

Varios

**EL KITĀB FĪ L-ŠARĀB O TRATADO SOBRE EL VINO DE
ABŪ BAKR MUḤAMMAD B. ZAKARIYYĀ' AL-RĀZĪ.
EDICIÓN Y TRADUCCIÓN DE LA SEGUNDA Y ÚLTIMA
MAQĀLA (FOLIOS 82r-86v)
The *Kitāb fī l-sharāb* or *Treatise on wine* by al-Rāzī. Edition and
translation of the second and last *maqāla* (folios 82r-86v)**

Ana María CABO-GONZÁLEZ; Paloma FERNÁNDEZ-SEDANO y Mila MOHAMED
SALEM
acabo@us.es, mmohamed@us.es y palomasedano@yahoo.es
Universidad de Sevilla

Recibido: 23/04/2021 **Aceptado:** 15/07/2021

DOI: <https://doi.org/10.30827/meaharabe.v71.21055>

Resumen: El objetivo de este trabajo es la edición árabe y, a partir de ella, la traducción al español de la segunda y última *maqāla* del *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino* de al-Rāzī, obra estructurada en dos partes: 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. Es esta segunda a la que hemos dedicado este artículo. El manuscrito del que hemos partido para llevar a cabo esta labor ha sido el 5240 de la Biblioteca Nacional de 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. 82r-86v.

Abstract: The purpose of this paper is to present the Arabic edition and Spanish translation of the second and last *maqāla* of *Kitāb fī l-sharāb*, or *Treatise on wine*, by al-Rāzī. The treatise is organized into two sections: the first is a description of the benefits and harm caused by drinking wine, while the second presents the different types of wines. This second section is the subject of this paper. The manuscript used in this undertaking is manuscript number 5240 of the National Library of Spain, a miscellaneous volume containing eleven treatises of varying lengths, whose themes revolve around medicine, pharmacology and dietetics. In its entirety the treatise studied comprises over fourteen folios (fols. 73r-86v) while the part that concerns us here is between fols. 82r-86v.

Palabras clave: Manuscrito. Medicina árabe medieval. Al-Rāzī. Vino.

Key words: Manuscript. Medieval Arabic medicine. Al-Rāzī. Wine.

INTRODUCCIÓN

El trabajo que presentamos a continuación cierra el conjunto de la obra de al-Rāzī, el *Kitāb fī l-šarāb*, y tiene como objetivo la edición árabe y su traducción al español de la segunda y última *maqāla* de la composición.

Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā' al-Rāzī¹, sin duda uno de los médicos medievales más conocidos de la historia de la ciencia de todos los tiempos, nació en Rayy (Persia), ciudad en la que se formó en las ciencias de la medicina y la alquimia, así como en la filosofía y otras ciencias conexas. Aquí, en su ciudad natal, dirigió un hospital. La vida de nuestro autor transcurre entre los años 865 d. C./251 H. y 925 d. C./313 H. Una vez adquirida la ciencia y el conocimiento suficientes, así como la experiencia para el desarrollo de su actividad como médico, al-Rāzī viaja Bagdad, donde se instala durante el califato de al-Muktafī (878-908), dirigiendo allí el hospital de la capital del Imperio.

Parece ser que, tras la muerte de al-Muktafī, regresó a Persia, a la ciudad que lo vio nacer, y pasó allí el resto de su vida trabajando como médico.

