

El *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino* de Abū Bakr Zakariyā' al-Rāzī. Estudio del manuscrito misceláneo n.º 5240 de la Biblioteca Nacional (España), edición y traducción de los folios 73r-82r (*maqāla* primera, parte primera)

Ana M. Cabo-González, Paloma Fernández-Sedano y Mila Mohamed Salem*

Resumen: El objetivo de este trabajo es la edición árabe y, a partir de ella, la traducción al español de la primera parte de la *maqāla* inicial del *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino* de al-Rāzī, obra estructurada en dos secciones: una primera, dedicada a la descripción de los beneficios y los perjuicios que produce el consumo del vino, y una segunda, que presenta las diferentes clases de vinos. El manuscrito del que hemos partido para llevar a cabo esta labor ha sido el n.º 5240 de la Biblioteca Nacional (España), volumen misceláneo compuesto por once tratados de muy diferentes extensiones cuyos temas giran en torno a la medicina, la farmacología y la dietética. La totalidad de la obra se extiende a lo largo de catorce folios (fols. 73r-86v), y la parte que aquí nos ocupa está entre los fols. 73r-82r.

Palabras clave: al-Rāzī, manuscrito, medicina árabe medieval, vino

The Kitāb fī l-šarāb or *A treatise on wine* by al-Rāzī. A study of miscellaneous manuscript no. 5240 of the Spanish National Library: editing and translation of folios 73r-82r (first *maqāla*, part one)

In this study, we present the Arabic editing and Spanish translation of part one of the first *maqāla* of the *Kitāb fī l-šarāb* or *Treatise on wine* by al-Rāzī, a work made up of two sections: the first section is devoted to the description of the benefits and damages caused by wine consumption, and the second section presents the different types of wines. The manuscript on which we based our work was manuscript 5240 of the Spanish National Library, a miscellaneous volume made up of eleven treatises of very different lengths, with themes revolving around medicine, pharmacology, and dietetics. The entire work covers fourteen folios (ff. 73r-86v), and the part we are concerned with here is between folios 73r-82r.

Key words: al-Rāzī, manuscript, medieval Arabic medicine, wine

Panace@ 2020; XXI (51): 13-23

Recibido: 28.I.2020. Aceptado: 11.III.2020.

1. Introducción

El trabajo que exponemos a continuación tiene como objetivo la edición árabe y su traducción al español de la primera parte de la *maqāla* inicial del *Kitāb fī l-šarāb* de al-Rāzī¹.

Abū Bakr Zakariyā' al-Rāzī puede considerarse, probablemente, uno de los médicos medievales más conocidos y que mayor repercusión han tenido en la historia de la ciencia. De origen persa, nació en Rayy, y en esta ciudad se formó en las ciencias de la medicina y la alquimia, dirigiendo, al parecer, un hospital en ella. También sobresalió por sus importantes contribuciones a la filosofía. Su vida transcurrió entre los años 865 d. C./251 H. y 925 d. C./313 H. De su ciudad natal, se trasladó a Bagdad durante el califato de al-Muktafī, y allí también dirigió el hospital de la capital del imperio. Al parecer, tras la muerte de al-Muktafī, volvió a Persia y pasó el resto de su vida trabajando como médico en la ciudad que le vio nacer.

De su extensísima obra se conserva una parte considerable de títulos, entre los que debemos destacar el *Kitāb al-Ḥawī fī l-ṭibb*², la más conocida y renombrada obra de medicina por él escrita y, sin duda, una de las compilaciones que mayor influencia tuvieron en toda la medicina medieval, sobre todo cuando fue traducida al latín en el siglo XIII bajo el título de *Liber continens*.

En la bibliografía propuesta sobre este autor, podemos encontrar detalles acerca de su obra al completo, así como sobre las ediciones, traducciones y estudios que se han llevado a cabo a lo largo de la historia.

* Universidad de Sevilla, España. Dirección para correspondencia: acabo@us.es

2. Descripción del *Kitāb fī l-šarāb* y del manuscrito que lo contiene³

El *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino* está dividido en dos *maqālas*, la primera de las cuales está compuesta por veintiséis capítulos, y la segunda, por diecinueve. El conjunto de la obra parece tener su origen, como el mismo autor deja constancia al principio de la misma, en una petición que le hizo un colega muy querido que tenía mucho interés en conocer los beneficios, los perjuicios y los efectos del vino, así como los diferentes estados y condiciones de los bebedores. Para ello, al-Rāzī no dudó en describir con infinito detalle todos estos aspectos, acompañando a las descripciones de anécdotas y consejos útiles para todos aquellos que tuvieran interés en conocer los efectos del vino.

La primera *maqāla* (parte de la cual editamos y traducimos en este trabajo) expone asuntos tan interesantes como los perjuicios causados por el vino, las personas que no deben beberlo, los beneficios de embriagarse de manera esporádica; los alimentos, los aromas y la música que deben acompañar al consumo de vino; la intervención de este en las relaciones sexuales y un sinnúmero de anécdotas que, por su detalle y exactitud, nos llevan a pensar que su autor, para escribirlas, debió experimentar de primera mano cada uno de sus efectos.

La segunda *maqāla* describe las distintas clases de vinos: los que embriagan, los vinos puros y los mezclados, los mostos y sus variedades, los olores y las fuerzas de los vinos en función de su origen, sus mezclas y sus soleras, y las bebidas extraídas de las frutas y los cereales.

El *Kitāb fī l-šarāb* forma parte de un manuscrito misceláneo, el n.º 5240 de la Biblioteca Nacional (España), y se extiende a lo largo de catorce folios (fols. 73r-86v). Según se lee al final de la copia, esta se terminó el domingo 3 de julio de 1424.

Este volumen colectivo está compuesto por once tratados de muy diferentes extensiones cuyos temas giran en torno a la medicina, la farmacología y la dietética. Los autores cuyas obras componen este misceláneo son, por un lado, occidentales de la península ibérica: un judío castellano del siglo XIV cuyo nombre no aparece en el texto (*Al-ṭibb al-qaṣṭallī* o *Medicina castellana*)⁴; un sabio del reino nazarí, llamado Abū Bakr b. Aḥmad al-Arbūlī (*Al-kalām ‘alā al-agḍiya* o *Tratado de los alimentos*)⁵, y un cordobés bien conocido, Maimónides (*Kitāb qawānīn* o *Libro de los cánones*)⁶, del siglo XII. Y, por otro lado, autores orientales: varias composiciones de al-Rāzī (el *Sirr al-ṭibb* o *Secreto de la medicina*)⁷, la *Risāla fī tartīb al-fākiha* o *Disertación sobre el modo de comer la fruta*⁸ y el *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino*), varios folios sueltos sobre la obra médica del médico persa del siglo X al-Maḥūsī (*Kitāb kāmīl al-šīnā’a al-ṭibbiyya* o *Libro de las artes medicinales*)⁹, dos trabajos incompletos del persa del siglo IX asentado en Irak, Ibn Māsawayh (*Kitāb jawāṣṣ al-agḍiya* o *Libro de las propiedades de los alimentos*)¹⁰ y *Kitāb nawādir al-ṭibb* o *Libro de las rarezas de la medicina*)¹¹ y, finalmente, un folio suelto de una obra del egipcio del siglo X-XI, Ibn Riḍwān (*Fuṣūl* o *Aforismos*).

El número total de folios que componen el misceláneo es de ciento treinta y cuatro; el material en el que está escrito es papel,

y las dimensiones son 19,5 cm × 14 cm, con una caja de escritura de 17 cm × 10 cm. El número de líneas por folio fluctúa entre las dieciocho y las veinticinco; la tinta empleada es de color negro en el corpus de los textos y, en algunas obras, se emplea la tinta roja para los títulos y los epígrafes; el tipo de letra es magrebí hispánico, y su lectura, bastante dificultosa. El lugar de la copia es Toledo, pero las fechas de las copias de las diferentes obras que componen el misceláneo y los nombres de los copistas varían, aunque la mayoría son de 1424 d. C. El volumen contiene muchas notas marginales y el estado de la conservación del manuscrito es bueno¹².

3. El vino como medicamento

A lo largo de la historia de la humanidad, el vino no solo ha sido considerado una bebida embriagadora, sino también un alimento y, especialmente, un medicamento (Real Torres, 1992: 305). La *Materia médica* de Dioscórides comienza describiendo los vinos con las siguientes palabras:

unos son viejos, dañinos para los nervios y para los demás órganos sensoriales, si bien son más agradables al gusto; por ello son más aconsejables en el caso de los que tienen débil alguna parte de su cuerpo. No obstante, en el caso de utilización en estado de salud, un poco y aguado, se toma sin experimentar por ello daño alguno.

