

SEBESTÉN Y ZUMAQUE,  
DOS FRUTOS IMPORTADOS DE ORIENTE  
DURANTE LA EDAD MEDIA

E. GARCÍA SÁNCHEZ<sup>1</sup> y L. RAMÓN-LACA MENÉNDEZ DE LUARCA<sup>2</sup>

Fecha de recepción: junio 2001

Fecha de aceptación y versión final: julio 2001

**Resumen:** Se recogen en este trabajo una serie de datos históricos relativos a dos especies de origen asiático, el sebestén y el zumaque, cuyos frutos aparecen citados entre las mercaderías llegadas a Barcelona desde Siria a lo largo de los siglos XIV y XV. En el caso del sebestén, se trata de un árbol originario de la India (*Cordia myxa* L.), cuyos frutos comestibles se utilizaban además para fabricar una especie de liga para cazar pájaros. En cuanto al zumaque (*Rhus coriaria* L.), los frutos de este arbusto se utilizaban tradicionalmente para los curtidos del cuero. De ambas especies se ofrece toda la información histórica que ha sido posible reunir, tomada de los autores grecolatinos, andalusíes y otros posteriores.

**Palabras clave:** sebestén, zumaque, Siria, autores andalusíes, comercio medieval, historia de la botánica, Edad Media.

**Abstract:** This paper joins a number of historical pieces of information concerning two species of Asiatic origin, sebesten and sumac, whose fruits are mentioned among the goods brought to Barcelona from Syria during the fourteenth and fifteenth centuries. In the case of the sebesten, we are in front of a tree native to India (*Cordia myxa* L.), whose edible fruits were employed to make a birdlime employed to catch birds. As for the sumach (*Rhus coriaria* L.), the fruits of this shrub were used traditionally to tan the leather. The information here offered has been taken from Grecolatin, Andalusian and later authors.

**Key words:** sebesten, sumac, Syria, Andalusian authors, medieval trade, history of botany, Middle Ages.

---

<sup>1</sup>Escuela de Estudios Árabes, CSIC. Granada.

<sup>2</sup>Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria. Alcalá de Henares (Madrid).

## SUMARIO

## 1. Sebestén.- 2. Zumaque

Sabido es que el comercio catalán en el Mediterráneo Oriental, que alcanzó su mayor esplendor a lo largo del siglo XIII, fue declinando paulatinamente a lo largo del siglo XIV como consecuencia de la inestable situación política de la zona<sup>3</sup>. La ruta comercial de Alejandría y Ultramar quedó reducida a Candía y Chipre tras la conquista musulmana de San Juan de Acre en 1291, y apenas a Rodas después del incendio de Damasco en 1414 por Tamerlán. Pese a todo, hasta el siglo XV continuaron llegando a Barcelona cargamentos regulares de productos, procedentes en su mayor parte de Siria y Palestina.

Estos cargamentos estaban formados por una serie de productos diferentes, entre ellos dos frutos de origen asiático mencionados en varias ocasiones a lo largo de los siglos XIV y XV, el sebestén y el zumaque. Así, el primero aparece citado repetidamente a lo largo del siglo XIV entre las “especies, drogas y otras cosas traídas de Levante y Poniente”:

Sabastenchs an aytalla conexença: que sían negres e blanchs, a manera de flor de magrana, e que sían novells, e mestega'n u patit deuen dolçegar e són fins<sup>4</sup>.

En el caso de una galera que en algún momento del mismo siglo realizó la travesía desde Oriente a Barcelona, recalando en Sicilia, el sebestén formaba parte de un cargamento sumamente variado, compuesto por un esclavo blanco, una esclava blanca, media bota de zumaque, una cuarterola de vino, cuatro sacos de comino, dos medias botas de sulfato de aluminio de Alepo, una bota de pimienta molida, semillas de sandía, un poco de sen (*Cassia obovata* Colladon), un barril pequeño de limones, cinco sacos de

---

<sup>3</sup>Josep Maria MADURELL Y MARIMÓN y Arcadio GARCÍA SANZ, *Comandas comerciales barcelonesas de la Baja Edad Media*, Barcelona, 1973, pp. 20-29.

<sup>4</sup>Miguel GUAL CAMARENA, *El primer manual hispánico de mercadería (siglo XIV)*, Barcelona, 1981, p. 71. Entre los haberes de Levante que se vendían en Barcelona aparecen citados *sabestenchs* en varias ocasiones más a lo largo del siglo XIV. Miguel GUAL CAMARENA, *op. cit.*, p. 109, p. 205.

agalla para teñir y dos costales de palo de áloe o agáloco (*Aquilaria agallocha* Roxb.):

Item més, rabé per via de Sicilia, ab la galera d'en Ramon Amat, patró en Rubió, hun esclau blanch e una esclava blancha, e mige bota de sumach, e una corterola de vi, e IIII sachs de comí, dues miges botes de alum lupay, e una bota en que havia gruel de pebre, sumach, sabestes, lavor de sindries, hum poch de senet e alum, he hun caratel de limons, sinch sachs de gala e dos costals de lignum aloe bort<sup>5</sup>.