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

DESCRIPCIÓN DEL *KITĀB FĪL-ŠARĀB*

El *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino* está dividido en dos *maqālas*: la primera consta de veintiséis capítulos y la segunda de diecinueve. Como el mismo autor hace constar al comienzo de la obra, la composición tiene su origen en una petición que le hizo un colega muy querido que tenía especial interés en conocer con detalle los beneficios, los perjuicios y los efectos que el vino tiene sobre el cuerpo humano, así como los diferentes estados y condiciones en las que se puede encontrar un bebedor. Para ello, al-Rāzī, como podemos apreciar a lo largo de la obra, describe con infinito detalle todas estas situaciones, acompañando a

1. Sobre este autor y su obra véase Brockelmann. *GAL*, SI, pp. 417-421; 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", vol. VIII, pp. 490-493; Heine. s.v. "Nabīdh", vol. VI, p. 840; Ibn Abī Uṣaybi'a. *Uyūn al-anbā'*, vol. I, pp. 309-321; Sadan. s.v. "khamr", vol. IV, pp.994-98; Ibn Šā'id. *Ṭabaqāt al-umam*, p. 33; Ibn Ūlŷul. *Kitāb Ṭabaqāt al-aṭṭibā'*, pp. 77-78; Leclerc. *Histoire*, vol. I, pp. 337-354; Sarton. *Introduction*, vol. I, pp. 609-610; Sezgin. *GAS*, vol. III, pp. 274-294, vol. IV, pp. 275-282; Ullmann. *Die Medizin*, pp. 128-136.

2. Al-Rāzī (1378/1959-1405/1985). *Kitāb al-Ḥāwī fī l-ṭibb*.

las descripciones de consejos muy útiles para todos aquellos que tengan interés en conocer los efectos perjudiciales y provechosos del vino.

En la primera *maqāla*³, el autor comienza exponiendo las razones por las que escribe este libro y enumera el conjunto de propiedades beneficiosas y perjudiciales del vino. A continuación, habla de las personas que necesitan beber vino y de aquellas que deben dejar de ingerirlo, así como de los daños que el consumo continuado tiene sobre las personas y los beneficios que la embriaguez produce cuando esta es ocasional. Prosigue la composición con los diferentes efectos que tiene el consumo del vino en función de la edad, las estaciones del año, el temperamento del bebedor y los estados en los que se encuentran las personas que beben. Acto seguido, al-Rāzī se centra en la relación que se produce entre la comida y el vino, es decir, qué alimentos son más recomendables para tomar antes, durante o después de beber vino, las fragancias y las músicas que son más recomendables mientras se toma vino, cómo afecta esta bebida a la práctica del coito y los lugares que son más aconsejables para su ingesta. Todo esto se desarrolla a lo largo de los primeros diecisiete capítulos. A partir de aquí, el autor se centra en describir tratamientos para paliar la resaca que deja el vino, las enfermedades que puede producir un consumo continuado, los diferentes efectos que produce el vino puro y el vino mezclado, las cosas que pueden retardar, acelerar e intensificar la embriaguez y cierra la sección hablando de los métodos que se pueden emplear para eliminar el olor del vino.

La segunda *maqāla*, formada por diecinueve capítulos y que es la que aquí editamos y traducimos, describe las distintas clases de vinos: los que embriagan, los vinos puros y los mezclados, sus variedades, los olores y las fuerzas de los vinos en función de su origen, sus mezclas y sus soleras, así como otras bebidas extraídas de frutas y cereales.

3. La edición y traducción de esta primera parte ha sido llevada a cabo por: Cabo-González; Fernández-Sedano y Mohamed Salem. “El *Kitāb fī l-šarāb*”, pp. 13-23, y “El *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado*”.

*EL MANUSCRITO 5240 DE LA BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA*⁴

El *Kitāb fī l-šarāb* forma parte de un manuscrito misceláneo, el 5240 de la Biblioteca Nacional de España, y se extiende a lo largo de catorce folios (fols. 73r-86v). El manuscrito se cierra con la fecha cristiana de la copia: el domingo 3 de julio de 1424. 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.