A continuación, describe cada una de las variedades de vino que se consumen, y expone las virtudes y los perjuicios que estas tienen. La última parte de la descripción está dedicada, por un lado, a detallar la virtud común del vino en general, siempre que sea puro y sin mezcla (calorífico, fácil de asimilar, estomacal, estimulante del apetito, alimenticio, somnífero, fortificante, causante de buen color, auxilia a los que toman cicuta y otros venenos, etc.), y, por otro lado, habla de los daños que provoca la embriaguez, sobre todo si es continuada (Dioscórides, 2006: 5.6). En la última parte de la obra, la que trata los animales venenosos, abundan los remedios en los que el vino es el componente principal. Así, por ejemplo, en el *Libro séptimo: sobre los animales venenosos*, leemos: «Ante todo puntazo de alimaña venenosa conviene chuparlo aspirando con la boca. Conviene que el que chupa no esté en ayunas, que haya tomado alimento y lo haya remojado con vino» {19}. Algo más adelante refiere Dioscórides: «A los mordidos por víbora les beneficia la sirla de cabra aplicada diligentemente con vino» {27}. «A los mordidos por serpiente de robles les beneficia la aristoloquia bebida con vino» {29}.

Como observamos con estos pocos ejemplos extraídos de la *Materia médica*, el vino es un elemento que se encuentra en muchos de los medicamentos compuestos, además, por supuesto, de ser un simple cuyas propiedades farmacológicas aparecen repetidamente en la farmacopea clásica y medieval.

Como es bien sabido, la *Materia médica* de Dioscórides fue, junto con la *Opera omnia* de Galeno y los *Tratados hipocráticos*, el fundamento para la formación y el conocimiento médico y

farmacológico de los árabes. Estas obras fueron muy precozmente traducidas al árabe, y constituyeron la piedra angular de las posteriores aportaciones que aquellos hicieron a las ciencias de la salud y de la vida.

Toda la literatura clásica y medieval sobre medicina y farmacología comparte los principios que, sobre el vino, describe Dioscórides y, bien solo o bien como ingrediente principal en medicamentos compuestos, aparece repetidamente en la larga lista de drogas que componen las obras de esta materia.

Así pues, el tratado que aquí editamos y traducimos reúne en sus páginas una magnífica recapitulación ordenada, reflexiva y certera de las luces y las sombras que acompañan a la ingesta de los vinos: sus beneficios como alimento y medicamento, los perjuicios de su abuso, el provecho de su consumo moderado especialmente en los ancianos, etc.

4. Método de la edición y de la traducción

Como ya se ha descrito al comienzo de este trabajo, para la edición de *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino* de al-Rāzī, se ha partido del manuscrito misceláneo n.º 5240 de la Biblioteca Nacional (España), concretamente los folios 73r-86v (obra completa). El número de la foliación aparece entre corchetes intercalado a lo largo del texto.

La escritura del manuscrito es magrebí hispánica, y su lectura, complicada e incluso ardua en algunos pasajes por la falta de cuidado en su trazo. Los títulos de los diferentes capítulos que componen el texto aparecen con un trazo más grueso que el resto del escrito, lo cual agiliza la identificación de las distintas secciones.

Presentamos el texto lo más fiel posible al original, evitando realizar cualquier tipo de alteración. Así pues, no se han llevado a cabo correcciones o cambios de tipo sintáctico, por lo que nos encontramos, en ocasiones, con casos que ya no se dan en las normativas actuales de la lengua árabe.

Habría que apuntar algunas particularidades: prescinde de las vocales breves y, algunas veces, también de las vocales largas, lo cual hemos corregido sin anotar; la *tā' marbūṭa* aparece con mucha frecuencia sin los puntos diacríticos; y se da la confusión entre las letras *dāl* y *ḍāl* (caso sistemático de *dālīka*).

Lo que sí hemos realizado es la adaptación de la ortografía a la normativa vigente sin proceder a anotar en ningún caso: se ha restituido la *hamza* inicial, media y final; se ha repuesto la *madda* que, en algunas ocasiones, no aparece en el manuscrito, y se han añadido los puntos al *alif maqṣūra* cuando es realmente *yā'*, y viceversa.

En cuanto a la metodología seguida en la traducción, no podemos olvidar en ningún momento que se trata de un texto compuesto a finales del siglo IX o principios del X, lo que nos sitúa en los albores de la producción científica árabe, con todo lo que ello conlleva. Al tratarse de un texto científico y no literario, se ha decidido que la fidelidad a su original es lo más importante, ya que, de otro modo, se perdería la intencionalidad del autor, el vocabulario específico —médico y farmacológico— y el carácter erudito de la obra.

Por todo ello, hemos decidido ser lo más fieles posible al texto original, conservando y respetando el estilo de la obra, por lo que algunos pasajes pueden parecer, en su redacción, algo pesados en la lectura. Sin embargo, esta fidelidad intencionada nos acerca extraordinariamente al texto y a su información sin que se produzca en ningún momento distorsión alguna.

El número de la foliación aparece, como en la edición, entre corchetes, intercalado a lo largo del texto. Se han anotado los nombres científicos de todos los simples vegetales que se presentan en la obra y se ha llevado a cabo el cotejo de los diferentes capítulos con lo recogido por Dioscórides en su *Materia médica*, de manera que se pueda valorar qué toma prestado al-Rāzī de las fuentes clásicas y qué aporta él mismo de su propio conocimiento y experiencia que, como veremos, es la gran parte de la composición.

5. Edición

[73r] بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ وله الحمد و آخره...
كتاب لأبي بكر محمد بن زك ربا الرازي في الشراب وهو مقالتان: المقالة الأولى من كتابه ستة وعشرين بابا [والمقالة الثانية تسعة عشر بابا]

أبواب الأولى:

- الباب ا في سبب الكتاب وفي جملة منافع الشراب
- [والباب ب في مضار الشراب
- [والباب ج في من يحتاج إلى شرب الشراب ضرورة
- [والباب د في من يحتاج إلى ترك الشراب ضرورة
- [والباب هـ في مضار السكر المتواتر
- [والباب و في منفعة السكر إذا لم يتواتر ويكثر
- [والباب ز في استعمال الشراب بحسب الأسنان
- [والباب ح في استعمال الشراب بحسب الزمان
- [والباب ط في استعمال الشراب بحسب المزاج
- [والباب ي في استعمال الشراب بحسب الأحوال
- [والباب يا في استعمال أصناف الطعام التي تقدم الشراب
- [والباب يب فيما ينتقل على الشراب
- [والباب يج في الأكل والعشاء على الشراب
- [والباب يد فيما يشم ويطيب به على الشراب
- [والباب يه في أوقف السماع للشراب
- [والباب يو في الجماع على الشراب
- [والباب يز في أوقف المجالس والمراقد للشراب
- [والباب يح في علاج الخمار خاصة
- [والباب يط في استدراك المغري بالسكر المولج به المشروب منه على علل غليظة كالإختناق والسكته ونحوها
- [والباب ك في استصلاح المضار اليسيرة بالمعارضة في وقت الشراب]
- [والباب كا في الصرف والمزوج من الشراب]
- [والباب كب في من يحتاج إلى إدمان الشراب وفي من يحتاج إلى أغبابه]
- [والباب كج في الأشياء التي تسرع بالسكر وتقويه] [73v]
- [والباب كد في الأشياء التي تبطن بالسكر]
- [والباب كه في الأشياء التي يفيق به السكران]
- [والباب كو في التي تقطع رائحة الشراب]

الباب ا في سبب الكتاب

قال أبو بكر سألني من يعز من أخواني أن أعمل له مقالة في الشراب أذكر فيها منافعه ومضاره واختلاف أفعاله بحسب أحواله وأحوال الشارب له فرأيت أنه قد حداني من ذلك على أمر نافع لعظيم قدر

الشراب ونفعه ومضرتة في حال دون حال ان اذكر من ذلك بمشيئة الله جل وعز جملا وجوامع وجيزة ونكتا وعبرات نافعة إذا وقع عليها وأبدئ الأمر في الشراب بحسبها إن شاء الله

ابتداء الكلام في جملة منافع الشراب

وهذا حين نبتدئ بذلك فنقول إن للشراب منافع عظيمة في البدن إذا أمن به وجه استعماله فمن عظيم منفعتة إمداد الحرارة الغريزية وتسريه من أقطار البدن كلها بأوفق وأصلح وأنفذ وأسرع من جميع ما يعرف من الأغذية حتى أنه من ذلك أن يفيق بالمغشي عليه ويزرق بالغا فيه بسرعة ويسترد قوته وينعشه ويدفع ضرر السموم التي خاصتها تجمد الدم وإطفاء الحرارة مثل السكران والأفيون ونهش الأفاعي ولذع العقارب الجرارة وجميع ما أشبه حتى كأنه مادة متهيئة موفقة لإمداد الحرارة الغريزية التي نها قوام الحيوان وله مع ذلك ما ليس لشيء من الأغذية من طرد الفكر الباطنة وبسط النفس حتى أنه من أعظم علاج المالنخوليا إن استعمل فيه ما ينبغي وهو سبب لجلب النوم الكثير اللذيذ فيصير ذلك سببا لجودة الهضم ويلوع نهايته وتولد الدم الكثير وإخصابة البدن وتحسينة اللون ودفع اليبس والتقلل والذبول والهرم وإبطائه غاية ما يكون في طبيعة الشارب وهو مع ذلك يفتح المجاري الفضول المزممة وغير المزممة حتى تبرز من البدن بسهولة بالخرء والبول والعرق [74r] والسدد وينفذ والدخن وتحفظ مسام البدن مفتوحة ويقوي دم المعدة ويسخن الكبد ويمنع عظم الطحال ويلطفه وكثرا ما يدفع المرار الأصفر من البول ولاسيما إذا كان في جنسه رقيق القوام أكثر مزاجه وعلى أنه يخرج المرار من البدن يومين يوم ويكسر عادة ما يبقى منه في البطن والكبد حتى لالة حدة ورداءة مفرطة وذلك إذا أكثر مزاجه وأعرب شربه واقتصر في اليوم الذي يغب فيه على الماء فإنه عند ذلك يخرج ما أرقه وامتزج في الاختلاط في اليوم الأول بالبول