Por los motivos que a continuación se exponen, merece la pena resaltar la presencia de los frutos de sebestén y zumaque en este cargamento. Por una parte, resulta particularmente extraña la referencia a frutos del sebestén, árbol que no se encuentra en absoluto –que sepamos– en la Península Ibérica, ya sea asilvestrado o cultivado. Por otra, cabe preguntarse por qué se importaba zumaque, cuando éste se encuentra en nuestro país naturalizado, generalmente cerca de lugares donde antaño trabajaron artesanos del cuero, para cuyo curtido se utilizaba tradicionalmente. Con el fin de aclarar las circunstancias relativas, respectivamente, a su ausencia y presencia en nuestro país, veamos, pues, aquellos datos que hemos podido reunir acerca de estas dos plantas de origen asiático.

## 1. SEBESTÉN

El *sabasten* o *sabesten* citado en los documentos catalanes medievales es el sebestén, término que procede del árabe *sabastān*, y éste a su vez del persa *sapistān*, originalmente *sag pestān* ('teta de perra')<sup>6</sup>. El sebestén se ha identificado generalmente con una especie perteneciente a la familia de las boragináceas, *Cordia myxa* L., cuyos frutos, hojas y madera se

<sup>5</sup>Josep Maria MADURELL Y MARIMÓN, *Cuentas de un viaje comercial a Rodas y Alejandría en 1438*, "Miscelánea de textos medievales", II (1974), pp. 229-234, p. 231. Agradecemos a Albert Ferré i Terés su ayuda en la traducción de los textos catalanes.

<sup>6</sup>Federico CORRIENTE, *Diccionario de arabismos y voces afines en iberromance*, Madrid, 1999, p. 437.

utilizaban ya en la antigüedad<sup>7</sup>. Es muy probable que este árbol no fuera cultivado en al-Andalus, ya que, al contrario que el zumaque, no existe indicio alguno de su presencia en la Península Ibérica, ya sea cultivado o asilvestrado. La mayoría de los autores árabes dudan a la hora de identificar este árbol, y lo mismo ocurre con los andalusíes, lo que parece indicar que no fue cultivado en nuestro país –al menos de forma significativa–, aunque sí consumido, pues sus frutos, como ya hemos visto, se vendieron en Barcelona durante la Edad Media.

El sebestén aparece citado ya en el siglo XI, en el *Libro de la almohada* del toledano Ibn Wāfid, quien se refiere a él como *sabastān*, *mujayṭa* o *mujayṭā*<sup>8</sup>. No lo mencionan, sin embargo, ni el tratado de agricultura de este autor ni tampoco el del sevillano Ibn Ḥayyāy (siglo XI). Sí lo hace, en cambio, el *Libro de agricultura* del toledano Ibn Baṣṣāl (siglo XI), que contiene un capítulo dedicado al plantío del *sabastān* o *mujayṭā*, aunque, seguramente por error del copista, la versión castellana medieval que ha llegado hasta nosotros se refiere a un *cobusten* [sic] cuyos frutos eran abundantes y sabrosos:

La XLVI partida es de llantar el cobusten; el arbol del cobusten es muy fermoso arbol e muy grande e con muchos rramos e fase granos buenos e sabrosos e comen los verdes e secos e llantan se desta guisa. Tomen los huesos del su fruto despues que los ouieren aguisados tiestos llenos de tierra negra estercolada e pongan y los huesos e posen la tierra con la palma por tal que se afirme cada hueso en su lugar. E despues pongan sobrellos del arena quanto vn dedo en gordo. E rrieguen los con agua e esto sea fecho en el mes de octubre e nasçeran en el mes de março, non lo traspasaran. E quando nasçieren dexen los en su lugar fasta que pasen dos annos. E despues tras mudenlos a lugar do quisieren e fagan los foyos que aya enfondo cada ffoyo ssegunt fuere el astelio que llantaren en el. E aya entre foyo e foyo veynte cobdos. E despues que los llantaren tornen la tierra sobre ellos e non fincan los foyos de tierra en la pinna fasta que los rrieguen vna vegada o dos. E que se apose la tierra e que se apegue el arbol e que sse esfuerçe ensy e

---

<sup>7</sup>Sus frutos, comestibles y de gusto agradable, se vendían aún frescos en época reciente en el mercado de Basora (Irak). La pulpa de éstos, muy viscosa, se empleaba tradicionalmente como ingrediente para confeccionar una liga para cazar pájaros. Su madera, excelente para producir fuego por fricción, se empleó en el antiguo Egipto para la construcción de sarcófagos. C.C. TOWNSEND y Evan GUEST (edit.), *Flora of Iraq*, 4(2), *Bignoniaceae to resedaceae*, Bagdad, 1980, pp. 645-646.

