

SA^cTAR: ¿ORÉGANO, TOMILLO, AJEDREA?

Ana María Cabo González

Bajo el término genérico *sa`tar* se incluye una gran variedad de especies de oréganos, tomillos y ajedreas, labiadas todas ellas olorosas, en muchos casos muy parecidas y de aplicaciones gastronómicas y farmacológicas semejantes. Por eso, la identificación de *sa`tar* está en función del lugar geográfico -más al oriente o más al occidente del Mediterráneo-, de la época en la que se encuentre el término -textos más antiguos o más modernos- y de los autores y sus conocimientos botánicos -autores griegos, orientales, mediorientales, magrebíes o andalusíes-. Así pues, y teniendo en cuenta todas estas premisas, vamos a intentar identificar el término *sa`tar* apoyándonos en diferentes textos árabes, de manera que consigamos al final de este trabajo un glosario formado por los distintos términos que aluden a estas labiadas y las posibles confusiones que existen entre ellos.

La familia de las labiadas¹ está constituida por unas 3.000 especies de plantas herbáceas, como las mentas y las hierbabuenas, matitas, como los tomillos, o arbustos como el romero. Casi una décima parte vive en la Península Ibérica. Casi todas tienen el tallo cuadrado, las hojas opuestas, acopladas, una frente a otra, y la flor a manera de una boca abierta, cuyos labios forman la corola. El fruto se compone de cuatro granitos, cada uno de los cuales porta una semilla. Las flores suelen agruparse en coronitas de aproximadamente seis, y el conjunto de estas coronitas forma ramilletes terminales de diferentes formas. Las labiadas, por lo general, son amantes de suelos secos y soleados, están consideradas las plantas aromáticas por excelencia, y sus esencias son destiladas desde la antigüedad y utilizadas en el campo de la perfumería.

Para comenzar este estudio vamos a detenernos unos instantes en la descripción del ejemplar más común de cada uno de los géneros (*Origanum*, *Thymus* y *Satureja*), de manera que podamos hacernos una idea bastante aproximada de estas matas, cuyas hojas normalmente encontramos envasadas para su uso culinario:

El orégano -*Origanum vulgare* L.- nace de una delgada cepa que se arrastra casi a flor de tierra, enraizada en ella y con breves latiguillos. Los tallos alcanzan una altura de entre medio

¹ Para la identificación y la descripción de las labiadas que vamos a tratar en este trabajo hemos utilizado las obras siguientes: A. Ceballos Jiménez, *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas en España*, Madrid, 1986; P. Font Quer, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 1992 (13^a ed.); O. Polunin, *Guía de campo de las flores de Europa*, Barcelona, 1991; E. Sánchez-Monge, *Flora agrícola*, 2 vols., Madrid, 1991; ---, *Diccionario de plantas agrícolas*, Madrid, 1981; T.G. Tutin et al., *Flora Europaea*, 5 vols. más 1 de índices, Cambridge University Press, 1964-80.

pålmo a un metro, y suelen ramificarse en lo alto, tomando a menudo color de vino tinto aguado, y quedando pronto deshojados en la parte inferior. Las hojas nacen de dos en dos en los nudos, están enfrentadas y sostenidas por un rabillo y la forma es aovada o redondeada. Las flores son pequeñitas, sonrosadas y dispuestas en apretados y breves rámilletes. La planta entera desprende un agradable aroma cuando se toca. Florece en verano y se cría en los ribazos, en las arboledas poco espesas, entre las matas y en los linderos de los bosques de las zonas húmedas.

El componente principal del orégano es la esencia de orégano. En cuanto a sus virtudes es una planta tónica y digestiva, cuya tisana se bebe después de las comidas para aligerar las digestiones de aquellas. Además, se utiliza en la composición de tisanas contra la tos, pues es desinfectante, expectorante y antiespasmódico. En infusión actúa también contra la fatiga nerviosa, la astenia general del organismo y los trastornos sexuales. En aplicación externa, el orégano puede emplearse en gargarismos, en baños o en inhalaciones. Pero la mayoría de las personas usamos el orégano en la cocina para dar sabor y aroma a las carnes y a los distintos aliños y adobos de la comida mediterránea.

El tomillo -*Thymus vulgaris* L.- forma una matita de un palmo de altura o poco más muy poblada de hojas de forma entre aovada y lanceolada, el reverso de las cuales es blanquecino, por los muchos pelitos blancos que la cubren, y están acopladas y enfrentadas en cada nudo. En el extremo de las ramitas se agrupan las flores en una especie de cabezuelas, cuyo cáliz es de color rojo vinoso. Esta planta desprende un intenso olor a timol. Florece en primavera, a partir del mes de marzo y se cría en los collados, cabezos y laderas expuestas al sol y entre todo tipo de matorral de tierras bajas de terreno calcáreo o arcilloso.

El componente principal del tomillo es la esencia de tomillo. En cuanto a sus virtudes es una planta tónica, digestiva y limpia las lombrices de los intestinos. Su tisana se bebe después de las comidas. La ingestión de su infusión es resolutiva y calma la tos. También se utiliza en los baños tonificantes, añadiendo al agua del baño una infusión concentrada de esta planta.

La ajedrea -*Satureja montana* L.- es una matilla de uno a dos palmos de altura, algo tiesa y un tanto áspera al tacto, sólo leñosa en la base, con las ramas herbáceas enhiestas y cubiertas de pelitos blancos. Esta planta tiene muchas hojas que se encuentran enfrentadas y son estrechas. Las flores son blancas o sonrosadas y nacen en las axilas de las hojas, formando rámilletes terminales con las flores echadas todas a un lado. Despide un intenso aroma y es de sabor algo picante. Florece en verano y otoño, a partir de mes de julio y se cría en las laderas y collados secos o pedregosos y en todo tipo de matorrales de los terrenos calcáreos.

