cocina andalusí eran: la pimienta, azafrán, cilantro, cúrcuma, comino, jengibre, canela, alcaravea y clavo.

Las costumbres y gustos culinarios variaban de unas zonas a otras dentro del mundo islámico, no obstante entre Alandalus y el Magreb hubo cierto vínculo de unión, sobre todo en época almorávide y almohade (ss. XI, XII y XIII) en las que estas dinastías gobernaron Alandalus, constituyendo un imperio común entre Alandalus y el noroeste de África.

Por una parte el Magreb recibió un gran caudal de ciencia culinaria por medio de los emigrantes de Alandalus, y por otra Alandalus asimiló las costumbres que traían consigo las dinastías bereberes. Por esta razón, la cocina de aquella época fue muy rica y revolucionaria. Se distinguía por sus variados platos en los que destacaba el uso de condimentos, característica que se ha conservado en la cocina marroquí.

A continuación se va a proceder a la descripción de cada una de estas especias, con mención de sus usos en la cocina marroquí actual.

ALCARAVEA:

Árabe: karawyā / karawyāʾ

Dialecto marroquí: kər̥wīya

Latín: *Carum carvi* L.

La alcaravea se cultivaba en Alandalus, sobre todo en Sevilla. En Oriente se la conocía con el epíteto de Alandalusí.

Sus granos se utilizan enteros o en polvo en numerosos platos de cocina como condimento, con pan y con leche, mezclados con ciertos quesos, etc. Los pasteles con semillas de alcaravea eran muy consumidos en las celebraciones de fiestas tradicionales. Con la carne se utilizaba en lugar de la pimienta. Acompaña a pescados, salchichas, potages y perfuma agradablemente la ensalada de col cruda y de pepino y también las patatas.

En Marruecos se cultiva sobre todo en la región de Meknés.

AZAFRÁN:

Árabe: zaʿ farān

Dialecto marroquí: zəʿ f̥rā n (en el norte) / zəʿ f̥rā n (en el sur)

Latín: *Crocus sativus* L.

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIAS MÁS UTILIZADAS EN ALANDALUS...

Planta vivaz, cultivada por todo el mundo por sus flores en las que sus estigmas amarillo-naranja dan el azafrán, colorante con un olor característico.

za' farān, palabra extranjera en el árabe, de origen persa, ha terminado por pasar a la mayor parte de las lenguas europeas modernas, en lugar del término «crocus», empleado en la Edad Media.

De persistente aroma y sabor, fue introducido por los árabes en Alandalus, donde se cultivó. Fue uno de los condimentos más utilizados en la cocina, valía más que su peso en oro y, todavía hoy, es la especia más cara del mundo. Se cultivaba en gran parte de Alandalus: Sevilla, Jaén, Toledo, Granada, etc.

Se conserva en polvo y en filamentos, dispuesto entre dos hojas de papel. Se utiliza en infinidad de platos por su exquisito sabor y color: el azafrán en polvo se utiliza para la carne de cordero a la brasa y sobre todo para el pollo ya que le da un bello color dorado. En cuanto a los filamentos son excelentes para el arroz y potages. También conviene en los guisos (*tāẓīn*) de cordero.

El azafrán no se debe confundir nunca con la cúrcuma, llamada «azafrán de las Indias», que se utiliza como sustituto de éste. En realidad, ninguno de sus sucedáneos ofrece unos aportes tan excelentes y llamativos¹.

El azafrán vendido por los especieros de Marruecos viene en parte del Sūs, del Anti-Atlas o del Alto-Atlas. La más estimada es la que se importa del Sūs, cultivada por los idā w zaddūt, tribu situada al sudoeste de Tarudant, y que se llama zaddūti; una variedad viene de la gran tribu de los sektāna, al sur de Marrakech. De la planta se recoge los xyūt «hilos» o ẓ'əṛ «pelos»².

En Marruecos se distingue entre zə'frān rūmi (azafrán ordinario, colorante) y zə'frān bāldi (estigmas de la flor machacadas).

CANELA:

Árabe clásico: qirfa

Dialecto marroquí: qəṛ fa

Latín: Cinnamomum zeylanicum N.

Los documentos andalusíes del s.XIII utilizan tres términos para designar la canela:

- *qirfa* (vulgar qəṛfa): corteza

1.- Véase para usos actuales, AUBAILE-SALLENAVE, F., «Alimentación mediterránea y color. La alimentación árabe», *El color en la alimentación mediterránea* (v. bibliografía), p.72.

2.- RENAUD, H.P.J. / COLIN, G.S., *Tuhfat al-Aḥ bāb* ..., p.69, nº151.

- *dār-ṣīḏī* (de origen sasánida): corteza que conserva la madera, o simplemente los fragmentos leñosos, y

- *salīḥa* (de origen greco-siríaco). Importada de Oriente, se trata de una corteza fistulosa. Son las cortezas rojas y hay de muchas clases. La mejor es aquélla en la que el color es rojo y el olor agradable.