<sup>8</sup>Camilo ÁLVAREZ DE MORALES Y RUIZ-MATAS, «El libro de la almohada» de Ibn Wafid de Toledo (*Recetario médico árabe del siglo XI*), Toledo, 1980, p. 435.

que rreçiba su gouernio delgado de la tierra la que es blanda e fofa e conuieneles de los lugares las rriberas por la quema que les acaesçe muchas veses que si do fueren en las villas ffrrias, e estos arboles no sse llantan dotra guisa sinon desta que diximos. E non enxieren ensy otro arbol<sup>9</sup>.

La obra del botánico anónimo andalusí, *'Umdat al-ṭabīb fī ma'rifat al-nabāt*, atribuida hace algunos años al sevillano Abū l-Jayr (siglos XI-XII), contiene una detallada descripción del *sabastān*, en la que, al igual que los autores anteriores, éste se identifica con el árbol de *al-mujayṭā*:

*Al-sabastān* es el árbol de *al-mujayṭā*; alcanza una altura de una braza, aproximadamente. La corteza de su tronco es algo blanca, mientras que la de sus ramas tiende al verde. Sus hojas son redondeadas y grandes, como las del ciruelo, aunque más pequeñas. Tiene un fruto agrupado en racimos pequeños, como el del azufaifo, de sabor dulce, que contiene una sustancia elástica; en su interior tiene un hueso pequeño, algo ancho y aplastado, duro, afilado por uno de sus extremos. Este jugo espeso se llama *dibq* –liga–, término que se aplica a todo lo que es elástico y viscoso. Una vez maduro, el fruto se pone negro y se contrae, y es entonces cuando se recoge y se seca, empleándose en los medicamentos. Se da en las montañas sombreadas por árboles; en resumen, el sebestén se parece al ciruelo. Lo menciona Abū Ḥanīfa, pero no lo hacen ni Dioscórides ni Galeno. En árabe se llama *mujayṭā* y *mujāṭa*, en persa *sabastān*, y *aṭbā' al-kalba*, ya que el grano es parecido al pezón de las tetas de las perras tanto en forma como en color<sup>10</sup>.

Abū l-Jayr, o quien quiera que fuera el autor de esta obra, apunta ya la característica esencial de este árbol, o sea la presencia de una sustancia mucilaginoso en sus frutos, a la que otros autores se referirán más tarde. Precisamente, el término *mujayṭā* deriva de la raíz {*m-j-ṭ*}, que significa según Pedro de Alcalá 'sonar los mocos'<sup>11</sup>. Curiosamente, el nombre griego de este árbol, *myxa*, comparte esta misma etimología<sup>12</sup>.

<sup>9</sup>IBN BAṢṢĀL, *Libro de agricultura*, ed. y trad. José María MILLÁS VALLICROSA y Mohamed AZIMAN, Granada, 1995, pp. 84-85 del texto árabe y 103 del texto castellano. José María MILLÁS VALLICROSA, *La traducción castellana del «Tratado de agricultura» de Ibn Baṣṣāl*, "Al-Andalus", XIII (1948), pp. 347-430, p. 393.

<sup>10</sup>ABŪ L-JAYR, *'Umdat al-ṭabīb fī ma'rifat al-nabāt*, ed. Muhammad AL-JATṬĀBĪ, 2, Rabat, 1990, p. 710.

<sup>11</sup>Reinhart DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 1, Leiden, París, 1967, p. 572a-b.

<sup>12</sup>Immanuel LÖW, *Die Flora der Juden*, I, Hildesheim, 1967, p. 296.

El granadino al-Ṭignarī (siglos XI-XII), utilizando probablemente la misma fuente que Ibn Baṣṣāl, se refiere de forma conjunta el plantío del *mujaytā* y de la cañafístula (*jiyār šambar*):

[Ninguna de] estas dos plantas [el sebestén y la cañafístula] crecen de forma alguna en los países fríos, pues sólo se dan en los calientes. [El sebestén], en los países en los que el clima es frío y nieva, no prospera de ninguna forma. Si se planta en lugares fríos, no alcanza nunca el porte de árbol, pues aunque aguante el clima durante la primavera y el verano, cuando entra el invierno se seca, pero ello le aprovecha y lo protege de las heladas.

Se siembra del modo siguiente: se llenan tiestos con una mezcla, ya mencionada, de tierra, arena, ceniza y estiércol a partes iguales. A continuación se coge el hueso, se le abre en aquella tierra un hueco y se vuelve a tapar con esta tierra hasta que alcance un espesor de dos dedos. Dicha siembra se efectúa en febrero o entre la primera y segunda semana de marzo, sin pasarse de esta fecha. Más tarde se cubren los tiestos con cestillos y esteras, protegiéndolos así para que no se levante la tierra de las macetas y se queden las semillas al descubierto; después se riegan de forma continuada hasta que se vea blanca la superficie de la tierra. De esta forma germinará antes del final del otoño y alcanzará un palmo o más de altura.