الباب ب في مضار الشراب

ولأننا قد ذكرنا من منفعه هذا الجملة فقد ينبغي أن نذكر جملة من مضاره لنلا يحمل الحمائل مضاره ما ذكرنا من منفعه على الإنهاك فيه فنقول إن من مرض الشراب الإضرار بالدماغ والعصب إذا أدمن لاسيما إن كان الشارب ضعيف العصب أو متهيئا للأمراض الكائنة عن ضعف الدماغ والعصب فإن إدمان الشراب يوقعه حينئذ في السكته والفالج والرعشة سريعا وقد يوقع بعضهم في الهذيان والوسواس وبالجملة إدمان الشراب حمي الكبد وتورمها والحميات الحارة والصداع والرمم والحرارات والأورام الحارة والجرب والخوانيق والشوهة ونحو ذلك من الأمراض التي تحدث عن حدة الدم وغلبيه وسخونته وذلك أن الشراب بالجملة يزيد في الدم وفي سخونته وحدته ولاسيما إن كان متهيئا لذلك ولذلك ينبغي أن يكون الميل إليه وعنه وبحسب ذلك فانا تبين من ذلك فضلا نافع إن شاء الله

الباب الثالث في من يحتاج إلى شرب الشراب ضرورة

أقول إنه يحتاج إلى شرب الشراب ضرورة من إذا لم يشربه ابطاء هضمه وتجشأ جشأ حامضاً وقلة شهوته للغذاء ومن إذا أكل واستوفى ثقل عليه [74v] بدنه وتبلو وتبرد الطعام في معدته وكثر النفع والقرار في بطنه ودق نحوه فإن أمثال هؤلاء متى امسكوا عن شرب الشراب أوقعوا أنفسهم في الأمراض الباردة ونحوها

الباب الرابع في من يحتاج إلى ترك الشراب ضرورة

ويحتاج إلى ترك الشراب ضرورة من إذا شره لم يعدم بعقبه ان يحمي جسمه وإن يصيبه صداع ونخس وكثرة وجع ويصيبه عطش شديد وجشأ وإن تحمر عينه أحمرارا شديدا ويصيبه الغشي مع سقوط الشهوة وفساد الطعام في معدته وإن يكون به علة بعظم الشراب كالصداع والنقرس أو سدة في الكبد واستعداد شديد للخوانق أو الشوصة أو بعض أمراض الدماغ التي وصفناها

الباب ه في ذكر مضار الشراب المتواتر

فأما شره إلى سكر خاصة فما لا خير فيه مما يعقب قط إلا مضارة وعلة عاجلة لا يتلاحق شرها ولا يتلافى شرها كالسكته والاختناق والسكون الذي منه موت السكران في نومه أم نرف كثيرا وفساد الكبد والرعشة والفالج

الباب و في منفعة الشراب والسكر منه إذا لم يتواتر

فأما السكر يقع بين الأيام الكثيرة ولا يكون مع ذلك مفرطاً جدا فإنه ينفع في الأكثر الأمر وذلك أنه في ذلك الوقت يفتح مجاري البدن ويذهب ما كان منعقرا في عضو منه وينشر الحرارة الغريزية غاية

النشر ويدفع الفضول فيكون ذلك سببا لمنع كون الأمراض الباردة الغليظة وتفتح المجاري والمسام وذلك مما ينتفع في حفظ الصحة

الباب ز في استعمال الشراب بحسب الأسنان

وأحوج الناس في استعمال الشراب بحسب سنة المشايخ وذلك أن أبدأهم فذ أخذت تبرد وتجف فالشراب يسخنها ويرطبها ونومهم قليل فالشراب ينومهم ويذهب عنهم الحكمة التي تعتر في المشايخ في أجسادهم بتوسيع مسامهم [75r] ويرقق جلودهم ويوجد هضمهم ويدفع الأقوم في الهرم سريعا عنهم وهم من أبعد الإنسان أن يدفعا من الشراب إلى الأمراض الحادة وبالجملة فإن الشراب يطري الشراب نظرية جيدة ويدفع عنهم البهوجة والنزلة والزكام والسعال الذي لا يزال يعطر بهم وينشطهم وهم بالجملة من أحوج الناس إليه وأكثرهم عليه سلامة في الأمراض الحادة ويتلو هولا في الحاجة إليه الكهول فأما الشباب فأقل حاجة إلى الشراب من الكهول ولاسيما من كان منهم حار المزاج ملتها جدا يكثر عليه خماره وصداعه وتحمي كبده وتسقط شهوته فإن الماء أوفق لهؤلاء وأمثل لهم من الشراب فأما الصبيان فليس يحتاجون إليه البتة وخاصة من كان منهم حسن اللحم سريع النمو أبيض وقد يحتاج إليه منهم الذين أحوالهم بالصد مما وصفنا ولا ينبغي أن يسقى هؤلاء منه إلا المائي القليل الذي ليس بهر ولا حد

الباب ح في استعمال الشراب بحسب الزمان

وأما الحاجة إلى شرب الشراب بحسب الزمان فإنه ينبغي أن يخور شرب الشراب في آخر الربيع والصيف كله بحسب ما أمكن وإذا اتفق أن يشرب في هذا الزمان فليحذر رقيقه ويكثر مزاجه وليتوق في حميمه الصيف توفيا أكثر وإذا شرب تلو حيق بالفواكه الغضة الحامضة والسكنجين الساذج الحامض بعد الإفافة وعلى أنه لا ينبغي السكر في هذا الزمان فإن ذلك مخاف وجالب للأمراض ويضر شرب الإنسان في الصيف وكثرة تعرضه للشمس تقع الحميات في الخريف وأما إذا جاء الخريف فقد ينبغي أن يستعمل الشراب إما العتيق منه فيخرج كثير وإما الحاديت فليحذر [75v] أرقه فإذا جاء وسط الخريف وآخره وابتداء البرد في وسط النهار ووجد الأبدان كأنها مقشعة فلا شيء أنفع في هذا الزمان من أن يكون الإنسان يشرب دائما متمكنا بمقدار ما تطيب إليه نفسه فإن ذلك أمان من الاقشعر الذي يكون في ذلك الزمان فإذا جاء الشتاء فليكن الشراب أقوى وأقرب إلى الصروفة وأكثر مقدار وأطول زمانا مما يستعمل في سائر الأزمان فإن الأبدان تحتمل من ذلك في هذا الزمان ما لا يحتمل في غيره وليس للخمار فيه سورة بل ينتفع به كثيرا وذلك أنه إذا أصبح الرجل في يوم ثاوب شديد البرد وكان قد شرب من ليلته شرابا أقوى وأكثر من عادته فإن ذلك الخمار يصير له بمذلة علاج معدل كما أنه إذا وقع ذلك في زمان الصيف صار عرضا مخوفا أن يطرحه إلى مرض حاد لأن الخمار في الصيف داء وفي الشتاء دواء

الباب ط في استعمال الشراب بحسب المزاج

وأما استعمال الشراب بحسب المزاج فالبدن النحيف أحوج الأبدان إليه والعلب أقل حاجة إليه إن من الأبدان سمينا وخصيبا وهؤلاء أحوج الأبدان إليه منها صفر وهؤلاء أقل حاجة إليه وربما ألهمهم ولذلك ينبغي أن يكثر مزاجه ولذلك فليكثر المزاج أصحاب المزاج النحيف وليحذروا منه القوي الصرف ومن جمع الأشربة فأما الأبدان الصلبة فمنها شحمية ومنها لحمية والشحمية بيض رخوة رهلة واللحمية حمر عبلية صلبة اللحم واسعة العروق ظاهرتها فاللحمية من الأبدان أقلها حاجة إلى الشراب وقد تعديها الحميات والأمراض الحادة منه فأما الشحمية فإنها تحتاج إلى المقدار اليسير وإلى الخمر القوية والصرف منها ويضرها الشراب اللين والمزاج [76r] الكثير ويلقيها في الأمراض البلغمية

الباب ي في استعمال الشراب بحسب الأحوال

وقد ينبغي أن يجتنب الشراب بعقب الخروج من الحمام سريعا ويعقب التعب ولا أقل من أن يكون بينها ساعتان وأكثر ويعقب الصداع وعند ابتداء الرمد أو ضيق في الحلق وابتداء الزكام والتأؤب التمتطي الكثير أو عند غضب أو هم من هموم النفس مفرط ولو كان وهما حتى لا يزداد الفكر فيه وسكن بعض السكون ويعقب كثرة الجماع وطول السهر أو في وقت أسهال عنيف فإنه لا ينبغي أن يشرب بعقب سريعا ولا أن يكثر منه بعده حتى يستوفي السكر وإذا اضطر الأمر إليه لضعف يحدث فأما ينبغي أن يكون القليل منه ولا يبلغ لتنام السكر فيه أو يعقب الأخر من العسل أو الرطب أو دواء أو غذاء حاد حريف سريع النفوذ إلى الكبد أو في حال وجع يحدث لم يعرف بعد يسير لأنه لا يؤمن من هذه الأحوال مضرة وأوفق الأحوال إذا كان البدن ساكنا هاديا في حركاته الجدمانية وقوة النهانية ولم يكون هناك عارض أو حادث قد ابتدا لم يدر ما هو بعد وهل يصلح له الشراب وفي حال إنشاد النفس وانفرادها وشوقها إليه