En realidad podemos hablar de dos clases de canela:

- la de Ceilán, corteza del *Cinnamomum zeylanicum* Br. (usada como aderezo en la cocina y para dar sabor a los pasteles) = *qirfa*

- la de China, corteza del *Cinnamomum aromaticum* Nees = *dār-ṣīḏī*³

La superioridad de la de Ceilán sobre la de China no es más que el fruto de una guerra de precios entre los dos competidores coloniales: Inglaterra (canela de Ceilán) y Estados Unidos (especies chinas). La más gruesa, rugosa y de color más oscuro es la que viene de China y la más fina y lisa de Ceilán y la India.

La canela es utilizada en varias formas: la corteza seca, las hojas enrolladas en bastoncillos y en polvo. Es aconsejable rallar la corteza a medida de las necesidades para que guarde todo su aroma. Es utilizada en numerosos pescados, perfuma postres y aromatiza muchos platos de carne. También se usa en los cuscús azucarados.

La canela es astringente, estimulante, estomacal y tiene un aroma fuerte apreciado y bastante utilizado en la cocina marroquí por estas cualidades. No sólo actualmente, sino que ya en la cocina del Magreb de los s.XII y XIII era una de las especias más utilizadas, tal y como indica Aubaile-Sallénave⁴.

En Marruecos se suele especificar: cuando se refieren a la canela en rama dicen *qarfa l-'wād* y si es en polvo es cuando simplemente se dice *qarfa*.

CILANTRO / CULANTRO / CORIANDRO:

Árabe: *kuzbara* / *kuzbura*

Dialecto marroquí: *qəzbūr* / *qəsbūr*. *wṛāq qəzbūr*: hojas de cilantro.

Latín: *Coriandrum sativum* L.

kuzbara, con /q/ en lengua popular, es una planta anual con dos clases de hojas: las inferiores parecidas al perejil y las otras blancas y más copiosas. El cilantro es la especia que representa la cocina andalusí. Se utiliza tanto en

3.- RENAUD, H.P.J. / COLIN, G.S., *Tuḥfat al-Aḥ bāb* ..., p.51, nº112.

4.- AUBAILE-SALLENAVE, F., « Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe médiévale » en *La alimentación en las culturas islámicas* (v. bibliografía), p.225.

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIAS MÁS UTILIZADAS EN ALANDALUS...

hierba como en grano en la mayor parte de los platos: carnes, pescados, dulces, confituras, etc.

Esta planta aromática es muy apreciada por las amas de casa marroquíes por su gran uso en potages como *ḥrīra*, *ṣarba*, en los caldos del cuscús, en la carne picada, en escabechados y en los guisos (*tāḏīm*) de pescado.

El cilantro era casi tan utilizado como la canela como se ve en el estudio del libro de cocina de al-Baḡdādī realizado por Aubaile-Sallenave⁵.

La creencia de que el cilantro tiene propiedades mágicas, es algo que se ha perpetuado en Marruecos hasta nuestros días. Desde un punto de vista comercial, Marruecos es una gran productor de cilantro.

El cilantro fresco tiene diferentes nombres según el país que lo cultiva: los chinos lo llaman perejil chino y los árabes perejil árabe. Hoy en día se cultiva sobre todo en Marruecos, Argelia y Sur de Europa.

CLAVO:

Árabe: qaranful / qaranfūl

Dialecto marroquí: qṛū nfəl / qṛənfəl

Latín: *Eugenia caryophyllata* T.

El clavero es un árbol originario de los trópicos cuyas flores cogidas en granos, ahumeadas y secadas al sol se presentan como «clavos». Cada árbol da unos 34 kilos de clavos.

Fue uno de los productos traídos por los musulmanes y llegó a ser una especia importante en la cocina andalusí. Se usaban enteros, machacados o en polvo en platos de sabores fuertes de carnes y pescados, así como en conservas, bebidas y en la cocción de la carne de cordero.

Los clavos del clavero son bien conocidos por los marroquíes también bajo el nombre de ‘*ūd n-nūwwār* (madera de flores). Se utilizan como condimento en los guisos (*tāḏīm*) de pescado, siempre en pequeña cantidad y nunca en polvo, aunque éste sea indicado para la pastelería, ya que el gusto es diferente, para perfumar la leche, y en las preparaciones para los cabellos en las que el polvo del clavo se mezcla con la henna. Esto constituye un excelente remedio para el cuero cabelludo y un buen tinte para las mujeres marroquíes que utilizan, casi todas, al menos una vez en la vida.

5.- AUBAILE-SALLENAVE, op.cit., p.225.

COMINO:

Árabe: *kammūn*

Dialecto marroquí: *kāmū n / kəmmūn*

Latín: *Cuminum cyminum* L.

Originaria de Turquestán, esta planta fue cultivada en Alandalus, sobre todo en la región de Sevilla (s.XIII). Su cultivo se extendió por el Magreb, Asia Menor, India y China. A Alandalus vino procedente del Magreb.

Hay varias especies conocidas de comino:

- el común, que es negro
- el comino de Persia que es de color amarillo, y
- el nabateo, que se encuentra por todas partes y parece ser que fue el que se aclimató.