El componente principal de la ajedrea es la esencia de ajedrea. En cuanto a sus virtudes es estimulante, tónica y aperitiva, y se toma en forma de tisana o se utiliza en los distintos aliños, especialmente el de las aceitunas.

Como podemos observar, estas tres especies son bastante semejantes entre sí, en sus formas y en sus usos, problema que se agrava cuando añadimos a éstas el resto de las muchas especies que conforman los tres géneros, así como sus correspondientes variedades.

Actualmente, la taxonomía del reino vegetal identifica y agrupa las plantas, ordenando en un sistema lógico los diferentes grupos de vegetales y estableciendo distintos grados de similitud entre ellos. De esta forma, los botánicos de hoy distinguen las especies y sus variedades dentro de los diferentes géneros y estos en sus familias, pues el sistema de clasificación ha permitido pormenorizar e identificar todas aquellas plantas que los herborizadores encuentran en la naturaleza. Este sistema de clasificación es, desde el punto de vista histórico, relativamente nuevo, pues parte de las propuestas hechas por C. Linneo (1707-1778), cuyas teorías fueron el inicio del sistema moderno. Los intentos de clasificación de la naturaleza anteriores a C. Linneo fueron muchos y de variado carácter, pero no consiguieron estructurar y organizar con tanta precisión los reinos naturales, consecuencia de lo cual nos encontramos que los textos clásicos y medievales no consiguen establecer una completa distinción de las distintas especies vegetales, produciéndose así la confusión entre las plantas y los términos que las identifican.

Efectivamente, a través de los textos árabes que presentamos a continuación, vamos a ver los problemas de identificación mencionados y vamos a intentar aclarar las distintas acepciones del término *sa`tar*, así como todas sus variantes, de manera que consigamos establecer, en la medida de lo posible, la clasificación más exacta aplicando el sistema taxonómico moderno, tarea nada fácil pues los autores de los textos no conocen todas las especies, no todas ellas se dan en los mismos puntos geográficos, las clasificaciones están en función del autor y sus conocimientos, los términos empleados se confunden, la mayor parte de los textos son recopilaciones de otras obras, etc. Con estas premisas iniciamos el viaje y esperamos llegar a buen puerto.

Comenzaremos con el *Kitāb al-Ŷāmi`* de Ibn al-Bayṭār, obra en la que vamos a encontrar amplias descripciones sobre los oréganos, los tomillos y las ajedreas, así como sus utilidades farmacológicas. Hemos entresacado de la obra todos los epígrafes encabezados por alguno de los términos existentes en la época para aludir a todas estas especies.

"*Sa`tar*: hay muchas especies de *sa`tar*, y son conocidas por la gente de los lugares en los que crece: la hay silvestre (*barrī*), cultivada (*bustānī*) y de monte (*ŷabalī*); de hojas alargadas y de hojas redondas; de color negro, conocida por algunas personas por *sa`tar fārisī*, de color blanco que es el *sa`tar al-jūz* -también llamado *sa`tar al-šiwā`*- y otras variedades. Todas ellas son muy parecidas y la mayoría conocidas como ya hemos dicho.

Dioscórides III. El *ūrīgānus ūraqlā`ūlīqā* -que hay gente que llama *qūnīlā-* tiene las hojas parecidas a la del hisopo (*zūfā*), la corola no es redonda sino que está dividida y separada, y en los extremos de las ramas porta una semilla que no es compacta. El poder de esta planta es el de calentar y, por eso, si se bebe su cocción con vino sienta bien contra las mordeduras de las alimañas. Tomada con vino pasó, conviene a quien haya ingerido cicuta (*šawkarān*) y a quien haya bebido jugo de adormidera negra (*jašjāš aswad*) y, cuando se bebe con oximel, es provechoso para quien haya tomado yeso o el veneno llamado efémero (*afīnārūn*). Comida con pepinillo (*qītā`*), sienta bien a la contusión de la masa muscular y de las extremidades y a la hidropesía; bebida -cuando está seca- en cantidad de un acetáculo con aguamiel, laxa los

excrementos atrabiliosos y hace bajar el menstruo. Lamida con miel, cura la tos y, si se utiliza su cocimiento en el baño, es útil contra el picor, la sarna y la ictericia. Su jugo -cuando está la planta fresca- conviene al tumor de los músculos que están a ambos lados de la lengua, al tumor de la campanilla y a la pústula labial si se emplea para eso aspirado por la nariz con aceite de lirio azul (*irisā*), sacando los residuos de ésta; utilizada con leche, calma el dolor de oído. De esta planta se elabora un medicamento que se conserva con zumaque (*summāq*) y cebolla (*basāl*) y que se come una vez que se hayan reunido todos los componentes, se hayan exprimido en un recipiente de cobre chipriota, y se hayan puesto al sol durante cuarenta días tras el ocaso de la estrella Sirio. Si se extiende esta planta en un lugar, se alejan de él las alimañas.

La especie llamada *īmīs* es de hojas más blancas que las de la especie ya mencionada, más parecida al hisopo, sus semillas son como cabezuelas de composición compacta, y su poder es inferior al del orégano que ya hemos tratado.

La especie denominada *ūrīgānus agriyā*, es decir, la silvestre (*barrī*) -también llamada por algunos *fānāqus*, *īraqliyā* y *qūnūlā*- tiene las hojas semejantes a las del *ūrīgānus* y ramas delgadas de un palmo de longitud, sobre las que hay unas corolas parecidas a las del eneldo (*śabat*), la flor es blanca y posee una raíz menuda que no se aprovecha. Si sus hojas y sus flores se beben con vino son especialmente útiles contra las mordeduras de las alimañas.