الباب يا في أصناف الطعام الذي تتقدم الشراب

وأما أصناف الطعام التي تتقدم الشراب فينبغي أن يشربوا المحرورين والشباب في الأزمان الحارة على الاطعمة الحامضة والباردة كالبوراد المتخذة من ماء الحصرم وماء الرمان والريباس ونحوها وأما من الطبخ كالكسكج والحصرمية والرمانية ونحوها ولا ينبغي أن يخلو هذا الطعام على ذلك من دسم وقد يصلح الشراب على المضرة والألبان الحمضة في هذا [76v] الوقت وبالضد فليكن الطعام في الشتاء للمحرورين من الأغذية التي معها إذمن حرارة كاللفتية والكرنية والمعجونة الكثرة البصل والمطبوخات التي بالزيت والملح والماء ونحوها ولا ينبغي أن يشرب البتة على طعام حريف منفرد به ولا على طعام عديم الدسم كمن يقتصر على أن يشرب على الجبن العتيق أو زيتون الماء أو على سائر الكوامخ وغيرها فإن ذلك رديء جدا يورق العروق أخلاطا رديئة تجمد الدم وأضر ما يكون هذا الفعل بأصحاب الأبدان النحيفة وبالجملة فأوفق الأطعمة لمن يريد أن يشرب ما لا حرافة فيه وفيه مع ذلك دسومة ولدونة وفضل متانة وغلظ وكثرة غذاء ثم تبريد أو تسخين أو اعتدال بحسب الزمان والمزاج على ما وصفنا

الباب يب في ما ينتقل به على الشراب

أنفع النقل على الشراب لمن كان متاديا بالصداع وبكثرة البخار في رأسه والنبذ القوي المر الشديد السفرجل المر والتفاح وأما من كان حار الكبد فإنه لا يشفع بهذا ويشفع بالرمان وما كان من الرمان أحض نفع أكثر وبخاصة الأترج والريباس والحصرم غير أن الحصرم يوهن الشراب ويفسده في المعدة فمن أجل ذلك موافقته أقل وذلك أنه يكاد يمنع من النفوذ إلا أن يقلل منه وأما أصحاب الأبدان المعتدلة والذين لا تسرع عليهم الحرارة فليبتقلوا بالرمان والسفرجل الحلو وبالسكر الطبرزد واللوز المقشر من قشره ولاسيما إذا كان في الطعام تقصر وأما المشايخ فليبتقلوا بالنارجيل والفسق ولوز الصنوبر وبزر الكتان والسهم المقشر المقلو وليجتنب الشهوواني خاصة من يسرع إليه الصداع فإن خاصته الصداع فأما من تتقلب نفسه وتغشى ولا تنشط [77r] من الأطعمة أيضا إلا للحر الحريف وما فيه مرارة وقبض ويعتريه قلب النفس والغشيان عن الشراب فليبتقل بالجوز واللوز والفسق لمنفعته بالمري والكحك والمري أو ما يحص الملح الأندراي المطيب بالأبايزر ونحو ذلك من الأشياء التي فيها حرافة وملوحة أو مرارة وقبض مثل زيتون الماء والراسن والعود القمري والسعد ونحوها وينقى صاحب الحال معدته بالقيء عن السكر فإنه ينتفع نفعنا بينا

6. Traducción

[73r] **En el nombre de Dios, el Clemente y el Misericordioso. Alabado sea...**

Libro de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā al-Rāzī sobre el vino, compuesto en dos partes: la primera consta de veintiséis capítulos, y la segunda, de diecinueve capítulos

Los capítulos de la primera parte son:

Capítulo [1] Alif: habla de las razones por las que escribe este libro y del conjunto de propiedades beneficiosas del vino

Capítulo [2] Bāʾ: discurre sobre los perjuicios causados por el vino

Capítulo [3] Yīm: trata de aquellas personas que necesitan beber vino

Capítulo [4] Dāl: reflexiona sobre aquellas personas que tienen que dejar de beber vino necesariamente

Capítulo [5] Hāʾ: habla sobre los daños que causa embriagarse de manera continuada

Capítulo [6] Waw: trata sobre los beneficios de embriagarse cuando no se hace de manera continua y en exceso

Capítulo [7] Zāy: habla del consumo del vino conforme a la edad

Capítulo [8] Hāʾ: discurre sobre el consumo del vino según las estaciones del año

Capítulo [9] Tāʾ: reflexiona sobre el consumo del vino conforme al temperamento

Capítulo [10] Yāʾ: trata del consumo del vino según los estados en los que se encuentra el individuo

Capítulo [11] Yāʾ: habla de las clases de alimentos que se deben tomar antes de beber vino

Capítulo [12] Yab: discurre sobre los alimentos que se toman junto con el vino

Capítulo [13] Yāy: trata sobre el efecto de la comida y de la cena después de haber bebido vino

Capítulo [14] Yād: reflexiona sobre lo que ha de olerse y utilizarse como fragancia cuando se bebe vino

Capítulo [15] Yah: trata sobre (la música y las canciones) más apropiadas para escuchar cuando se bebe vino

Capítulo [16] Yaw: habla sobre la práctica del coito tras haber bebido vino

Capítulo [17] Yaz: versa sobre los lugares para sentarse y para tumbarse más apropiados para beber vino

Capítulo [18] Yah: habla sobre el tratamiento específico para la resaca

Capítulo [19] Yaʿ: trata de cómo evitar que los adictos a embriagarse sufran enfermedades graves tales como la asfixia, la apoplejía y similares

Capítulo [20] Kāf: de cómo corregir y contrarrestar los pequeños perjuicios que surgen durante el tiempo en el que se bebe vino

Capítulo [21] Kā: trata sobre el vino puro y el mezclado

Capítulo [22] Kab: versa sobre aquellos que necesitan beber vino con asiduidad y aquellos que necesitan beberlo de cuando en cuando

Capítulo [23] Kay: trata sobre las cosas que aceleran la embriaguez y la intensifican [73v]

Capítulo [24] Kad: habla sobre las cosas que retardan la embriaguez

Capítulo [25] Kah: menciona las cosas con las que vuelven en sí los beodos

Capítulo [26] Kaw: habla sobre las cosas que eliminan el olor del vino

Capítulo [1] Alif: habla del porqué de este libro

Dijo Abū Bakr: el más querido de mis hermanos me pidió que le compusiera un tratado sobre el vino en el que se describieran sus beneficios, sus perjuicios y la diversidad de sus efectos conforme a sus diferentes estados y a la condición del bebedor; vi que me había incitado con ello a abordar un tema provechoso debido al enorme poder que posee el vino, a sus beneficios y a sus daños en cada uno de los casos. Así es que me surgió ahondar en este tema (con la voluntad de Dios, alabado y venerado sea), a hablar brevemente de las generalidades del vino y sus particularidades, y de las anécdotas o consejos útiles que concurren en él; de modo que empiezo el tratado del vino según esto, si Dios quiere.

Comienzo del discurso acerca del conjunto de propiedades beneficiosas del vino¹³

Para comenzar, diremos que el vino posee un enorme efecto benefactor para el cuerpo cuando se sabe cómo utilizarlo, pues entre sus propiedades más beneficiosas se encuentra la de proporcionar el calor natural que se propaga por todas las partes del cuerpo, al ser el vino más apropiado, corrector, penetrante y rápido que cualquier otro alimento conocido. Debido a esto, hace volver en sí a los desvanecidos, contribuye a que los alimentos se absorban con rapidez, ayuda al cuerpo a recobrar su fuerza y a restablecerse, contrarresta la nocividad de los venenos cuya propiedad es la de helar la sangre y apagar el calor, tales como la cicuta¹⁴, el opio¹⁵, la mordedura de serpiente, la picadura de los escorpiones rastreros y todo aquello que se le asemeja, de tal modo que parece una sustancia expresamente preparada y conveniente para proporcionar el calor natural que es propio de la constitución de los animales. Posee, además, la propiedad, que no tienen los demás alimentos, de alejar los pensamientos obsesivos y relajar el espíritu, siendo incluso uno de los mejores tratamientos contra la melancolía si se utiliza como mejor conviene; procura un sueño agradable y prolongado; ayuda a tener una buena digestión y despierta hasta el extremo el apetito; genera mucha sangre, sirve de provecho al cuerpo, mejora su color y combate la sequedad, la deshidratación, la debilidad y la decrepitud, ralentizándose esta última, considerablemente, en la naturaleza del bebedor; además, abre los conductos y las obstrucciones, y penetra [74r] en los residuos permanentes y no permanentes, de modo que salen del cuerpo con facilidad a través de las heces, la orina, el sudor y los vapores; mantiene abiertos los poros de la piel, fortalece la sangre del estómago, calienta el hígado, evita que aumente el tamaño del bazo y lo suaviza; en muchas ocasiones, hace salir la bilis amarilla a través de la orina y, en especial, si la persona es de constitución delga-

da, incrementa su temperamento; del mismo modo, hace salir la bilis amarilla del cuerpo en un par de días, deshaciendo con naturalidad lo que resta de ella en el vientre y en el hígado sin que ningún órgano sufra acritud ni daño excesivo, y todo esto ocurre si se incrementa su mezcla, siempre y cuando se beba en días alternos, limitándose a ingerir únicamente agua el día que toca; si se siguen los pasos descritos, hace salir lo más ligero y lo que se ha mezclado con los humores en el primer día, a través de la orina.