La cultura del comino está bastante extendida por Europa. Lo encontramos sobre todo en el Próximo Oriente y en la cuenca mediterránea. Son sólo sus granos los utilizados en la cocina.

En Marruecos se cultiva en el sur y se utiliza en numerosos platos como los guisos (*tāzīn*), carne picada (*kəfta*), escabeches, ensaladas, cuscús (*kəksu*), etc.

CÚRCUMA:

Árabe: *kurkum*

Dialecto Marroquí: *xərqūm*

Latín: *Curcuma longa* L.

Especia aromática importada a través de la ruta de las especias, la cúrcuma es una planta con rizomas tuberosos, llamada «azafrán de las Indias» por la materia colorante amarilla que contiene y que se utiliza como especia. Procede de la India y su raíz se parece al jengibre, huele como él y es algo amarga.

Se usaba como sustituto del azafrán en las aplicaciones culinarias y en otras mezclas de especias, aunque su gusto no es comparable. Por eso a veces se presentaba como el «azafrán del pobre».

Cúrcuma y azafrán son por tanto diferentes. No tienen ni el mismo aroma, ni el mismo color, ni, sobre todo, la misma textura. La cúrcuma sazona todas las carnes blancas y se utiliza particularmente en ciertos platos como la paella. Su aceite es un colorante natural que se emplea para colorear la mantequilla, el queso y grasas alimentarias, además de utilizarse en ciertos licores.

DESCRIPCIÓN DE LAS ESPECIAS MÁS UTILIZADAS EN ALANDALUS...

En Marruecos, y por el elevado precio del azafrán, es muy utilizado. También recibe el nombre de *z-zə'fīrān s-səbbāga* «azafrán que tiñe».

JENGIBRE:

Árabe: *zanġabīl*

Dialecto marroquí: *skīnġbīr / skīnġbər*

Latín: *Zingiber officinale* R.

El jengibre fue una de las especias que se importó a Alandalus, ya que aunque se intentó su cultivo, debido a las exigencias climáticas, éste no prosperó.

Oloroso y fuerte, durante la Edad Media alcanzó un uso y unos precios comparables a los de la pimienta.

Sus rizomas se conservaban durante un tiempo desde su plantación extra-yéndolos y dejándolos secar. Si es fresca, es como una raíz que hay que pelar y se corta en rodajas finas. Si es seca, se ralla o bien se machaca en el mortero.

Se utilizaba en Alandalus en confituras y salsas a las que daba un sabor picante y amargo, aunque su uso debía ser moderado ya que su abuso podía dejar los alimentos demasiado amargos. Sobre todo es aconsejable en los platos azucarados y en los pasteles.

En Marruecos se le reconoce propiedades afrodisíacas.

PIMIENTA:

Árabe: *fulful / filfil*

Dialecto marroquí: *bzār / ibzār / yəbzār*, n.col., n.u. -a (=un grano de pimienta): pimienta negra, pimienta en granos (*bzār ḥbūb*). (En árabe: *bizr* pl. *'abzār / 'abāzīr*: condimento, especia)

Latín: *Piper nigrum* L.

La pimienta, especia aromática importada de Oriente a través de la ruta de las especias, es el fruto del pimentero, planta trepadora, cuyo fruto inmaduro y secado al sol hasta ennegrecer da la pimienta negra y si está maduro, la pimienta blanca. Fue la especia más utilizada desde la antigüedad en Occidente y la más cara también. Durante siglos se utilizó como elemento de trueque y de patrón-tipo de valor.

En Alandalus se conocían estos dos tipos de pimienta: negra y blanca y, en concreto, la negra fue en su gastronomía una de las especias más utilizadas.

La pimienta blanca se usaba para platos suaves, sobre todo con los pescados y la negra se utilizaba en los platos más fuertes.

Hoy en día la pimienta negra es la más utilizada en la cocina marroquí. Se adapta perfectamente al final de la cocción si se mezcla con la nuez moscada. En cuanto a la pimienta blanca es sobre todo utilizada para los asados y ensaladas y tiene más vigor cuando no es cocida.

BIBLIOGRAFÍA:

BARUSI, A. / MEDINA, F. X. / COLESANTI, G. (eds.), *El color de la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Institut Català de la Mediterrània d' Estudis i Cooperació, Barcelona, 1998.

BENAVIDES BARAJAS, L., *Al-Andalus. La cocina y su historia*, ed. Dulcinea, Motril, 1992.

BOLENS, L., *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e-XIII^e siècle*, Albin Michel, París, 1990.

GUARDIONE, Y., *Marruecos. Gentes, tradiciones y creencias*, Alianza Editorial, Madrid, 1996.

MARÍN, M. / WAINES, D. (eds.), *La alimentación en las culturas islámicas*, A.E.C.I., Madrid, 1994.

RENAUD, H. P. J. / COLIN, G.S., *Tuḥfat al-Aḥbāb. Glossaire de la matière médicale marocaine*, Publications de l' Institut des Hautes-Études Marocaines (Tome XXIV), Librairie Orientaliste Paul Geuthner, París, 1934.