*Al-mujaytā* es *al-dibq* -liga- en árabe; es un árbol que alcanza una altura de una braza aproximadamente. El color [de su tronco] tiene tendencia al blanco, mientras que la corteza de sus ramas se acerca al verde. Tiene hojas grandes y redondas, y unos frutos como uvas, agrupados en racimos, de sabor dulce. Estos frutos son del tamaño de las avellanas, y se secan y resultan muy sabrosos. En su interior tiene una sustancia viscosa y elástica de color blanco. Una vez recogido, el fruto se pone a secar hasta que se vuelve paso y es entonces cuando se utiliza<sup>13</sup>.

De estos textos se deduce que el árbol del sebestén pudo estar presente en al-Andalus a partir del siglo XI, aunque siempre como cultivo de primor, como ocurre con otros árboles y arbustos, por ejemplo los agrios, de los que los tratados andalusíes de agricultura, y en este caso al-Ṭignarī, refieren con gran detalle los métodos de siembra y plantación.

---

<sup>13</sup>Al-Ṭignarī, [*Kitāb*] *Zuhrat al-bustān*, manuscrito número 4, fol. 86r del Archivo Municipal de Córdoba. Una descripción muy similar se encuentra en la obra de Ibn al-Bayṭār, quien coincide en señalar que el sebestén era el *mujaytā*, el cual era el *dibq* (o árbol de la liga) entre los árabes: «Este es un arbusto que se levanta sobre la tierra como una braza. El color de la corteza de su madera es algo blanquecino, y verdoso el de sus ramos. Su hoja es redonda y grande. Tiene uvas arracimadas del tamaño de las avellanas, que después amarillean, o de las aceitunas; de las cuales puestas a secar y hechas paṣas se hace uso, y son de temperamento medio entre cálido y frío». IBN AL-BAYṬĀR, *Kitāb al-Ḍaymī*, trad. francesa Lucien LECLERC, *Traité des simples*, II, París, s.d., p. 236.

Mientras que los autores hasta ahora citados parecen haber conocido el árbol, Ibn al-‘Awwām (siglos XII-XIII) duda a la hora de su identificación, quizá porque no lo vio directamente<sup>14</sup>. En efecto, el autor sevillano vacila entre una serie de opciones, como el *šayār al-ğubayrā*, el *muštahà*, el *za‘rūr al-barrī*, cierto árbol que los beréberes llamaban *ħawdar* con cuyas raíces se curtían los cueros, y el *sāmīt* de la *Agricultura Nabatea*<sup>15</sup>. Una vez más, Ibn al-‘Awwām se refiere al carácter mucilaginoso de sus frutos:

Su fruto, que como la almequina ha de comerse en cierta sazón, tiene cuesquecillos muy viscosos de pegajoso y correoso jugo, de cuya calidad es todo el árbol tanto en sus ramas, hojas y raíz, como en su fruto<sup>16</sup>.

Refiere asimismo el autor sevillano, basándose en la versión de la *Agricultura Nabatea* del iraquí Ibn Waḥšiya (siglos IX-X), que el fruto de este árbol, llamado en árabe *ħabb al-‘qad*<sup>17</sup>, en caldeo *sabastān* y en persa *fiḥikist*, se utilizaba, una vez tostado, para hacer una especie de pan:

Es esta planta muy conocida por la figura de sus ramos, pues lleva cinco delgados que brotan de uno, con hojas en la parte superior, y que llevan un fruto menudo comestible quando se ha secado, del cual molido se hace pan. De él hace mención Qutāmā juntamente con los granos alimenticios que suelen comer algunas gentes. Añade que de él tostado un poco al fuego y molido despues se suele hacer pan; y que asimismo se comen estos granos con leche pura despues de cocidos en agua hasta ablandarse, picados en un plato y dejados en él hasta que aquella se le escurre. Su pan migado con el de trigo o cebada se come tambien con leche y con mucho aceite.

Esta planta prospera en las mas de las tierras, exceptuando las excesivamente malas. Su grano se siembra en diciembre, y su planta se

<sup>14</sup>De la *Agricultura nabatea* recoge el autor sevillano un método de mejorar la calidad de la tierra, que consistía en añadirle una mezcla de estiércol y cenizas de sebestén, de sus hojas, ramas y frutos. IBN AL-‘AWWĀM, *Libro de agricultura*, ed. y trad. Josef Antonio BANQUERI, I, Madrid, 1802, pp. 63-64.