Este volumen colectivo está compuesto por once tratados de muy diferentes dimensiones, 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, cuya obra se titula *al-Ṭibb al-qaštālī* o *Medicina castellana*⁵, el sabio nazarí llamado Abū Bakr b. Aḥmad al-Arbūlī, autor de *Al-kalām ‘alā al-agḍiya* o *Tratado de los alimentos*⁶ y el cordobés insigne del siglo XII, Maimónides y su composición titulada *Kitāb qawānīn* o *Libro de los Cánones*⁷. Y, por otro lado, autores orientales: varias composiciones de al-Rāzī (el *Sirr al-ṭibb* o *Secreto de la medicina*⁸, la *Risāla fī tartīb al-fākiha* o *Disertación sobre el modo de comer la fruta*⁹ y el *Kitāb fī l-šarāb* o *Tratado sobre el vino*), varios folios sueltos sobre la obra de medicina del médico persa del siglo X al-Maḥūsī, titulada *Kitāb Kāmil al-šinā ‘a al-ṭibbiyya* o *Libro de las artes medicinales*¹⁰, dos trabajos incompletos de Ibn Māsawayh (el *Kitāb Jawāṣṣ al-agḍiya* o *Libro de las propiedades de los alimen-*

4. En el Catálogo de Manuscritos Árabes de Guillén Robles aparece como DCI-5. 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 (Maglis, 1538/I) y otra en Manuk (Alepo) (no tenemos datos). 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: *Risāla li-Muḥammad b. Zakariyyā’ al-Rāzī fī annahu lā yūyād šarāb yanūb ‘an al-šarāb al-musakkir fī af’ālih*. La segunda, la de Alepo, no se ha podido conseguir después de varios intentos, por lo que desconocemos el contenido y las dimensiones de la misma.

5. Sobre este autor y su obra, véase García Ballester y Vázquez de Benito. “Los médicos judíos castellanos del siglo XIV”; Vázquez de Benito. “Medicina castellana regia” y “El *Kitāb al-Ṭibb al-Qaštālī al-Malūkī*”.

6. Véase Díaz García. “Un tratado nazarí sobre alimentos (I)”, y “Un tratado nazarí sobre alimentos (II)”.

7. Se trata de la obra titulada *Kitāb qawānīn* o *Libro de los cánones*.

8. Esta obra ha sido estudiada, editada y traducida en varios trabajos por Kuhne. “El *Sirr šinā’at al-ṭibb*”, “El *Sirr šinā’at al-ṭibb*... Traducción”, y “El *Sirr šinā’at al-ṭibb*... III Estudio”.

9. El estudio, la traducción y la edición de esta obra ha sido realizado por Kuhne. “Un tratadito inédito”.

10. Edición llevada a cabo por Fuat Sezgin, en 1996, en Frankfurt.

tos¹¹ y el *Kitāb Nawādir al-ṭibb* o *Libro de las rarezas de la medicina*¹² y, finalmente, un folio suelto del *Fuṣūl* o *Aforismo* del egipcio del siglo X-XI, Ibn Riḍwān.

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 19.5cm x 14cm, con una caja de escritura de 17cm x 10cm. 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 de lectura bastante difícil. 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. El volumen contiene muchas notas marginales y el estado de la conservación del manuscrito es bueno¹³.

MÉTODO DE LA EDICIÓN Y DE LA TRADUCCIÓN

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

En la edición se ha procedido a la restitución de la *hamza* inicial, media y final, se ha repuesto la *madda*, se han añadido los puntos a la *alif maqṣūra* cuando es realmente *yā'* y viceversa, se han puesto los puntos de la *tā' marbūṭa* cuando estos no aparecen, se han repuesto las vocales largas desaparecidas y se ha corregido la constante confusión entre las letras *dāl* y *ḍāl*. Igualmente, se han sistematizado todos los casos de *tamyīz*.

En cuanto a la traducción, hemos intentado ser los más fiel posible al original. Se ha introducido en cada capítulo una numeración del 1 al 19, entre corchetes, para facilitar la identificación de los mismos, al igual que se hizo en la traducción de la primera *maqāla*, ya publicada.

El número de la foliación aparece, como en la edición, entre corchetes intercalado a lo largo del texto.