La especie llamada *trāgūrīgānus* es una mata pequeña cuyas hojas y ramas se parecen a las de la menta (*nammām*). En algunos lugares se encuentra, de esta especie, una que es de hojas más grandes y anchas y de ramas mucho mayores y, en otros, se halla la de ramas y hojas finas, denominada por algunos *frāsiyā*. La que se da en Cilicia, la de la isla llamada Chios, la que se encuentra en la ciudad denominada Esmirna y la de la isla de Creta son muy buenas.

Todas ellas tienen el poder de calentar y son diuréticas y, si se bebe su cocción, laxa el vientre porque suelta y hace descender los excrementos biliares. Tomadas con vinagre, sientan bien a los enfermos de bazo y, bebidas con vino, convienen contra la pócima venenosa llamada *᷑aksiyā*² y hacen bajar el menstruo. Se utilizan con miel en el electuário contra la tos y el tumor caliente de la campanilla y el pulmón, y es bueno que las beban quienes tengan náuseas o cualquier otro malestar de estómago y el que eructe agrio. También se dan a quienes tengan palpitaciones de corazón y cuyo cuerpo esté caliente con ello y, empleadas en forma de emplasto con harina fina, disuelven los tumores flemáticos.

Galenó VIII. La especie conocida como *īraqlī* tiene mayor poder que la llamada *īmīs*, pero la más vigorosa de todas ellas es la denominada *ūrīgānus barrī*. Todos sus géneros gozan de poder atenuante, reductor, desecativo y caliente en grado segundo. En cuanto al *trāgūrīgānus*, tiene un cierto poder estíptico.

² Desconocemos el nombre de esta pócima.

Dioscórides III. *Timbrā*-que es el *sa`tar*- es una planta conocida entre la gente, que crece en tierras de escasa consistencia y lugares ásperos. Es semejante al *tūmūs* -que es *al-hāsā*- pero más pequeño y más tierno; tiene una espiga llena de flores de un color entre amarillo y verde, y su poder y uso son como los del *hāsā*. Conviene utilizarlo en los momentos dedicados a la higiene. Hay una variedad que se siembra en los huertos y es más débil en sus acciones que las otras, pero es más provechosa en las comidas porque es menos acre.

Ibn Māsawayh. Combate la pesadez causada por el humor y, por eso, se come con albahaca (*bādarūy*) y rábano (*fuyl*), y es útil contra el dolor de cadera tanto comido como empleado en forma de emplasto junto con trigo (*hintā*) machacado. El silvestre es de poder más intenso.

Al-Rāzī en *Daf' madārr al-agdiya*. Abre el apetito, limpia el estómago y los intestinos de las flemas espesas, atenúa los alimentos pesados como el caso de la trufa (*kamā*), las habas (*bāqillā*) frescas y cosas semejantes, y disuelve sus flatos si se ingiere cocido en agua. Mezclado con vinagre también atenúa las carnes gruesas y los órganos fibrosos como son los pies de res y las carnes de ternera, y les da un excelente sabor.

Masīh. El *sa`tar* es caliente y seco en grado tercero y es carminativo. Ayuda a digerir los alimentos pesados; es diurético y hace bajar el menstruo, agudiza la visión debilitada por los humores, es útil contra el enfriamiento de estómago y del hígado, atenúa los humores espesos y resuelve la obstrucción.

Ishāq b. `Amrān. Si se guisan sus ramas con azufaifo (*unnāb*) y se bebe este jugo, aligera la sangre espesa -pues ésta es una propiedad que él posee-; corta los cólicos y saca las lombrices y las ascárides si se cuece y se bebe su jugo; masticado, es útil contra el dolor de muelas producido por el frío y el viento; limpia de humedades el estómago, el hígado, el pecho y los pulmones y, comido con higos (*tīn*), es sudorífico. Hace descender con las heces los excrementos espesos y mejora el color.

Ibn Sarābiyūn. Todas las variedades de *sa`tar* purgan débilmente la atrabilis y la flema, y se beben dos mizcales con sal y vinagre.

Al-Taŷribatayn. El *sa`tar* conviene contra los dolores de estómago causados por el frío o las ventosidades espesas y contra el cólico que tenga las mismas causas. Evacúa los residuos y es útil contra los dolores de matriz y vejiga. Si se confita con miel o azúcar, hace lo que acabamos de mencionar. Agudiza la visión, conviene contra las pesadillas producidas por los vapores del estómago, y la perseverancia en su uso desecha el inicio de las cataratas. Si se bebe con su cocimiento un medicamento purgante, impide que se produzcan cólicos; el jugo de su cocción, tomado con oximel o azúcar, amortigua el efecto de los medicamentos purgantes y, cuando se bebe en cantidad conveniente, es útil contra la picadura de escorpión lo mismo que empleado en forma de emplasto. Algunos de los que han sido picados comieron una onza amasada con miel y, gracias a eso, se les quitó el dolor de la picadura. Todas sus variedades cocidas con calabaza (*qar`*) vuelven a ésta más digestiva.

Al-Šarīf. Si se toma un mizcal de su confitura todas las noches al acostarse y luego se duerme, es útil contra las cataratas y es bueno para la mente.

Otro. Cuando el *sa`tar* se asocia con todas las verduras que debilitan la visión, contrarresta su daño³.

"**Šātriyah:** nombre dado en las tierras de al-Andalus al *sa`tar bustānī* de hojas largas que, en Egipto, se cultiva como entre nosotros en al-Andalus. La primera letra del nombre es *šīn* con puntos diacríticos y *fathā*, luego *tā'* sin punto y quiescente, *rā'* sin punto y con *kasra*, *yā'* con dos puntos debajo y, finalmente, *hā'*. Trataré todas las variedades del *sa`tar* en la letra *sād*⁴".

"**Tūmuš:** es *hāšā* en lengua griega, y se tratará en la letra *hā'*⁵".