Capítulo [2] Bā': discurre sobre los perjuicios causados por el vino

Ya que hemos hablado de sus beneficios en este conjunto, quizás sea conveniente mencionar ahora el cúmulo de los daños que provoca, y así evitar que sus perjuicios graven demasiado los aspectos benéficos citados y los desacrediten. Así pues, diremos que entre los males causados por el vino se encuentran los daños provocados en el cerebro y en los nervios cuando se persevera en la bebida, especialmente si el bebedor posee un sistema nervioso débil o tiene predisposición a sufrir enfermedades que resultan de la debilidad del cerebro y de los nervios; en este caso, el beber de manera continua puede provocarle rápidamente un síncope, una hemiplejía o convulsiones; a algunos puede incluso conducirlos al delirio y a padecer obsesiones. En general, su consumo continuado calienta el hígado y lo inflama, provoca fiebres ardientes, dolores de cabeza, ojos inflamados, calenturas, tumores calientes, sarna, esquinancia, deformaciones y otras enfermedades similares que sobrevienen a causa de la virulencia de la sangre, de su predominio y de su calentamiento; y eso se debe a que el vino, en general, incrementa el volumen de sangre, su calor y su virulencia, en especial si se es propenso a ello; por esto, conviene acercarse y alejarse del vino, tomando esto en consideración. Por lo tanto, resulta evidente que lo provechoso es beber de manera intermitente, si es el deseo de Dios.

Capítulo [3] Yīm: trata de aquellas personas que necesitan beber vino

Diré que las personas que necesitan beber vino son aquellas que, cuando no lo hacen, su digestión se ralentiza, tienen eructos ácidos y les disminuye el apetito, y aquellas que, cuando terminan de comer, se sienten pesadas [74v], se les pudre y se les enfría la comida en el estómago y les aumentan las flatulencias, los borborigmos en el vientre y otras molestias parecidas. Un ejemplo de ello son aquellas personas que, cuando dejan de beber, se exponen a padecer enfermedades de carácter álgido y similares.

Capítulo [4] Dāl: reflexiona sobre aquellas personas que tienen que dejar de beber vino necesariamente

Tienen que dejar de beber vino necesariamente aquellas personas que, cuando empiezan a beber, no saben parar, aunque se les caliente el cuerpo y tengan dolor de cabeza, punzadas y mucho dolor, ya sean leves ya sean graves; además, sienten mucha sed, tienen eructos, se les ponen los ojos muy rojos, sufren mareos acompañados de pérdida de apetito y deterioro de

la comida en el estómago; igualmente, y como consecuencia de beber mucho, sufren dolencias tales como migrañas, gota y obstrucciones en el hígado, y tienen gran propensión a padecer esquinancia, pleuresía y algunas enfermedades cerebrales de las que ya hemos hablado.

Capítulo [5] *Hā'*: habla sobre los daños que causa el beber vino de manera continuada¹⁶

En cuanto a beber vino hasta embriagarse, diremos que, cuando una persona bebe de esta manera, los perjuicios pasajeros, que normalmente no son dañinos y desaparecen al dejar de beber, se hacen crónicos o dan lugar a males mayores tales como los síncope, los ahogos, la quietud que trae consigo la muerte del beodo durante el sueño, o bien, grandes hemorragias, deterioro del hígado, temblores y hemiplejía.

Capítulo [6] *Waw*: trata de los beneficios del vino y de la embriaguez cuando no se hace de manera continua y en exceso¹⁷

En cuanto al hecho de embriagarse durante muchos días aunque no de modo excesivo, diremos que es bueno en la mayoría de los casos, y esto se debe a que, durante el periodo de embriaguez, se abren los conductos del cuerpo y sale lo que se ha quedado retenido en los órganos, se expande profusamente el calor natural y se expulsan los residuos sobrantes. Todo ello impide que se produzcan enfermedades graves de carácter alérgico; debido a esto, y al ser la causa de que se abran los conductos y los poros, contribuye a proteger la salud.

Capítulo [7] *Zāy*: habla del consumo del vino conforme a la edad

Los que más necesitan beber vino, teniendo en cuenta la edad, son los ancianos, y esto se debe a que sus cuerpos han alcanzado un mayor grado de frialdad y sequedad, y el vino los calienta y les proporciona humedad; a los que duermen poco, pues el vino les ayuda dormir y también les elimina esos picores del cuerpo que, con frecuencia, atormentan a los ancianos, gracias a que les abre los poros [75r] y les afina la piel; asimismo, les mejora la digestión y les demora notoriamente los achaques de la vejez, siendo ellos los últimos a los que el vino les lleva a padecer enfermedades agudas. En resumen, el vino les refresca enormemente y les protege de la ronquera, los resfriados, los catarros nasales y la tos permanente, les hace oler bien y los revitaliza; en general, son los que más necesitan el vino y, a muchos de ellos, les mantiene sanos, previniéndoles de las enfermedades agudas. Después de los ancianos, son los hombres maduros los que más tienen necesidad del vino, ya que los jóvenes no lo necesitan tanto como ellos, menos aún aquellos que poseen un temperamento caliente y muy ardiente, pues estos padecen resacas más fuertes y dolores de cabeza, se les calienta el hígado y se les quita el apetito; a este tipo de personas el agua les conviene más que el vino. Por lo que se refiere a los niños, diremos que no necesitan el vino en absoluto, y menos todavía aquellos que poseen buenas carnes blancas y que crecen con rapidez. Sin embargo, pueden tener necesidad de beber vino aquellas personas cuyo estado es el contrario del que hemos descrito, pero,

en este caso, no conviene darles de beber sino un poco de vino aguado que no sea ni amargo ni acre.

Capítulo [8] *Hā'*: discurre sobre el consumo del vino según las estaciones del año

Respecto a la necesidad de beber vino conforme a las distintas estaciones del año, diremos que conviene disminuir su consumo al final de la primavera y durante todo el verano, en la medida de lo posible. Si uno decide beber en este periodo, entonces debe disminuir el consumo del vino ligero y debe aumentar el del vino mezclado. Igualmente, debe tener aún más cautela ante la tentación de beber que produce el calor del verano. Y si cae en la tentación y bebe, que tome, seguidamente, tras restablecerse, frutas verdes y ácidas y ojimiel puro y ácido; sin embargo, no es conveniente embriagarse en esta época del año, pues es peligroso y puede provocar enfermedades. El vino en verano perjudica a aquellos que se exponen prolongadamente al sol, provocándoles fiebres. En cambio, en otoño conviene beber vino, ya sea añejo, pues ayuda a evacuar bien, ya sea joven, pero cuidándose de que no sea extremadamente ligero [75v]. A mitad y a final del otoño, cuando comienza a hacer frío al mediodía y están los cuerpos como destemplados, no hay nada mejor que beber vino, siempre en la proporción que convenga a cada cual, pues esto es lo más apropiado contra los escalofríos que se tienen en esta época del año. Finalmente, durante el invierno es preferible que el vino sea más fuerte y más puro, y que se beba en mayor cantidad y con más frecuencia que durante el resto del año, ya que los cuerpos toleran más cantidad que en cualquier otra estación; asimismo, las resacas no son muy virulentas, sino que, por el contrario, benefician en gran medida, y esto se pone de manifiesto cuando un hombre, al despertarse en un día ventoso que barrunta lluvia y muy frío, habiendo bebido la noche anterior un vino más fuerte y en mayor cantidad de lo acostumbrado, tendrá una pequeña resaca que actuará, más bien, como una cura que le ayudará a recuperar su equilibrio. Por el contrario, si ocurre esto mismo durante el verano, se corre el peligro de que se produzcan enfermedades agudas porque la resaca en verano equivale a una enfermedad y, en invierno, a una medicina.

Capítulo [9] *Ṭā'*: reflexiona sobre el consumo del vino conforme al temperamento

En cuanto al consumo del vino según la complejión humoral de cada persona, diremos que los cuerpos delgados lo necesitan más, y los cuerpos gordos, menos; los cuerpos gruesos y pletóricos tienen más necesidad de beber vino, y los biliosos lo necesitan menos porque los calienta en exceso. Por esto, es conveniente que se aumente la mezcla en el vino. Por la misma razón, los que son de complejión humoral delgada deben hacer esto mismo y guardarse de beber vinos fuertes y puros y cualquier otro vino. En cuanto a los cuerpos robustos, los hay sebosos y fibrosos: los primeros son blancos, blandos y fofos, mientras que los fibrosos son rojizos, corpulentos, de carnes duras y de venas anchas que sobresalen externamente. Los cuerpos fibrosos son los que menos necesitan tomar vino, y su consumo puede provocarles fiebres y enfermedades agudas. En cambio,

los que poseen un cuerpo seboso necesitan beber un poco de vino fuerte y puro, pues los vinos suaves y los muy mezclados les perjudican [76r] y les ocasionan enfermedades flemáticas.