<sup>15</sup>IBN AL-‘AWWĀM, *op. cit.*, I, p. 325. Ibn Waḥšiya afirma que el *sībānā* [*sic*] es una planta que alcanza el porte de un árbol y produce un fruto suave, llamado en árabe *ħabb al-fiqd*, al que los babilonios llamaban *sībānā*. En época del autor (siglos IX-X) este árbol –*sībānā*– se llamaba *sabastān* y *dār sīstān*. Según Qutāmā (s. III-IV), con los frutos de este árbol, al que en persa se llamaba *naḥnakašt* debido a la forma de sus ramas –de un mismo punto salen cinco–, se elaboraba una harina para hacer pan. *L’agriculture Nabatéenne, traduction en arabe attribuée à Abū Bakr Ahmad b. Alī al-Kasdānī connu sous le nom d’Ibn Waḥšiya (IV/Xe siècle)*, edic. crit. Toufic FAHD, I, Damasco, 1993, p. 529.

<sup>16</sup>IBN AL-‘AWWĀM, *op. cit.*, I, p. 325.

<sup>17</sup>Lectura incorrecta, en lugar de *ħabb al-fiqd*.

traslada en otro sitio a mediados de marzo, pocos días antes o después, y se escamonda a su tiempo como los árboles. El grano de este arbusto es igualmente medicinal que alimenticio<sup>18</sup>.

Ya el médico griego Teofrasto (siglo IV antes de Cristo) se había referido en su *Historia de las plantas* a un fruto llamado κοκκυμήλεα [ἢ Αἰγυπτία] ('ciruelo egipcio'), cuyas semillas se utilizaban para la elaboración de panes:

Hay otro árbol, el ciruelo [egipcio], que es de gran porte, y cuyo fruto recuerda al níspero en tamaño, si no es porque tiene un hueso redondeado. Comienza a florecer en el mes de octubre, y su fruto madura en el solsticio de invierno, y siempre está verde. Los habitantes de la Tebaida, debido a la abundancia del árbol, secan el fruto y extraen los huesos, con los que, una vez molidos, hacen panes<sup>19</sup>.

Siglos más tarde, Plinio (23-72 d.C.) utilizó este mismo pasaje al referirse al árbol llamado *myxa*, que puede identificarse sin duda con el sebestén de los árabes:

Siria tiene diversos árboles que le son peculiares además de la palmera ... el ciruelo que crece en el monte Damasco y el sebestén, ambos aclimatados ahora en Italia. En Egipto el sebestén se utiliza además para hacer vino<sup>20</sup>.

Esta región [Tebas] posee además el sebestén egipcio, que no se aleja mucho del último espino mencionado; su fruto recuerda al níspero, y madura en invierno, y el árbol es de hoja perenne. El fruto contiene un hueso grande, pero la parte carnosa, debido a su naturaleza y a la abundancia con la que crece, proporciona a los nativos una buena cosecha, ya que después de limpiar ésta, lo trituran y hacen con él panes para almacenarlos<sup>21</sup>.

---

<sup>18</sup>IBN AL-'AWWĀM, *op. cit.*, II, pp. 326-328. No obstante, el autor sevillano, que recoge textualmente la cita de Ibn Wahšiya relativa al cultivo del *sābānā*, incurre en el mismo error que éste, y mezcla información relativa a dos especies distintas, pero que comparten algunos elementos morfológicos comunes, especialmente los referidos al fruto. Véase Toufic FAHD, *Matériaux pour l'Histoire de l'agriculture en Irak: al-Filāḥa n-nabaṭiya*, "Handbuch der Orientalistik", sechster band: "Geschichte der Islamischen Länder", Leiden, Colonia, 1997, pp. 276-405, p. 306.

<sup>19</sup>TEOFRASTO, *Enquiry into plants*, ed. y trad. Arthur HORT, 1, Cambridge, Massachusetts, Londres, 1968, pp. 300-301.

<sup>20</sup>PLINIO, *Natural History in ten volumes*, IV, *Libri XII-XVI*, ed. y trad. inglesa H. RACKHAM, London, Cambridge, Massachusetts, 1968, pp. 128-129.

<sup>21</sup>PLINIO, *op. cit.*, pp. 136-137.



Entre los autores latinos, el sebestén aparece asimismo referido en la obra de Paladio (s. IV-V):

En esta época [julio] se siembran también los frutos del sebestén [*myxa*] -metiéndolos en un tiesto hasta que adquieren el tamaño de un vástago-, en climas templados, tierras sueltas y medios de humedad relativa. Se injertan durante el mes de marzo con los serbales y con los ciruelos silvestres<sup>22</sup>.

San Isidoro (560-636), quien parece que no lo conoció directamente, se muestra confundido, al identificar *coccymela* ('ciruela') con *nixa*, aduciendo una etimología falsa de este último término:

El ciruelo [*coccymela*], al que los latinos llaman *prunus* debido a su color, es conocido por otros con el nombre de *nixa*, por la cantidad de fruto que produce (*enitor*; *enixus*). La especie mejor es la damascena, así llamada por la ciudad de Damasco, que es de donde procede. Es la única cuyo fruto está comprobado que tiene propiedades curativas para el estómago, ya que las demás especies, según dicen, son perjudiciales. Es también el único árbol que destila una gomorresina glutinosa y pegadiza que suele ser utilizada por los médicos y los amanuenses<sup>23</sup>.