"**Hāšā:** los botánicos de al-Andalus y nuestros ciudadanos lo conocen bajo el nombre *sa`tar al-hamr*. Es muy común en Jerusalén y sus alrededores.

Dioscórides III. *Tūmuš* es conocido por todo el mundo. Es un arbusto tan pequeño como aquel del que se emplean las ramas que sirven de torcidas para las lámparas. Sus hojas son pequeñas, menudas y abundantes. La parte superior está coronada por pequeñas cabezuelas de flores purpúreas. Crece especialmente en lugares desérticos y tierras ligeras.

Māsarāwayh: purifica el hígado y el estómago. Si se machaca y se mezcla con agua y con miel en dosis de dos mizcales, es útil contra el cólico y resuelve los vapores. Fortifica los riñones e incita a copular.

Al-Dimašqī: es útil contra las afecciones de la boca y de la garganta.

Ibn Sarābiyūn: las flores del *hāšā* hacen bajar la atrabilis pero de forma leve, por lo que es conveniente mezclarlas con sal. Algunas personas lo administran con vinagre para hacerlo más sutil. La dosis de flores es de dos mizcales con vinagre y agua.

Rūfūs: el tomillo y la ajedrea aclaran la vista y atenúan la pituita. En esto es más activo el tomillo que la ajedrea.

Dioscórides V. He aquí la fórmula del vino preparado con *hāšā*: se Tritura, se tamiza y se cogen cien mizcales (los griegos dicen cien onzas), se meten en un trapo blanco y se introduce en una jarra llena de vino dulce. Este vino será útil contra las malas digestiones, la falta de

³ Esta traducción corresponde a la realizada en mi Tesis Doctoral: "Ibn al-Baytār, *Kitāb al-Ŷāmi`* (letras *šīn* a *dād*). Introducción, edición, traducción, estudio botánico e índices" (publicación en microfichas), Cádiz, 2000, p. 452-58.

⁴ *Idem*, p. 367.

⁵ Cf. Ibn al-Baytār, *Traité des simples* (trad. L. Leclerc), 3 vols., París. Institut du Monde Arabe, s.n., (reimpresión de *Notices et extraits des manuscrits de la Bibliothèque Nationale* XXIII, XXV y XVI, París, 1877-83), nº 456.

apetito, los dolores intestinales, de los nervios y del hipocondrio, los escalofríos que sobrevienen en invierno y los animales venenosos que enfrián la sangre y la hielan⁶.

"Nad": es *sa`tar barrī*, y se tratará junto con las demás especies en la letra *sād*⁷".

Hasta aquí las descripciones que Ibn al-Bayṭār hace de estas plantas, cuyas noticias se reparten entre las informaciones recogidas de los griegos clásicos, los autores árabes antiguos y modernos y sus aportaciones personales y particulares, especialmente importantes las referidas a al-Andalus.

Maimónides nos habla de las distintas especies de *sa`tar* y las palabras con las que se las conoce, y nos proporciona un buen número de términos en distintas lenguas, incluida la de al-Andalus.

"Hāzā": es una especie de *sa`tar*; su nombre en griego es *thymbron* y en español *tumila*⁸".

"Sa`tar": hay numerosas especies: *sa`tar barrī* llamado en árabe *nadg*, *sa`tar fārisī* denominado también *fulful al-Saqālibā*, que es *šātiriyā*; en cuanto al *sa`tar hamīr* es una especie de abrótno (*qaysūm*) llamada en español *tummālu*. Cuando los médico hablan de *sa`tar yāwharī* o *sa`tar al-ṣiwā* se refieren al *sa`tar* conocido y que la gente utiliza como condimento⁹".

Ibn al-`Awwām nos ha dejado bastantes detalles acerca de estas labiadas, tanto desde el punto de vista agronómico como botánico y culinario.

"De la manera de sembrar el orégano (*sa`tar*): le hay hortense y silvestre (*bustānī* y *barrī*) (según Abu el Jair), y sus especies son muchas. El *susiano* (*ŷūzī*), que es el *saathar-el-chawā* (*sa`tar al-sawā*) [ú orégano tostado ó para cosas tostadas], es de quattro especies; uno que tiene la flor verde tirante á amarilla, que es comun, y florece por el verano en junio y julio; otro que tiene la flor roxa tirante á obscura, semejante á la del ócimo conocido por *acalaverado* (*yamāyimī*); y otro cuya flor es amarilla tirante á blanca, semejante á la del ócimo conocido por *axedreado* (*sa`tarī*), y florece en junio y julio. Una de sus especies es la *axedrea* (*šātriyah*) de que se tratará despues, mediante Dios. Dícese, que el *saathar-el-chawā* es el montesino (*yabalī*), y que el cultivo es igual en todos ellos. Según Abu Abdalah y otros, la tierra que le conviene es la áspera, la pedregosa y la montesina blanca. Críanse bien al sol, y no prevalece á la sombra, ni quiere la mucha agua. El tiempo de sembrar su simiente es en agosto hasta principios, (ó como quieren otros) hasta fines de otoño. Siémbrase como el ócimo en tablares despues de beneficiado cada uno de ellos con una espuenta de estiércol

⁶ *Idem*, nº 548.

⁷ *Idem*, nº 2220.

⁸ Cf. Maimónides, *Šarh asmā' al-`uqqār* (*L'Explication des noms de drogues*). *Un glossaire de matière médicale composé par ...* (publ. y trad. M. Meyerhof), El Cairo, 1940, epígrafe 157.