Capítulo [10] Yā': trata del consumo del vino según los estados en los que se encuentra el individuo

Quizás sea conveniente no beber vino al salir del baño ni después de haberse fatigado, dejando transcurrir dos horas como mínimo después de ello, o incluso más tiempo; tampoco es aconsejable beber después de haber padecido dolor de cabeza, cuando haya infecciones incipientes en los ojos, cuando se sienta ahogo en la garganta, al comienzo de un resfriado o cuando se sienta somnolencia o pereza; tampoco es recomendable beber vino cuando se está enfadado o cuando se está muy afligido y con penas del alma; si se sufren desvaríos, no es apropiado beber vino para que no se obsesione más, y así poder recuperar la calma; no es aconsejable beber vino después de haber copulado mucho y no haber dormido apenas; no se debe beber hasta embriagarse por completo cuando se padece una fuerte diarrea ni inmediatamente después de que esta haya cesado ni pasado un tiempo breve; en el caso en el que uno se vea obligado a beber por debilidad, entonces conviene beber solamente un poco y sin alcanzar el estado de embriaguez. Asimismo, es conveniente evitar beber vino tras haber tomado miel, dátiles¹⁸ o un medicamento o alimento acre y acerbo que penetre con rapidez en el hígado; hay que evitarlo si también se tiene un dolor reciente cuya causa se desconoce. Cuando alguien se encuentra en uno de estos estados, corre el riesgo de resultar perjudicado. El momento más apropiado para beber vino es cuando el cuerpo se encuentra en un estado de calma y tranquilidad, sin que exista ningún síntoma o percance en marcha, después de un susto que corrija el vino e, igualmente, cuando la persona se encuentre animada y retirada y le venga el deseo de beberlo.

Capítulo [11] Yā: habla de las clases de alimentos que se deben tomar antes de beber vino

En cuanto a los tipos de alimentos que se deben tomar antes de beber vino, diremos que conviene que las personas de naturaleza caliente y los jóvenes, durante las estaciones calurosas, beban vino tras haber tomado alimentos ácidos y fríos, tales como las bebidas refrescantes hechas con jugo de uva agraz, de granada¹⁹, de ruibarbo turco²⁰ y similares. Asimismo, es apropiado comer algunos alimentos cocinados tales como carne cocida en escabeche o marinada en jugo de uva agraz, de granada y similares, pero sin quitarles la grasa. El vino, en esta época del año, puede convenir tras haber tomado carne cocida en leche agria y lácteos ácidos [76v]. Por el contrario, en invierno, las personas de temperamento caliente deben ingerir alimentos que no contengan calor, como, por ejemplo, a base de nabos²¹, de coles²², los encebollados²³, los platos cocinados con aceite, sal y agua, y cosas parecidas. No es en absoluto aconsejable beber vino después de tomar alimentos acerbos solos ni tras haber ingerido alimentos carentes de grasa, como queso añejo, aceitunas aliñadas²⁴ y demás encurtidos, pues esto es muy dañino y hace que se extiendan por los conductos sanguíneos humores nocivos que coagulan la sangre. Los más perjudicados, en este



caso, son aquellos cuyos cuerpos son delgados. En resumen, los alimentos más aconsejables para tomar antes de beber vino son los que no poseen acerbidad y, además, son sustanciosos y blandos, preferiblemente consistentes, espesos y muy nutritivos; seguidamente, hay que refrescar, calentar o mantener el punto medio entre el calor y el frío, dependiendo de la época del año y de la complejión humoral del individuo, según hemos descrito.

Capítulo [12] Yab: discurre sobre los alimentos que se toman junto con el vino

Lo más beneficioso para aquellos que son propensos a sufrir dolor de cabeza y a tener muchas emanaciones hacia ella es el vino fuerte, muy amargo, extraído de membrillo agridulce²⁵ y de manzana²⁶. En cuanto al que tiene el hígado caliente, es mejor que no lo acompañe con lo antes citado, sino que lo tome con granada y lo que es todavía más ácido y más beneficioso que la granada, es decir, la toronja²⁷, el ruibarbo y la uva agraz; sin embargo, esta última estropea el vino y lo corrompe en el estómago y, por ello, es menos adecuada; esto se debe a que casi le hace perder al vino su eficacia, a no ser que se tome poca cantidad. En cuanto a las personas que poseen un cuerpo equilibrado y aquellas a las que el calor no les irrumpe de modo precipitado, les conviene tomar el vino con granada, con membrillo dulce, con azúcar de pilón y con almendras²⁸ sin piel, especialmente si han comido poco. A los ancianos les viene mejor acompañarlo con coco²⁹, alfóncigos³⁰, piñones³¹ y semillas de lino³² y de sésamo³³ peladas y fritas. Las personas libertinas deben dejar de beber, en especial aquellas que son propensas a padecer dolor de cabeza, pues el dolor de cabeza es su debilidad.

Aquellas otras personas que son propensas a padecer mareos y desvanecimientos y a las que no les reanima [77r] la comida a no ser que sea picante y acerba y contenga amargor y astringencia, cuando comiencen a marearse a causa del vino y sientan que van a desvanecerse, entonces deben acompañar el vino con nueces³⁴, almendras, pistachos, a causa del beneficio que les proporciona lo amargo, y con roscos amargos y almorí o con algo que contenga sal de roca aromatizada con especias y cosas similares que sean acerbas y saladas o amargas y astringentes, como las aceitunas de agua, el helenio³⁵, el lináloe³⁶, la juncia³⁷ y similares; a los que son de esta condición, les conviene, cuando se embriaguen, depurar su estómago vomitando, pues esto les alivia considerablemente.

7. Conclusiones

El *Kitāb fī l-šarāb* de al-Rāzī puede considerarse casi una obra única en su género, tanto por el tratamiento que hace sobre el vino y sus efectos como por la extensión y los detalles de las descripciones que contiene. Los diferentes epígrafes que componen esta primera parte exponen exhaustivamente los beneficios que esta bebida produce, los efectos de su consumo desmedido, las formas en las que debe ser tomado, los lugares más apropiados y los tratamientos que han de seguirse para superar su adicción. Por lo tanto, se trata de una obra fundamentalmente de medicina, aunque contiene informaciones varias sobre temas conexos.

Notas

1. Sobre este autor y su obra, véanse Brockelmann, *GAL* 51, pp. 417-21; Escobar Gómez, Abū Bakr M. b. Zakariyyā' al-Rāzī (cuya bibliografía final contiene una magnífica recopilación de fuentes y de estudios); al-Gāfiqī, *The abridged*, fasc. 1 pp. 16-17; Gillispie, *Dictionary*, vol. XI, pp. 323-326; Goodman, s. v. "al-Rāzī", *El*, VIII, pp. 490-493; Ibn Abī Uṣaybi'a, *Uyūn al-anbā'*, vol. 1, pp. 309-321; Ibn Šā'id, *Ṭabaqāt al-umam*, p. 33; Ibn Ūlū'ul, *Kitāb Ṭabaqāt al-aṭṭiba'*, pp. 77-78; Leclerc, *Histoire*, vol. 1, pp. 337-354; Sarton, *Introduction*, vol. 1, pp. 609-610; Sezgin, *GAS*, III, pp. 274-294, IV, pp. 275-82; Ullmann, *Die Medizin*, pp. 128-136.
2. Al-Rāzī (1378/1959-1405/1985): *Kitāb al-Hāwī fī l-ṭibb*. 23 vols. Haydarabad.
3. Además de la copia con la que hemos trabajado y que está descrita a continuación, existen, según F. Sezgin, otras dos: una en la biblioteca del Parlamento de Teherán y otra en Manuk (Alepo). La primera de ellas, a la que hemos tenido acceso, consta de un solo folio y, evidentemente, nada tiene que ver con la obra que aquí presentamos, pues se limita a dar algunas noticias sobre el vino, especialmente desde el punto de vista digestivo. Su título es: *Carta de Muḥammad b. Zakāriyyā' al-Rāzī sobre los inigualables efectos que tiene el vino sobre el cuerpo con respecto a otras bebidas*. La segunda, la de Alepo, no se ha podido conseguir por razones obvias y, por lo tanto, desconocemos el contenido y las

dimensiones de la misma, pero tenemos la impresión de que también se trata de un resumen de la obra que aquí editamos y traducimos.