11. Díaz García. "El *Kitāb jawāṣṣ al-agḍiya*".

12. Véase Álvarez de Morales. "Las *Nawādir al-ṭibbīya*".

13. 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 Cabo-González. "Obras curiosas sobre medicina".

EDICIÓN

[82r] المقالة الثانية في أصناف الشراب المسكر

وهي تسعة عشر بابا

الباب الأول في أصناف الشراب المسكر

الباب "ب" في الشراب المسكر نفسه

الباب "ج" في المطبوخ من الشراب

الباب "د" في نبيذ الزبيب المجرد

الباب "هـ" في نبيذ الزبيب المعسل

الباب "و" في نبيذ العسل نفسه

الباب "ز" في النبيذ المطبوخ باللوز المر والأفاويه والداذي

الباب "ح" في نبيذ التمر والدوشاب والناطف

الباب "ط" في نبيذ السكر ونبيذ الفانيذ والتين والبور والشعير

الباب "ي" في نبيذ الرمان الحلو والكمثرى وغيرها

الباب "يا" في ماء النارجيل وهو جوز الهند الرطب

الباب "يب" في لبن الرماك

الباب "يج" في الشراب بحسب بلده ومكانه

الباب "يد" في الشراب بحسب زمانه

الباب "يه" في الشراب بحسب طعمه

الباب "يو" في الشراب بحسب رائحته

الباب "يز" في الشراب بحسب لونه

الباب "يح" في الشراب بحسب قوته

الباب "يط" في الشراب بحسب تركيبه من هذه المفردات [82v]

الباب "أ" في أصناف الشراب المسكر أن الأشربة المسكرة أولها الشراب المطلق نفسه المتخذ

من عصير العنب والمطبوخ والزبيب ونبيذ العسل ونبيذ التمر والدوشاب ونبيذ السكر والفانيذ

ونبيذ التين ونبيذ البر والشعير والجوارس ونبيذ عصارة الفواكه الحلوة وقد بلغنا وتأدى إلينا أن ما

يسيل من عروق النارجيل جيد إذا شرب بشراب مسكر وأن لبن الرماك أيضا مسكر.

الباب "ب" في الشراب المطلق نفسه الشراب المطلق نفسه يسخن البدن ويرطبه بحسب ما

يكون معه من مزاج ولدونة من غذاء أما هو في نفسه فيجفف ولا يرطب وإن وضع على الجسد

بصوفة أو اسفنجة جفف ذلك الموضع ومنع الرهل منه وحلل الأورام البلغمية المنتفخة.

الباب "ج" في المطبوخ من الشراب فأما المطبوخ من الشراب فأشد إسخانا من الشراب

المطلق وأشد تجفيفا وهو لذلك أوفق للأبدان التي تحتاج إسخانا وتجفيفا. فأما المشمس فأشد تسخنا

وتجفيفا وهو ضار بأصحاب الأبدان الملتهبة يسرع بطرحهم في الحميات ويجعل الدم يسرع إلى

العفونة ولذلك يلهب الحمى سريعا ويصدع لما له من الريح والبورة لكنه أكثر الأشربة للرياح

والنفخ والقراقر ويبلغ بسخونته الأعضاء البعيدة وله غوص ولطفا ويطيب ريح العرق والبول

ويقل نتن النجو ولا يضر بالباه كما يضر الشراب المطلق [83r].

الباب "د" في نبيذ الزبيب المجرد ونبيذ الزبيب أجود لتقوية المعدة وأعقل للبطن من الشراب وأشد تجفيفا وأقل إسخانا من الشراب وهو أكثر غذاء والدم المتولد منه أمتن وأغلظ من الدم المتولد من الشراب وأقرب من الاستحالة إلى الخلط الأسود المسمى عكر الدم الذي يستحيل من بعد ذلك سوداء ولذلك ينبغي أن يجتنبه من يخاف عليه الأمراض السوداوية كابتداء السرطان والمالنخونيا وعظم الطحال ونحو ذلك وليستعملها أصحاب الذرب وضعف المعدة ومن يلهب من شرب الشراب المطبوخ سريعا ويشد ذلك به.