La descripción ofrecida por los autores árabes coincide punto por punto con la recogida en los comentarios de Pierandrea Mattioli a la *Materia medica* de Dioscórides, y en especial en lo que se refiere al color de la corteza del tronco y de las ramas, así como al carácter comestible del fruto, al mismo tiempo mucilaginoso:

Semejantes a las ciruelas en figura y facultad son aquellos frutos que los boticarios y los médicos modernos, mutando los vocablos árabes, llaman *sebesten*, y los griegos *mixa* y *mixaria*. Comenzaron a traerse estos árboles en tiempos de Plinio, y aunque ahora son raros, se encuentran sin embargo en jardines, mantenidos y cultivados con mucha diligencia. Este árbol, todo él muy semejante al ciruelo, no es sin embargo tan grande como aquel. La corteza del tronco tiende al blanco y la de los ramos al verde. Las hojas son redondas y bastante tiesas. Los frutos son semejantes a pequeñas ciruelas, con los huesos de dentro triangulares, bastante proporcionados al fruto. Y se

---

<sup>22</sup>PALADIO, *Tratado de agricultura. Medicina veterinaria. Poema de los injertos*, trad. Ana MOURE CASAS, Madrid, 1990, p. 220.

<sup>23</sup>SAN ISIDORO DE SEVILLA, *Etimologías, II, Libros XI-XX*, ed. y trad. José OROZ RETA y Manuel A. MARCOS CASQUERO, Madrid, 1983, pp. 342-343.

dan en el árbol maduros, y frescos, de color que en el verde negreguea y al gusto es dulce y viscoso, y con ello se hace una especie de liga para cazar pájaros, que se trae a Venecia de Alejandría y de Soria [*sic*], y se obtiene de los huesos que se encuentran dentro<sup>24</sup>.

Aunque el médico español Andrés Laguna menciona en 1555 la existencia de un ejemplar enorme de este árbol en Sicilia, que bastaba para abastecer a toda la población de la isla<sup>25</sup>, los frutos debían proceder en su mayor parte de Trípoli y Alepo (Siria), donde el viajero germano Leonhard Rauwolff lo vio entre 1573 y 1575<sup>26</sup>.

A pesar de que no debió cultivarse en nuestro país, al menos de forma significativa, existe una serie de formas romances para referirse a él, como el castellano *sebestén*, el catalán *sebest(a)* o *sebestern*, el gallego *sebesta* y el portugués *sebesta/e*<sup>27</sup>. En portugués y gallego existe además el término *ameixa* ('ciruela'), que deriva probablemente del latín *myxa*<sup>28</sup>.

## 2. ZUMAQUE

El *sumach* citado en los documentos catalanes medievales, o zumaque, corresponde sin duda a una especie de la familia de las anacardiáceas, *Rhus coriaria* L., utilizada desde la antigüedad para el curtido del cuero debido al alto contenido en taninos de las hojas y la corteza. Tanto *sumach* como zumaque proceden del árabe *summāq*, y éste a su vez del arameo *summāqā* ('rojo')<sup>29</sup>. Formas romances similares a las actuales, como *çumaque* y *çumaq*,

---

<sup>24</sup> Al decir Soria el autor se refiere seguramente a Siria. Pierandrea MATTIÒLI, *Volgarizamento di Dioscoride*, Venecia, 1563, p. 170. Cit. por Salvatore BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, XVIII, *Scho-sik*, Turín, 1996, p. 386.

<sup>25</sup> Los comentarios de este autor referentes al sebestén están tomados probablemente de la obra de Mattiòli. Andrés de LAGUNA, *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Madrid, 1566, pp. 110-111.

<sup>26</sup> Leonhard RAUWOLFF, *Flora orientalis*, Leiden, 1755, pp. 45-46.

<sup>27</sup> Federico CORRIENTE, *op. cit.*, p. 437.

<sup>28</sup> Francisco da SILVEIRA BUENO, *Grande dicionário etimológico-prosódico da língua portuguesa*, 1, São Paulo, 1968, p. 203. Resulta poco fundada la hipótesis de João de Sousa, *Vestígios da língua arábica em Portugal*, Lisboa, 1789, p. 55, de que *ameixa* procedería del árabe *mišmiš*, que significa en realidad albaricoque.

<sup>29</sup> Joan COROMINES, *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, VIII, *OG-UX*, Barcelona, 1988, pp. 142-143.

y *sumac* en francés, aparecen en el siglo XIII. Sin embargo, desde el siglo X pueden documentarse otras similares, como *zumake* en 922, *zumag* en 947 y *zumach* en 1002<sup>30</sup>.

Aunque el zumaque aparece mencionado ya en el *Calendario de Córdoba*, redactado en la segunda mitad del siglo X<sup>31</sup>, al igual que en el caso del sebestén, es el autor de la *'Umda* quien ofrece los datos de mayor interés sobre este arbusto:

Hay dos variedades [*naw'ān*]: siria y andalusí.