4. Sobre este autor y su obra, véanse Luis García Ballester y Concepción Vázquez de Benito (1990): «Los médicos judíos castellanos del siglo XIV y el galenismo árabe: el *Kitāb al-ṭibb al-qaṣṭālī al-malūkī* (*Libro de medicina castellana regia*) (c. 1312)», *Asclepio*, 42/1: 119-147; Concepción Vázquez de Benito (2001): «Medicina castellana regia», en Camilo Álvarez de Morales (ed.), *Ciencias de la naturaleza en al-Ándalus. Textos y Estudios VI*. Granada: CSIC: 11-91; Concepción Vázquez de Benito (2004): «El *Kitāb al-ṭibb al-Qaṣṭālī al-Malūkī* (*Libro de medicina castellana regia*) (c. 1312)», en Camilo Álvarez de Morales (ed.), *Ciencias de la naturaleza en al-Ándalus. Textos y Estudios VII*. Granada: CSIC: 11-107.
5. Véase Amador Díaz García (1978-1979): «Un tratado nazari sobre alimentos: *Al-kalām 'alā al-agḍiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios (I)», *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII: 5-37 y (1982-83): «Un tratado nazari sobre alimentos: *Al-kalām 'alā al-agḍiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios (II)», *Cuadernos de Estudios Medievales*, X-VXI: 5-91.
6. Se trata de la obra titulada *Kitāb qawānīn* o *Libro de los cánones*.
7. Esta obra ha sido estudiada, editada y traducida en varios trabajos por Rosa Kuhne (1982): «El *Sirr šinā'at al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī», *Al-Qantara*, 3: 347-414; (1984): «El *Sirr šinā'at al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī. Traducción», *Al-Qantara*, 5: 235-292; y (1985): «El *Sirr šinā'at al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī, III Estudio», *Al-Qantara*, 6: 369-396.
8. El estudio, la traducción y la edición de esta obra han sido realizados por Rosa Kuhne (1991): «Un tratadito inédito de dietética de al-Rāzī», *Anaquel de Estudios Árabes*, 2: 35-74.
9. Edición llevada a cabo por Fuat Sezgin, en 1996, en Frankfurt.
10. Amador Díaz García (1978-9): «El *Kitāb jawāṣṣ al-agḍiya* de Ibn Māssawayh. Edición, traducción y estudio, con glosario», *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, XX-VII-XXVIII/I: 7-63.
11. Véase Camilo Álvarez de Morales (1981): «Las *Nawādir al-tibbiya* de Yūhanna ibn Māsawayh», *Awraq*, 4: 113-129.
12. La descripción completa y detallada de todas las obras que componen el misceláneo, así como sus autores y sus fechas de copia, se pueden consultar en A. M. Cabo-González (2013): «Obras curiosas sobre medicina, farmacología y dietética en el ms. 5240 de la Biblioteca Nacional de España (Madrid)», *Manuscritos árabes en Marruecos y en España: espacios compartidos. Sexta Primavera del Manuscrito Andalusí*, eds. M. Ammadi, F. Vidal-Castro y M. J. Viguera Molins, Casablanca, pp. 21-30.
13. Este epígrafe coincide con la descripción que Dioscórides hace sobre las virtudes del vino en general (Dioscórides, 2006: 5.6 {10}).

14. *Conium maculatum* L. Dioscórides 4.78: «Es también uno de los fármacos que matan por enfriamiento. Se contra- rresta este efecto con la ayuda de vino puro». Cf. Abulḥayr, 550, 608, 620, 975, 2287, 3260, 4441, 4839; Bedevian, 1143; Ceballos, p. 516; Dietrich, IV 69; Issa, p. 55; Maimónides, 58; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 455.
15. Jugo de *Papaver somniferum* L. Cf. Abulḥayr, 43, 584, 4868, 4973; Bedevian, 2540; Ceballos, p. 606; Dietrich, IV 57; Dioscórides, 4.64; Issa, p. 134; Maimónides, 35, 401; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 40, 125, 414.
16. Este epígrafe coincide con la descripción que Dioscórides hace sobre los efectos que, para el cuerpo, tiene la embria- guez continuada (Dioscórides, 2006: 5.6 {13}).
17. Este epígrafe coincide con la descripción que Dioscórides hace sobre los efectos beneficiosos que, para el cuerpo, tie- ne el vino cuando la embriaguez no es continuada (Dios- córides, 2006: 5.6 {13}).
18. Los que ya están maduros y dulces pero todavía no están secos.
19. *Punica granatum* L. Cf. Abulḥayr, 475, 750, 788, 872, 873, 921, 923, 941, 1207, 1225, 1494, 1620, 1622, 1884, 1926, 1996, 2029, 2117, 2151, 2152, 2153, 2154, 2237, 2503, 2517, 2929, 3012, 3033, 3451, 3457, 3466, 3470, 3797, 3807, 3811, 4759, 4797, 4879, 4911, 4970, 5024; Bedevian, 2880; Ceballos, p. 624; Dietrich, I 81, 82; Dioscórides, 1.110, 1.110.2, 1.110.3, 1.111; Issa, p. 151; Maimónides, 243; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 94, 271, 287.
20. *Rheum palmatum* L. Cf. Abulḥayr, 874, 1659, 2030, 2034, 2106, 2108; Bedevian, 2958; Ceballos, p. 634; Dietrich, III 2; Issa, p. 155; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 355.
21. *Brassica rapa* L. Cf. Abulḥayr, 415, 613, 907, 934, 984, 995, 1153, 1624, 1659, 1784, 2129, 2541, 2743, 2747, 3075, 3219, 3440, 4222, 4380, 5046; Bedevian, 703; Ceballos, p. 497; Dietrich, II 94; Dioscórides, 2.110; Issa, p. 33; Maimónides, 273; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 376.
22. *Brassica oleracea* L. Cf. Abulḥayr, 553, 1375, 1810, 2247, 2557, 2560, 2565, 2567, 3016, 3023, 3031, 3475, 3510, 3587, 3804, 3813, 3821, 3970, 4073, 4231, 4239, 4240, 4256, 4552, 4563, 4868, 5046; Bedevian, 698; Ceballos, p. 496; Dietrich, II 103, 104; Dioscórides, 2.121; Issa, p. 33; Maimónides, 184; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 224.
23. *Allium cepa* L. Cf. Abulḥayr, 485, 586, 601, 929, 985, 986, 1156, 1788, 1898, 1940, 2133, 2336, 2350, 2374, 2473, 2491, 2557, 3136, 3941, 4103, 4111, 4522, 4552; Bedevian, 209; Ceballos, p. 474; Dietrich, II 134; Dioscórides, 2.151; Issa, p. 9; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 408.
24. *Olea europaea* L. Cf. Abulḥayr, 687, 1179, 2230, 2242, 3464; Bedevian, 2442; Ceballos, p. 598; Dietrich, I 25, 74; Dios- córides, 1.30, 1.31, 1.105.4; Issa, p. 127; Maimónides, 130; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 250.
25. *Cydonia oblonga* Mill. Cf. Abulḥayr, 938, 2581, 2583, 3126, 3128, 3457, 3575, 3628, 3777, 4548, 4549, 4761, 5044; Bedevian, 1304; Ceballos, p. 522; Dietrich, I 87; Dioscórides, 1.45, 1.115.1; Issa, p. 64.
26. Término que engloba muchas especies del género *Malus*. Cf. Abulḥayr, 544, 587, 941, 975, 1148, 1353, 1612, 1798, 1808, 1914, 1924, 2229, 2242, 2556, 2585, 2741, 2910, 3011, 3136, 3137, 3461, 3511, 3593, 3602, 3758, 4227, 4279, 4678, 4761, 4797, 5124; Bedevian, 2899; Ceballos, p. 585; Dietrich, I 86; Dios- córides, 1.45, 1.115.3, 1.115.4; Issa, p. 151.
27. *Citrus medica* L. Cf. Abulḥayr, 52, 545, 923, 941, 1039, 1066, 1193, 1287, 1632, 1804, 1914, 2234, 2911, 2923, 3023, 3132, 3227, 3510, 3796, 3803, 4340, 4795, 4879, 4911, 5044; Bedevian, 1072; Ceballos, p. 514; Dioscórides, 1.115.5 b; Issa, pp. 51-2; Maimónides, 1; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 21, 279.
28. *Amygdalus communis* L. Cf. Abulḥayr, 550, 588, 920, 921, 922, 1353, 1920, 2515, 2526, 2735, 2751, 2785, 3192, 3465, 3509, 3808, 3828, 4280, 4751, 4761, 4970, 5126; Bedevian, 2834; Ceballos, p. 477; Dietrich, I 97; Dioscórides, 1.33, 1.123; Issa, p. 148; Maimónides, 13; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 45.
29. *Cocos nucifera* L. Cf. Abulḥayr, 717, 1028, 1106, 1203, 1343, 1740, 2025, 2744, 3110, 3827, 4799; Bedevian, 1117; Issa, p. 53; Maimónides, 257; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 286.
30. *Pistacia vera* L. Cf. Abulḥayr, 546, 571, 789, 1405, 1920, 1925, 2115, 2829, 3018, 3128, 3232, 3258, 3310, 3470, 3808, 3815, 3839, 5126; Bedevian, 2722; Ceballos, p. 614; Dietrich, I 101; Dios- córides, 1.124; Issa, p. 142; Maimónides, 232, 301; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 321.
31. *Pinus pinea* L., entre otros. Cf. Abulḥayr, 541, 898, 1623, 2357, 2402, 3184, 3227, 3660, 3631, 3809, 4066, 4293, 4659, 5124, 5126; Bedevian, 2702; Ceballos, p. 613; Dietrich, I 31; Dioscórides, 1.69, 1.69.3, 1.69.4, 1.71.3; Issa, p. 140; Maimó- nides, 317; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 298.
32. *Linum usitatissimum* L. Cf. Abulḥayr, 14, 557, 722, 940, 974, 1017, 1044, 1314, 1399, 1420, 1655, 1797, 2210, 2357, 2554, 2576, 2629, 2745, 3021, 3128, 3129, 3201, 3509, 3819, 4081, 4097, 4239, 4297, 4635, 4885, 5000, 5126; Bedevian, 2111; Ceba- llos, p. 579; Dietrich, II 87; Dioscórides, 2.103; Issa, p. 109.
33. *Sesamum indicum* L. Cf. Abulḥayr, 1249, 1662, 1792, 1914, 2393, 2733, 4231, 4395, 4467, 4511, 4513, 4526, 4629, 4734, 4773, 4774, 4868, 5012; Bedevian, 3164; Ceballos, p. 653; Dietrich, II 83; Dioscórides, 2.99; Issa, p. 168; Maimónides, 268; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 367.
34. *Juglans regia* L. Cf. Abulḥayr, 488, 546, 547, 552, 562, 767, 832, 965, 1148, 1343, 1344, 1345, 1353, 1358, 1523, 2117, 2244, 2245, 2361, 2735, 2744, 2746, 3012, 3040, 3063, 3135, 3455, 3506, 3807, 3964, 3993, 4159, 4222, 4231, 4280, 4544, 4678, 4751, 4879, 4899, 5024, 5126; Bedevian, 1975; Ceballos, p. 568; Dietrich, I 102; Dioscórides, 1.125; Issa, p. 102; Mai- mónides, 82.
35. *Inula helenium* L. Cf. Abulḥayr, 271, 272, 369, 394, 690, 876, 878, 879, 1259, 2174, 2218, 2219, 2220, 2843, 3062, 3406, 3928, 4046, 4233, 4247, 5069; Bedevian, 1924; Ceballos, p. 564; Dietrich, I 24; Dioscórides, 1.128; Issa, p. 99; Maimónides, 338, 353; *Tuḥfat al-aḥbāb*, 356.
36. Madera aromática producida por *Aquilaria malaccen- sis* Lam., llamada *ūd qamārī* por su procedencia del ca- bo Camorín (Kanyakumari), en Tamil Nadu (India). Cf. Abulḥayr, 294, 3483, 3484, 3485, 3486, 5055; Bedevian, 1336; Issa, p. 10; Maimónides, 296.
37. *Cyperus rotundus* L. Cf. Abulḥayr, 1407, 1418, 1940, 2473, 4522, 5081; Ceballos, p. 524; Dietrich, I 4; Dioscórides, 1.4; Issa, p. 66; Maimónides, 161, 274.