الباب "ه" في نبيذ الزبيب المعسل فأما إذا عسل فإن العسل يزيده استحالة وإسخانا وقوة سور في الصعود إلى الرأس والنفوذ إلى سطوح البدن وينقص من قبضه فيكون حينئذ أقل تقوية للمعدة وأعقل للبطن لكنه يكون أدر للبول وأكسر للرياح يسخن الكلي والمثانة حينئذ ويخرج عنها الفضول وأحجاره ويكون أصلح للصدر والرئة وما فيها من المجرد كثيرا وأشد أخراجا للأخلاق التي تحتاج أن يخرج منها.

الباب "و" في نبيذ العسل نفسه وأما نبيذ العسل نفسه فقوي الإسخان سريع الاستحالة إلى المرار الأصفر ضار بأصحاب المزاج الحار ويصلح للمشايخ المبلغمين وهو أوفق الأنبيذة للذين بهم ضعف العصب وأمراض باردة وأضرها بأصحاب الأكباد والمعدة الملتهية.

الباب "ز" في النبيذ المطبوخ بالأفاويه واللوز المر والداذي فأما الشراب الذي يطرح فيه اللوز المر فإنه يزيد فضل بخار ولطافة ونفودا حتى أنه جيد لمن يعتديه القولنج والحصاة في كلاه [83v] والسدد في كبده والغلظ في طحاله غير أنه سريع الاستحالة إلى المرار الأصفر مصدع مورث للسدد والغثي من بعد يوم شربه ولسيما من كان مستعدا لذلك والداذي فإنه يصدع وليس بجيد للمعدة ولكنه صالح لأصحاب البواسير فأما الأفاويه فإنها تزيد تصديعا وإسخانا لكنها تزيد تقوية للمعدة وتجفيفا وبخاصة ما كان منها قوي القبض كالكسك والسعد والقرنفل وقوي التجفيف كالسنبل والعود والمصطكى والكبابة فأما الزعفران فإنه يصدع ويغشي إلا أن الشراب الذي يقع فيه يكون أقوى في سفك وتفريجها حتى أنه يكسب حالا شبيهة بالرغوة لمن أكثر منه.

الباب "ح" في نبيذ التمر والدوشاب والناطف وأما نبيذ التمر والدوشاب والناطف فكلهما وخم ثقيل بالإضافة إلى الشراب حتى إنها ربما كانت أكثر توليدا للنفخ والقرقر والإضرار بالمعدة والأمعاء من الماء إلا أن أصلحها على حال نبيذ التمر لاسيما العتيق منه والصيفي وبالضد فأردوها الطري والشتوي وما أتخذ من الدوشاب المرار وهي كلها مطلقة للبطن لاسيما الذي يجعل عليه ماء ثم الذلة وكذلك نبيذ الدوشاب أوفق للصدر والرئة من نبيذ التمر ونبيذ التمر أوفق للمعدة من نبيذ الدوشاب والناطف على أنه ليس ولا واحد منهما موافقا للمعدة ولا جاريا مجري الشراب بالإضافة إليه وإلى نبيذ الزبيب بل هي كلها في الخلال التي يحتاج إليها من الشراب بكثير اللهم إلا في إخصاب البدن وإسخانه فإنها توقي في ذلك على نبيذ الشراب بحسب غلظها ومثانتها وكثيرة تغذيتها وحلاوتها [84r].