⁹ *Idem*, epígrafe 319.

desmenuzado y repodrido, y se riega blandamente. Despues de regularmente crecido se escarda, suspendido el riego, con hoz de segar ú otro semejante instrumento; despues de lo qual se sigue regando quando lo ha menester hasta que llega el invierno, en cuya estacion no lo necesita; ni deben ser copiosos los riegos, puesto que le perderian. En diez tablares se siembra una onza de su simiente. Trasplántase por septiembre, enero, y febrero del mismo modo que el toronjil, colocando una mata de otra á un palmo de distancia, y regándolas hasta que prenden, las quales retoñan cada año de sus mismas raices, y con ellas se trasplantan de la selva á los jardines en la misma forma que las demas plantas silvestres que se mudan á los huertos. Cinco son las especies de orégano, según la *Agricultura Nabathea*; dos hortenses (*bustānī*), de las cuales la una tiene larga la hoja, y la otra algo y mas redonda que larga. La misma diferencia hay entre las dos silvestres (*barri*). La quinta tiene la hoja mas pequena que todas las otras especies. Aprovecha al orégano así el estercolo en sus raices, como el polvoreo con excremento humano mezclado con tierra menuda; lo qual si se dexa de hacer, no le ocasiona daño esta omision como lo demas. Según la citada *Obra*, [el orégano] impide el daño que causan las hortalizas frias y frutulentas, y aguza la vista debilitada por humor dominante, y juntándose con qualquier hortaliza que tenga virtud de debilitarla, le quita este daño; para cuyo efecto tiene mas virtud el orégano silvestre que el de huerto".

"De la manera de sembrar la axedrea (šatriyah): es especie de orégano (*sa`tar*) (dice Abu el Jair y otros), con la cual se sazonan los cocidos de calabazas y berenguelas, y tambien el pescado. Es de dos especies, hortense y montesina (*bustānī y yabalī*); y ambas tienen la flor azul, que se descubre en la temporada del verano y en el otoño, según lo tarde ó temprano que se crie. Tambien se echa en los guisados insípidos, como de calabazas y hortalizas, en vez de pimienta. Unos la confunden con el orégano persiano (*sa`tar fārisī*), que es conocido por pimienta siciliana (*fulful al-Saqālibā*), y otros con el orégano hortense (*sa`tar bustānī*). Según Abu Abdalah y otros, es á propósito para la [axedrea] la tierra adiposa, la engrasada y la blanda, y el agua dulce potable. El tiempo de sembrar su simiente es en febrero, marzo y abril, y según otros en agosto. Con una onza de ellas se siembran tres tablares, la qual se coge en agosto y septiembre. Segados sus ramos con sus hojas en los dos meses mencionados quando estan verdes y hechos manojo, se ponen á secar, guardándolos despues para los usos expresados arriba¹⁰".

En la *Tuhfa* encontramos dos escuetas líneas en las que el autor se ha limitado a dar algunos de los sinónimos con los que son conocidos estas plantas.

"*Hāšā*: tambien llamado *za`tar al-hamīr*¹¹".

¹⁰ Cf. Ibn al-`Awwām, *Libro de agricultura* (ed. y trad. J.A. Banqueri; estudio preliminar y notas J.E. Hernández y E. García), 2 vols., Madrid, 1988 (ed. facsímil de 1802), vol. II, p. 308-11.

¹¹ Cf. *Tuhfat al-ahbāb. Glossaire de la matière médicale marocaine* (publ., trad. et annot. H.P.J. Renaud et G.S. Colin), París, 1934, epígrafe 163.

"Sa`tar: es za`tar, con zāy¹²".

Estas son las obras de las que hemos entresacado la información sobre estas labiadas y los distintos nombres con los que son conocidas las diferentes especies de oréganos, tomillos y ajedreas.

A continuación enumeramos todos los términos aparecidos en los textos anteriores y exponemos las identificaciones botánicas que encontramos en diferentes obras lexicográficas o diccionarios botánicos:

A.K. Bedevian¹³:

* ṣa`tar/za`tar/sa`tar: (A.K. Bedevian¹⁴) *Origanum vulgare* L., *Satureja Thymbra* L. (*Micromeria thymbra* Kost., *Thymus tragoriganum* L., *Thymus graveolens* Schth.) y *Thymus serpillum* L.

* ṣa`tar fāris ī (A.K. Bedevian¹⁵) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.).

* ṣa`tar al-jūz/ṣa`tar jūz/ṣa`tar al-ŷūz/ṣa`tar ŷūz ī (A.K. Bedevian no recoge estos términos).

* ṣa`tar al-šawā/ṣa`tar al-šiwa/ṣa`tar al-šawwā/ṣa`tar al-šawwā': (A.K. Bedevian no recoge estos términos).

* ṣa`tar bustān ī (A.K. Bedevian no recoge este término).

* ṣa`tar barrā: (A.K. Bedevian¹⁶) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.).

* ṣa`tar al-hamārī: (A.K. Bedevian no recoge este término).

* ṣa`tar ḥawharī/ṣa`tar ḥazarī: (A.K. Bedevian no recoge estos términos).

* ṣa`tar ḥabalī: (A.K. Bedevian no recoge este término).

* ṫrīgānus ḥraqlā/ṫīqā: (A.K. Bedevian no recoge este término).

* ṫrīgānus agriyā: (A.K. Bedevian no recoge este término).

¹² *Idem*, epígrafe 299.

¹³ *Illustrated polyglottic dictionary of plants names in Latin, Arabic, Armenian, English, French, German, Italian and Turkish languages*, El Cairo, 1936.

¹⁴ *Idem*, epígrafes 2486, 3086 y 3416.

¹⁵ *Idem*, epígrafe 3412.

¹⁶ *Idem*, epígrafe 3412.