Referencias bibliográficas

- Abulḥayr al-ʿIṣbīlī (2004-2010): *Kitābu ʿUmdatī ṭṭabīb fī marʿifati nḥabāt likulli labīb* (Libro base del médico para el conocimiento de la botánica por todo experto). Edición, traducción castellana, notas, correcciones e índices de Joaquín Bustamante, Federico Corriente et al., 3 volúmenes en 4 tomos. Madrid: CSIC.
- Álvarez de Morales, Camilo (1981): «Las *Nawādir al-tibbiya* de Yūḥamma ibn Māsawayh», *Awraq*, 4: 113-129.
- Bedeian, Armenag K. (1936): *Illustrated polyglottic dictionary of plant names in Latin, Arabic, Armenian, English, French, German, Italian and Turkish languages*. Cairo: Argus & Papazian Presses.
- Brockelmann, Carl (1937-1942): *Geschichte der arabischen Literatur*. 2 vols. y 3 vols. de suplementos. Leiden: Brill.
- Cabo-González, Ana María (2013): «Obras curiosas sobre medicina, farmacología y dietética en el ms. 5240 de la Biblioteca Nacional de España (Madrid)», en Muhammad Ammadi, Francisco Vidal-Castro y María Jesús Viguera Molins (eds.): *Manuscritos árabes en Marruecos y en España: espacios compartidos. Sexta Primavera del Manuscrito Andalusi*. Casablanca: Editions & Impressions Bouregreg, pp. 21-30.
- Ceballos Jiménez, Andrés (1986): *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas en España*. Madrid: ICONA.
- Díaz García, Amador (1978-79): «Un tratado nazarí sobre alimentos: *Al-kalām ʿalā al-aḡḏiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios (I)», *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII: 5-37.
- Díaz García, Amador (1978-9): «El *Kitāb jawāṣṣ al-aḡḏiya* de Ibn Māsawayh. Edición, traducción y estudio, con glosario», *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, XX-VII-XXVIII/I: 7-63.
- Díaz García, Amador (1982-83): «Un tratado nazarí sobre alimentos: *Al-kalām ʿalā al-aḡḏiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios (II)», *Cuadernos de Estudios Medievales*, X-VXI: 5-91.
- Dietrich, Albert (1988): *Dioscurides Triumphans*. 2 vols. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Dioscórides (2006): *Materia médica. Estudio y traducción sobre los remedios medicinales. Manuscrito de Salamanca*. Antonio López (ed.) y Francisco Cortés (trad.). Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Escobar Gómez, Santiago (1994): *Abū Bakr M. b. Zakariyyāʾ al-Rāzī: vida, pensamiento y obra*. Madrid: Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense de Madrid.
- Al-Gāfiqī (1932-40): *The abridged version of "The book of simple drugs" of Ahmad ibn Muhammad al-Ghāfiqī*, M. Meyerhof & G. P. Sobhy (eds.), 4 fascículos. El Cairo: al-Ettemad Printing Press.
- García Ballester, Luís y Concepción Vázquez de Benito (1990): «Los médicos judíos castellanos del siglo XIV y el galecismo árabe: el *Kitāb al-ṭibb al-qaṣṭālī al-malūkī* (Libro de medicina castellana regia) (c. 1312)», *Asclepio*, 42 (1): 119-147.
- Gillispie, Charles (1970-80): *Dictionary of Scientific Biography*, 16 vols. en 8 tomos. New York: Charles Scribner's Sons.
- Goodman, Lenn, s. v. «al-Rāzī», *Encyclopédie de l'Islam*, 11 vols. Leiden: Brill.
- Ibn Abī Uṣaybiʿa (1299/1882): *ʿUyūn al-anbāʾ al-anbāʾ fī ṭabaqāt al-aṭibbāʾ*. 2 vols. August Müller (ed.). Kairo-Königsberg: autopublicación.
- Ibn Šaiʿd (1912): *Ṭabaqāt al-umam*. P. L. Cheikho (ed.). Beirut: Imprimerie Catholique.
- Ibn Yūlyūl (1955): *Kitāb Ṭabaqāt al-aṭibbāʾ*. Fuat Sayyid (ed.). Le Caire: Publications de l'Institut français d'archéologie orientale du Caire.
- Issa, Ahmed (1981): *Dictionnaire des noms des plantes en latin, français, anglais et arabe*. Beirut: Dar al-Raed al-Arabi.
- Kuhne, Rosa (1982): «El *Sirr ṣināʾat al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyāʾ al-Rāzī», *Al-Qantara*, 3: 347-414.
- Kuhne, Rosa (1984): «El *Sirr ṣināʾat al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyāʾ al-Rāzī. Traducción», *Al-Qantara*, 5: 235-292.
- Kuhne, Rosa (1985): «El *Sirr ṣināʾat al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyāʾ al-Rāzī, 111 Estudio», *Al-Qantara*, 6: 369-396.
- Kuhne, Rosa (1991): «Un tratadito inédito de dietética de al-Rāzī», *Anaquel de estudios árabes*, 2: 35-74.
- Leclerc, Lucien (1876): *Histoire de la médecine arabe*. Paris: Ernest Leroux.
- Maimónides (1940): *L'explication des noms de drogues. Glossaire de matière médicale composé par Maïmonide*. Max Meyerhof (ed.). Le Caire: Imprimerie de l'Institut français d'archéologie orientale.
- Al-Qiftī (1903): *Taʾrīj al-ḥukamāʾ*. J. Lippert (ed.). Leipzig.
- Al-Rāzī (1378/1959-1405/1985): *Kitāb al-Ḥāwī fī l-ṭibb*. 23 vols. Haydarabad.
- Real Torres, Carolina (1992): «El vino como alimento y medicina en la sociedad romana», *Fortunatae: Revista Canaria de Filología, Cultura y Humanidades Clásicas*, 3: 305-314.
- Sarton, George (1927-48): *Introduction to the History of Science*. 3 vols. Baltimore: Carnegie Institution of Washington.
- Sezgin, Fuat (1967-84): *Geschichte des Arabischen Schrifttums*. 1x Band. Leiden: Brill.
- Tuḥfat al-aḥbāb. *Glossaire de la matière marocaine* (1934). H. P. J. Renaud & Georges Colin (eds.). Paris: Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- Ullmann, Manfred (1970): *Die Medizin*. Leiden-Köln: Brill.
- Vázquez de Benito, Concepción (2001): «Medicina castellana regia», en Camilo Álvarez de Morales (ed.): *Ciencias de la naturaleza en al-Ándalus. Textos y estudios VI*. Granada: CSIC: 11-91.
- Vázquez de Benito, Concepción (2004): «El *Kitāb al-Ṭibb al-Qaṣṭālī al-Malūkī* (Libro de medicina castellana regia) (c. 1312)», en Camilo Álvarez de Morales (ed.): *Ciencias de la naturaleza en al-Ándalus. Textos y estudios VII*. Granada: CSIC: 11-107.