الباب "ط" في نبيذ السكر والفانيذ والتين والبر والشعير والجاورس وما أشبه ذلك أما نبيذ السكر والفانيذ فأرق من نبيذ الدوشاب وأنفذهما جيدان للكلي والمثانة وحرقة البول وعسره غير أن نبيذ السكر سريع التصديع ونبيذ الفانيذ جيد للصدر والرئة وأوجاع الظهر الكائنة من الأخلاط النبيئة وهو يسهل الطبيعة ويمنع من كون القولنج وأما نبيذ التين فهو جيد للصدر والرئة والكلي

والمثانة مسخن للبدن مجيب له غير أنه يكثره دفعة للفضول بقمل ويكثر جربا وحكة وبالجملة فكل هذه الأنبذة مقص عن الشراب ونبذ الشراب للزبيب في الخلال التي يحتاج إليها من الشراب وأقربها إليه نبيذ العسل ثم نبيذ التمر وأما المتخذ من البر والشعير وما أشبه ذلك فأبعد من قوة الشراب على أنها تسكن العطش بكثر ويطيب النفس ولا ينبغي أن يطمع منها في حل نفخ ولا بزرقه غذاء بل قد يحل البطن وتزب البول وينفع في بعض ذلك وكثيرا ما يستعمله أهل مصر وهو المسكر.

الباب "ي" في نبيذ الرمان الحلو والكمثرى وما أشبههما وكذلك الحال في عصارة الفواكه الحلوة كعصارة الكمثرى الحلو والرمان الحلو إذا تركت حتى تسكر فإنها تجري مجرى بعض الشراب غير أنها سريعة للفساد لا قوة لفعالها ولا مدة لها.

الباب "يا" في ماء النارجيل وهو جوز الهند الرطب فأما النارجيل فقد خبرني جماعة أنه يسكر سكرًا صالحًا فأوجب القياس أن يكون مسخنًا ملينًا نافعًا لوجع الظهر والكلي الحادث عن الأخلاط الباردة.

الباب "يب" في لبن الرماك فأما لبن الرماك [84v] فيشبهه أن يكون أسخن من ألبان المواشى وقد شاهرت خلقًا من الترك زعموا أنهم يشربون منه ويسكرون وليس ينبغي أن يظن أن هذا اللبن يبلغ مبالغ الشراب في أفعاله لكن يخلط الطعام ويلين الطعام ويلين البطن على الحال.

الباب "يج" في الشراب بحسب بلده ومكانه وأما الشراب فليختلف بحسب بلده ومكانه فإن الأعناب الكائنة في البلدان الحارة أقوى حرارة وأقل مائية والكائنة في البلدان الباردة لا يستور في الحرارة فيكون لذلك شربها أبرد وأكثر مائية والكائنة في الأرضين الحجرية أحمر وأصلب شرابًا والكائنة في الطين الحار أغمص وأقبض والكائنة في التربة كثرة الرطوبة حتى أنه لا يكون شراب قوي بل شراب رقيق مائي.

الباب "يد" في الشراب بحسب زمانه الشراب العتيق أكثر تجفيفًا من الطري في كل حالاته لأنه وطأ ضربت فيه قهوة فيكون لذلك أبرد منها وأما ما كان سليما من ذلك فإنه يكون أشد إسخانًا للبدن وكل سخونته سخونة دخانية لا بخارية وكثيرا ما يستبان من الشراب الطري سخونة أكثر ما يستبان في الشراب العتيق ولذلك لكثرة البخار الباقي فيه غير أن سخونة الشراب الطري سريعة الاستحال ومع رطوبة القول إن الشراب العتيق أوفق لمن يحتاج إلى تجفيف بدنه وتلطيف أخلاطه والطري أوفق لمن يريد إخصاب جسده والمعتدل في الزمان قائم بينهما فيحسب ذلك فليكون الاستعمال لضرورها.