La primera pertenece al género de los árboles de madera muy débil; sus hojas son como las del prisco, pero más pequeñas, subidas por los bordes, con un palmo de largura, blandas, como cubiertas por una pelusa. Su madera es muy débil, con tendencia al color rojizo, poco ahuecada; alcanza, aproximadamente, la altura de una braza y a veces tiene cuatro o cinco ramas que parten de un sólo lugar y se bifurcan en la parte superior, en dirección ascendente, en tres o cuatro ramos cortos. En sus extremos hay unos racimos que tienen un fruto con la forma de una lenteja, del tamaño de la pimienta o del grano del lentisco, rojo, recubierto de una pelusa blanda, como si se hubiera sumergido en arrope o miel. En el interior de este fruto hay un hueso duro, negruzco, también con forma de lenteja, de sabor amargo, delicioso. Este fruto se recoge al final del otoño y se emplea en las comidas; con él se prepara la *summāqiyya*. Vive en los bosques, las cercanías de aguas corrientes, y entre las montañas.

El jugo de la hoja del zumaque tiene los mismos beneficios que la acacia. Lo cita Dioscórides en el Libro 1. En bereber se llama *t āmarnīgār*, también *summāqil*, y en árabe *tamtam* y *taytay*.

Abunda en diversas zonas de Siria y de al-Andalus; entre nosotros se encuentra en la alquería llamada Bīriš y en otra llamada Tabāš, aunque el que se da en Siria es de un rojo más intenso.

Por lo que respecta a la variedad andalusí, es una planta parecida al laurel de Alejandría en la forma de sus hojas y en el porte de su árbol, salvo que su madera es débil, de un color tirando al púrpuro, hueca, muy astringente; con sus hojas y con su fina corteza se curten las pieles. Lo emplean los tintoreros para teñir de rojo<sup>32</sup> los vestidos, y es conocido de la gente; abunda en Córdoba y en Jaén. Vive en montañas sombreadas por árboles. Con él se

<sup>30</sup>Joan COROMINES, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, VI, Y-Z. Índices, Madrid, 1991, p. 120.

<sup>31</sup>Charles PELLAT, *Le Calendrier de Cordoue publié par R. Dozy*, Leiden, 1961, pp. 132-133, p. 218.

<sup>32</sup>El autor emplea el término *tasmiq mašdar*, no habitual en la lengua árabe, derivado de la raíz aramea aplicada al árbol, que indica, a la vez, la acción de teñir y el color rojo característico del tinte.

elaboraba una tinta que sustituía a la de agalla y llegaba a ser extraordinaria; el cocimiento de sus hojas sirve para teñir de negro los cabellos<sup>33</sup>.

Abū l-Jayr lo cita en varias ocasiones en su *Libro de agricultura*, aunque no trata su cultivo, quizá por considerarlo silvestre<sup>34</sup>. No lo citan ni Ibn Baṣṣāl ni al-Ṭignarī. En cuanto a Ibn al-‘Awwām, es muy breve el apartado que dedica a su siembra, que se efectúa en enero, y únicamente alude a las tierras que le son aptas:

Son a propósito para el zumaque los montes, los peñascales, y las tierras recias. Levántase como a la altura de tres codos, y se siembra en el mes de enero. Algunos son de opinión que se lave con agua su simiente antes de sembrada.

Tomando como fuente la *Agricultura nabatea*, el autor sevillano hace referencia a su empleo como ingrediente en la elaboración de pan:

Del zumaque se hace pan comestible en tiempos de escasez, en esta forma. Tomarase su fruto juntamente con su cáscara y sus hojas bermejas, y todo ello junto se tendrá a remojo en agua dos días, y después se cocerá en agua dulce y sal largo espacio de tiempo, añadiéndole de la misma agua según se vaya disminuyendo; la cual, apenas consumida, se le echará otra tanta como la vez primera, y otra después hasta mermar algo de ella en el cocimiento, sin dejarlo en el fuego hasta que no le quede agua alguna absolutamente, sino que dejando estar el vaso, se pondrá en él el zumaque restante, mucho o poco, ejecutando en todo el que se sancochare igual operación en lo tocante a retirarlo del fuego antes que éste lo haya secado, en cuya disposición no debe estar ni en la de muy lleno de humor respecto a que debe apartarse del fuego con cierta manifiesta humedad que la sequedad no le haya quitado, lo qual ha de tenerse entendido para dirigir así esta operación. Después se pondrá a secar, y quando esté bien enjuto se molerá en muela de tahona. De cuya harina mezclada con alguna de trigo o de cebada y amasada con agua caliente se hace pan, que cocido en la sartén o en el horno se come después con aceites dulces, mantecas, carne gorda y cosas semejantes<sup>35</sup>.

---

<sup>33</sup>ABŪ L-JAYR, *op. cit.*, p. 725.