- * *ṭarḡanus barrī* (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *ṭraqlyā*: (A.K. Bedevian¹⁷) *Stachys recta* L. (*Stachys procubens* Lam. y *Stachys sideritis* Vill.).
- * *qūnīlā*: (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *qūnīlā*: (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *ṭūnīs*: (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *fānāqus*: (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *ṭrāqṭarḡānus*: (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *ṭimbra*: (A.K. Bedevian no recoge este término).
- * *ṭūmūs/ṭūmuš*: (A.K. Bedevian no recoge estos términos).
- * *ḥāṣā*: (A.K. Bedevian¹⁸) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.).
- * *šāṭriyah/šāṭriyah*: (A.K. Bedevian¹⁹) *Satureja Thymbra* L. (*Micromeria Thymbra* Kost., *Thymus tragoriganum* L., *Thymus graveolens* Schth.).
- * *nadŷ/nadg/nad`*: (A.K. Bedevian²⁰) *Satureja hortensis* L. (*Calamintha hortensis* Hort.).
- * *tummālu/tumīla/tumīlah*: (A.K. Bedevian no recoge estos términos).

A. Issa²¹:

- * *ṣa`tar/za`tar/sa`tar*: (A. Issa²²) *Origanum* L., *Satureja thymbra* L. (*Micromeria Thymbra* Kost., *Thymus tragoriganum* L. y *Thymus graveolens* Schth.), *Thymus bovel* Bth. y *Thymus serpyllum* L.
- * *ṣa`tar fārisī*: (A. Issa²³) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.).

¹⁷ *Idem*, epígrafe 3302.

¹⁸ *Idem*, epígrafe 3412.

¹⁹ *Idem*, epígrafe 3086.

²⁰ *Idem*, epígrafe 3085.

²¹ *Dictionnaire des noms de plantes in latin, française, anglais et arabe*, Beirut, 1981 (2^a ed.).

²² *Idem*, p. 129-13, 163-10, 180-22 y 181-4.

²³ *Idem*, p. 180-23.

- * *ṣa`tar al-jūz/ṣa`tar jūz/ṣa`tar al-ŷūz/ṣa`tar ŷūz*: (A. Issa no recoge estos términos).
- * *ṣa`tar al-šawā/ṣa`tar al-šiwa/ṣa`tar al-šawwā/ṣa`tar al-šawwā*: (A. Issa no recoge estos términos).
- * *ṣa`tar bustānī*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṣa`tar barrī*: (A. Issa²⁴) *Origanum L.*, *Thymus capitatus Hoffm. et Link* (*Thymus creticus Brot. y Satureja capitata L.*).
- * *ṣa`tar al-hamīrī*: (A. Issa²⁵) *Artemisia abrotanum L.* y *Thymus capitatus Hoffm. et Link* (*Thymus creticus Brot. y Satureja capitata L.*).
- * *ṣa`tar ḥawharī/ṣa`tar ḥazarī*: (A. Issa no recoge estos términos).
- * *ṣa`tar ḥabalī*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭarḡānūs ṫraqlā/ṭarḡānūs ṫiqā*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭarḡānūs agriyā*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭarḡānūs barrī*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭraqlyā*: (A. Issa²⁶) *Stachys recta L.*
- * *qūnīlā*: (A. Issa no recoge este término).
- * *qūnūlā*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭinīlīs*: (A. Issa no recoge este término).
- * *fānāquṣ*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭrāgūrḡānūs*: (A. Issa no recoge este término).
- * *ṭimbra*: (A. Issa²⁷) *Satureja thymbra L.* (*Micromeria thymbra Kost.*, *Thymus tragoriganum L.* y *Thymus graveolens Schth.*).
- * *ṭūmūs/ṭūmuš*: (A. Issa²⁸) *Thymus capitatus Hoffm. et Link* (*Thymus creticus Brot. y Satureja capitata L.*) y *Thymus vulgaris L.*

²⁴ *Idem*, p. 129-13, 180-23.

²⁵ *Idem*, p. 21-20 y 180-23.

²⁶ *Idem*, p. 174-5.

²⁷ *Idem*, p. 163-10.

²⁸ *Idem*, p. 180-23 y 181-6.

* *ḥaṣā*: (A. Issa²⁹) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link. (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.).

* *ṣatriyah/ṣāriyah*: (A. Issa³⁰) *Satureja thymbra* L. (*Micromeria thymbra* Kost., *Thymus tragoriganum* L. y *Thymus graveolens* Schth.).

* *nadŷ/nadg/nad'*: (A. Issa³¹) *Satureja hortensis* L.

* *tummālu/tumūla/tumūlah*: (A. Issa no recoge estos términos).

M. Nazir Sankary³²:

* *ṣa`tar/za`tar/sa`tar*: (M. Nazir Sankary³³) *Origanum vulgare* L. y *Satureja thymbra* L.

* *ṣa`tar fārisī* (M. Nazir Sankary³⁴) *Satureja thymbra* L.

* *ṣa`tar al-jūz/ṣa`tar jūz/ṣa`tar al-ṣawwā/ṣa`tar yūz/ṣa`tar yūzī* (M. Nazir Sankary³⁵) *Origanum onitis* L.

* *ṣa`tar al-ṣawā/ṣa`tar al-ṣiwā/ṣa`tar al-ṣawwā/ṣa`tar al-ṣawwā*: (M. Nazir Sankary³⁶) *Origanum vulgare* L., *Origanum sipyleum* L. (*Majorana sipylea* L.).

* *ṣa`tar bustānī* (M. Nazir Sankary no recoge este término).

* *ṣa`tar barrī* (M. Nazir Sankary³⁷) *Origanum syriacum* L.

* *ṣa`tar al-hamīr*: (M. Nazir Sankary³⁸) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link.

* *ṣa`tar yāwhar/ṣa`tar yāzārī* (M. Nazir Sankary no recoge estos términos).

²⁹ *Idem*, p. 180-23.

³⁰ *Idem*, p. 163-10.

³¹ *Idem*, p. 163-9.

³² *The Cilician Dioscorides' Plant 'Materia Medica' as appear in Ibn al-Baitar, the Arab herbalist of the 13th century*, Aleppo, 1989.

³³ *Idem*, p. 84-32 y p. 86-45.

³⁴ *Idem*, p. 86-45.

³⁵ *Idem*, p. 84-33.

³⁶ *Idem*, p. 84-32 y 33.

³⁷ *Idem*, p. 84-34.

³⁸ *Idem*, p. 86-44.

- * *sa`tar ḥabalī*: (M. Nazir Sankary³⁹) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link.
- * *ṭr̄qānūs ṫraqlā' ṫiqā'*: (M. Nazir Sankary⁴⁰) *Origanum vulgare* L.
- * *ṭr̄qānūs agriyā'*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *ṭr̄qānūs barrī*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *ṭraqlyā'*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *qūnūlā'*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *qūnūlā'*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *ṭnūlīs*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *fānāqus*: (M. Nazir Sankary no recoge este término).
- * *ṭrāq ṭr̄qānūs*: (M. Nazir Sankary⁴¹) *Origanum majorana* L.
- * *ṭimbra*: (M. Nazir Sankary⁴²) *Satureja thymbra* L.
- * *ṭūmus/ṭūnuš*: (M. Nazir Sankary⁴³) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link.
- * *ḥāṣā'*: (M. Nazir Sankary⁴⁴) *Thymus capitatus* Hoffm. et Link.
- * *šātriyah/šātriyah*: (M. Nazir Sankary⁴⁵) *Satureja thymbra* L.
- * *nadŷ/nadg/nad`*: (M. Nazir Sankary no recoge estos términos).
- * *tummālu/tumūla/tumūlah*: (M. Nazir Sankary no recoge estos términos).

J. Bellakhdar⁴⁶ sólo recoge los términos:

- * *sa`tar/za`tar/sa`tar*: (J. Bellakhdar⁴⁷) *Origanum compactum* Benth., *Origanum grosii* Pau & F.-Q., *Satureja peltieri* Maire, *Satureja vulgaris* L., *Thymus maroccanus* Ball., *Thymus*

³⁹ *Idem*, p. 86-44.

⁴⁰ *Idem*, p. 84-32.

⁴¹ *Idem*, p. 85-35.

⁴² *Idem*, p. 86-45.

⁴³ *Idem*, p. 86-44.

⁴⁴ *Idem*, p. 86-44.

⁴⁵ *Idem*, p. 86-45.

⁴⁶ *La pharmacopée marocaine traditionnelle. Médecine arabe ancienne et savoir populaire*, París, 1997.

⁴⁷ *Idem*, epígrafes 292, 293, 303 y 307.

pallidus Coss., *Thymus bleicherianus* Pom., *Thymus ciliatus* Benth., *Thymus zygis* L., *Thymus capitatus* L., *Thymus riatarum* Humb. & Maire, *Thymus serpyllum* L., *Thymus algeriensis* Boiss. & Reut., *Thymus vulgaris* L. var. *capitellatus* Pau & F.-Q.

Una vez recogidas y comprobadas las identificaciones botánicas a través de los diccionarios y de las obras lexicográficas, vamos a analizar los términos según cada uno de los autores, de manera que podamos descubrir a qué especies concretas se están refiriendo en estos textos y la posible confusión existente en alguno de ellos. De la misma manera, comprobaremos la falta de acuerdo que en determinadas ocasiones se produce en la sinonimia. Según los textos:

Dioscórides apunta:

* *ūrīgānus īraqlā'ūtīqā/qūnīlā*: *Origanum vulgare* L.: orégano, orégano común (crece en Europa, todo el Mediterráneo, Oriente Medio, Siberia, India y América del Norte).

* *ūmītis*: *Origanum onitis* L.: orégano de Siracusa (crece en el sur de Europa y, especialmente, en Asia Menor).

* *ūrīgānus agriyā/ūrīgānus barrīfānāqus/īraqliyā/qūnūlā*: *Origanum silvestre* L.: orégano silvestre (crece en la zona medio oriental del Mediterráneo).

* *trāgūrīgānus*: *Origanum tragoriganos* L.: tragorígano (crece en la zona medio oriental del Mediterráneo).

* *līmbra*: *Satureja Thymbra* L.: orégano cabruno (crece en el sur de Europa y todo el Mediterráneo).

* *lūmuš/tūmus*: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link: tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides (crece en todo el Mediterráneo).

Galen apunta:

* *ūmītis*: *Origanum onitis* L.: orégano de Siracusa (crece en el sur de Europa y, especialmente, en Asia Menor).

* *īraqlī*: este término, tal y como aparece en el texto árabe, no lo hemos encontrado en nuestra consulta. Podemos pensar que se trata del *īraqliyā* de Dioscórides, pero en ese caso Galeno distingue entre esta especie y la que apuntamos inmediatamente después, mientras que Dioscórides considera que son dos sinónimos aplicados a la misma planta.

* *ūrīgānus barrī*: *Origanum silvestre* L.: orégano silvestre (crece en la zona medio oriental del Mediterráneo).

* *trāgūrīgānus*: *Origanum tragoriganos* L.: tragorígano (crece en la zona medio oriental del Mediterráneo).

Ibn al-Bayṭār apunta:

* sa`tar: término genérico en el que se incluyen el resto de las especies que se citan a lo largo del texto y sus correspondientes variedades.

* sa`tar fārisī: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.): tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides (crece en todo el Mediterráneo).

* sa`tar al-jūz/sa`tar al-ṣiwa': estos términos sólo están recogidos por M. Nazir Sankary, pero no como sinónimos sino referidos a dos plantas distintas: el primero es determinado como *Origanum onitis* L. (orégano de Siracusa, crece en el sur de Europa y, especialmente, en Asia Menor), y el segundo como *Origanum sipyleum* L.; sin embargo, Ibn al-Baytār los da como sinónimos.