<sup>34</sup>ABŪ L-JAYR, *Tratado de agricultura*, ed. y trad. Julia María CARABAZA, Madrid, 1991, p. 228-229, 312.

<sup>35</sup>IBN AL-‘AWWĀM, *op. cit.*, II, pp. 319-320.

Se utilizaba además el zumaque como ingrediente para el adobo de los nabos:

Según la Agricultura Nabatea, se comen [los nabos] despues de haberlos sancochado en el agua, sacándolos de misma y dejándolos hasta escurrírseles toda ella, infundiéndoles despues vinagre, zumo de zumaque y agraz, echándoles sal y mucho aceite, y esparciéndoles alcaravea molida y canela en la misma disposición<sup>36</sup>.

De todos estos textos se deduce su exclusiva condición de variedad silvestre, aunque abundante en la flora andalusí, si tenemos en cuenta la información de la *'Umda*. En efecto, no es raro encontrar esta planta en nuestro país hoy en día, casi siempre en ribazos y lindes de cultivo, y, así, aparece en ciertos lugares de Madrid (Torrelaguna), la Mancha (Mota del Cuervo) y Navarra (Estella). El hecho de que los autores hispanomusulmanes lo consideraran ya una planta silvestre parece indicar una importación anterior, ocurrida quizá en época romana.

Formas romances utilizadas en la actualidad son *zumaque* en castellano, *sumac* en catalán y *sumagre* en portugués<sup>37</sup>. En Murcia se utilizan además las formas *adurión* y *aldebajín*<sup>38</sup>. La primera procede seguramente del árabe *adiryūn*, ésta a su vez del persa *ādar-gūn* ('color de fuego')<sup>39</sup>, y la segunda del árabe [*summāq*] *al-dabbāgīm* ('zumaque de curtidores'). En catalán existe además el término *roldor*, aplicado también al zumaque, aunque según Joan Coromines éste se aplica más bien a una especie perteneciente a la familia de las coriariáceas, conocida en castellano como garapalo o hierba zapatera (*Coriaria myrtifolia* L.) y empleada igualmente para curtidos<sup>40</sup>. Una forma parecida, *raudor*, aparece en un documento fechado en 1249 en Cotlliure, y otras similares, *reudor*, *roudor* y *rodor*, lo hacen a lo largo de los

<sup>36</sup>IBN AL-'AWWĀM, *op. cit.*, II, p. 181.

<sup>37</sup>Federico CORRIENTE, *op. cit.*, p. 441.

<sup>38</sup>Diego RIVERA NÚÑEZ, *La guía de INCAFO de las plantas útiles y venenosas de la Península Ibérica y Baleares (excluidas medicinales)*, Madrid, 1991, p. 687.

<sup>39</sup>Miguel ASÍN PALACIOS, *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán (siglos XI-XII)*, Madrid, Granada, 1973, p. 79.

<sup>40</sup>En catalán existen además las formas *raudor*, *rodor* y *raola*. Pío FONT QUER, *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*, Barcelona, 1999, p. 448. Joan COROMINES, *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, VII, R-SOF, Barcelona, 1987, pp. 405-407.

siglos XIII y XIV<sup>41</sup>. El filólogo catalán explicó la etimología de *roldor* como una derivación de *rhus Tyrius*. Desde nuestro punto de vista, cabe poner en duda esta hipótesis, ya que si *roldor* se aplica preferentemente al garapalo, y no al zumaque, parece extraño que a una planta nativa, relativamente abundante en todo el litoral mediterráneo de la Península Ibérica, se diese el nombre de ‘zumaque de Tiro’. Existe, además, una forma portuguesa similar, *raudão*, que aparece ya en un documento de 1053, en el que se cita “uno kavallo roudane”, y en otro documento, éste de 1067, se especifica claramente que este término hacía referencia a un color, puesto que se menciona “uno kavalo color raudam”. Según Fray Joaquim de Santa Rosa de Viterbo “así se llamaba al caballo que tenía un color tirando a bermejo, al que los latinos llamaban *rubidus*”<sup>42</sup>. De este modo, tanto en árabe como en romance, e incluso en latín, ya que también *rhus* parece derivar de una raíz indoeuropea que significaría rojo, todos los nombres del zumaque harían referencia al color propio de esta planta.

---

<sup>41</sup>Existe también la forma aragonesa *roldón*. Joan COROMINES, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, V, RI-X, Madrid, 1983, p. 56.

<sup>42</sup>Joaquim DE SANTA ROSA DE VITERBO, *Elucidário das palavras, termos e frases que en Portugal antigamente se usaram e que hoje regularmente se ignoram*, II, B-Z, Oporto-Lisboa, 1966, p. 86.



El sebastén y el zumaque en sendos grabados tomados de la obra de Pierandrea MATTIÒLI, *Comentarii in VI. Libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei de materia medica*, Basilea, 1674.