* ṣaṭriyyah/sa`tar bustānī: *Satureja Thymbra* L. (*Micromeria Thymbra* Kost., *Thymus tragoriganum* L., *Thymus graveolens* Schth.): orégano cabruno.

* hāšā/sa`tar al-hamīr: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.): tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides (crece en todo el Mediterráneo).

* nadŷ/nadg/nad'/sa`tar barrī: como hemos podido comprobar más arriba, tanto A.K. Bedevian como A. Issa no hacen sinónimos estos términos, sino que los entienden como distintos y aplicados a diferentes especies. Nadŷ/nadg/nad': *Satureja hortensis* L. (*Calamintha hortensis* Hort.): ajedrea común, ajedrea de jardín, albahaca de tomillo, sabirija, saborida, saborija, sajorida, sajulida y tomillo real (crece en Europa central, Mediterráneo, Asia Menor y Siberia); y sa`tar barrī: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link. (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.): tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides (crece en todo el Mediterráneo).

Maimónides apunta:

* sa`tar: término genérico que incluye numerosas especies de tomillos, oréganos y ajedreas (según el editor y el traductor de la obra, M. Meyerhof).

* hāšā/thymbron/tumīla: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link. (según el editor y el traductor de la obra, M. Meyerhof): tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides, que crece en todo el Mediterráneo), así como a otras variedades del mismo género como el *Thymus serpyllum* L. (serpol).

* sa`tar barrī/nadg: *Satureja hortensis* L. (según el editor y el traductor de la obra, M. Meyerhof): ajedrea común, ajedrea de jardín, albahaca de tomillo, sabirija, saborida, saborija, sajorida, sajulida y tomillo real (crece en Europa central, Mediterráneo, Asia Menor y Siberia).

* sa`tar fārisī/fūlful al-Ṣaqāliba/ṣaṭiriyā: *Satureja thymbra* L. (según el editor y el traductor de la obra, M. Meyerhof, el cual también dice que za`tar fārisī, actualmente, designa a *Thymus capitatus* Hoffm. et Link.: tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides, que crece en todo el Mediterráneo): orégano cabruno. Igualmente, fūlful al-

Saqāliba está aquí identificado como *Vitex agnus-castus* L. (sauzgatillo) y *Nasturtium officinale* R. Br. (berro).

* *sa`tar hamīr/tummālu*: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link. (según el editor y el traductor de la obra, M. Meyerhof): tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides (crece en todo el Mediterráneo).

* *sa`tar ḍawharī/ṣa`tar ḍazarī/ṣa`tar al-ṣiwa/ṣa`tar al-ṣawwā*: *Thymus vulgaris* L. (según el editor y el traductor de la obra, M. Meyerhof): tomillo, tomillo común, tomillo fino, tomillo salsero, tomillo vulgar (crece en todo el Mediterráneo, América del Norte y América del Sur).

Ibn al-`Awwām apunta:

* *sa`tar bustānī*. entendemos que debe referirse a las distintas especies cultivadas.

* *sa`tar barrī*. entendemos que debe referirse a las distintas especies silvestres.

* *sa`tar ḍūzī/ṣa`tar sawā/ṣa`tar ḍabalī*. estos términos no parecen ser totalmente sinónimos aunque Ibn al-`Awwām así lo indique. Según nuestras búsquedas, cada uno de ellos designa una especie distinta: *Origanum onitis* L. (orégano de Siracusa, crece en el sur de Europa y, especialmente, en Asia Menor), *Origanum vulgare* L. (orégano, orégano común) o *Origanum sspyleum* L. y *Thymus capitatus* Hoffm. et Link. (tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides).

* *sa`tar fārisī/fulful al-Ṣaqāliba*: *Thymus capitatus* Hoffm. et Link (*Thymus creticus* Brot. y *Satureja capitata* L.): tomillo, tomillo andaluz, tomillo aceitunero, tomillo de Dioscórides (crece en todo el Mediterráneo).

* *ṣaṭriyah*: *Satureja Thymbra* L. (*Micromeria Thymbra* Kost., *Thymus tragoriganum* L., *Thymus graveolens* Schth.): orégano cabruno.

* *ṣaṭriyah bustānī*. debe referirse a una variedad cultivada del orégano cabruno.

* *ṣaṭriyah ḍabalī*. debe referirse a una variedad montesina del orégano cabruno.

La *Tuhfa* apunta:

* *sa`tar/za`tar/*: *Origanum compactum* Benth, *Origanum virens* Hoffm. et Link. y *Thymus bleicherianus* Pomel (según los editores y los traductores de la obra, H.P.J. Renaud y G.S. Colin): orégano, orégano verde (crece en todo el Mediterráneo y muy abundante en el Magreb).

* *ḥašā/za`tar al-hamīr*: *Thymus broussonetii* Bois. (según los editores y los traductores de la obra, H.P.J. Renaud y G.S. Colin): especie magrebí casi desconocida en otras zonas del Mediterráneo.

Como podemos observar, no todos los autores coinciden en la identificación de los términos y, a veces, nos encontramos con importantes contradicciones difíciles de salvar. Así

pues, cuando estos términos aparezcan en nuestros textos tendremos que prestar una atención extraordinaria a la descripción que de ellos se nos dé y a la sinonimia que contemple el autor, sin olvidar que el gran número de labiadas que conforman estos géneros no estaban totalmente distinguidas en la Antigüedad y en la Edad Media, problema que se acentúa con la localización geográfica, ya que no todas las especies se dan al norte y al sur del Mediterráneo así como en la zona oriental y occidental del mismo. Por lo tanto, el hecho de que las descripciones provengan de un lado u otro de este Mar o se refieran a zonas costeras o de interior, va a hacer variar las identificaciones o a confundir los términos.