الباب "يه" في الشراب بحسب طعمه وأما الشراب فمنه ما يضرب إلى الحلاوة ومنه ما يضرب إلى المرارة ومنه ما يضرب إلى العفوصة [85f] ومنه ما يضرب إلى الحدة ومنه ما يضرب إلى طعم منكر بشيع ومنه تفه ومنه مر فالذي يضرب إلى الحلاوة معتدل الحرارة صالح للصدر والرئة رديء لسدة الكبد وأما الشراب الذي يضرب إلى المرارة فإنه ملطف للطحال منفذ للغذاء قوي في الأفعال التي تخص الشراب وهو أقل توليدا للدم وإخصابا للبدن من الشراب الحلو وأكثر تصديعا ويهيج منه حرارة فأما الداذي الحار الحريف فهي غاية الحرارة كثير الإسخان كاسر للرياح قوي الصعود إلى الرأس رديء للمستعد للصداع والحميات نافع في وقت الشتاء والأحوال التي تحتاج فيها إلى تنفذ الغذاء واسترداد القوة بسرعة وأما الشراب العفصي فيقوي

المعدة ويعقل البطن وهو مقصر في تنفذ الغذاء وتدر فيه وهو أيضا أقل إسخانا من المر كثيرا وأقل موافقة للصدر والرئة وأقل إدرار للبول وأقل صعود للرأس وليس بالكثير الغذاء والإخصاب وأما الشراب القليل الماء فقليل الإسخان كثير الإدرار للبول وليس في المعونة على الهضم وينفذ الغذاء بشيء وأما يصلح لأصحاب الأمزاج الحارة جدا وفي الأوقات والبلدان الحارة وأما الشراب القهو المز فأبرد الأشربة غير أنه لا يعدم التقطيع والتلطيف ولا يصلح لمن به سوي الهضم ولا للمشايخ المبلغمين ويصلح للشباب وأما الشراب الرقيق الذي فيه طعم منكر بشيع رديء في كل حال يفسد الدم ويعفنه ويجلب أمراضا رديئة بحسب الكيفية الكريهة وتركه أصلح من شربه وأعظم ضرره إذا أدمن.

الباب "يو" في الشراب بحسب رائحته ومن الشراب [85v] الريحاني ومنه عدم الرائحة فالريحاني الطيب الزائد الرائحة جيد للمعدة نافع من الغشي صالح للغشي واسترداد القوة غير أنه كثير الصعود إلى الرأس مصدع فأما العديم الرائحة فقليل الحرارة بطيء النفوذ طويل المقام في المعدة وأما الذي له رائحة كريهة منتنة فالقول فيه كالقول في الذي فيه طعم كريهة بشيع.

الباب "يز" في الشراب بحسب لونه ومن الشراب أحمر بين الخضرة والصفرة وهو الذي يسمى الزيتي ومنه أبيض وأبرد الشراب بحسب لونه الأبيض وهو أكثرها إدرار للبول وأوقها للمحوررين وأسخانها بحسب لونه الأصفر الناري فأما الأحمر فمعتدل بينهما وأما الأسود فدون الأصفر حرارة بحسب لونه وربما عرض فيه عارض مسخن كالشمس أو عتق أو فضل قوة من العنب في الأصل والأحمر والأسود أكثر في إخصاب البدن من المائي والأصفر الناري أعون على الهضم وأما المائي فأقلها حرارة بحسب لونه والزيتي أحر من الأحمر وأبرد من الناري.

الباب "يح" في الشراب بحسب قوامه ومن الشراب غليظ ورقيق ومعتدل فالرقيق أسرع نفودا في البطن وصعودا إلى الرأس وإخصابا للبدن وأكثر إدراراً للبول وكذلك الحال في الصافي والكدر.

الباب "يط" في الشراب بحسب تركيبه من هذه المفردات التي قدمنا ذكرها وشرحها وإذ قد ذكرنا تغير أفعال الشراب بحسب أحواله إذا تركيب فينبغي أن يمثل ذلك بمثله لتكون طريقا وقانونا سهلا مسلوكا.

فنقول إن من هذه المفردات أعني اللون والرائحة والطعم والقوة منها ما يتألف و[86r] ما لا يكاد يتألف فاللون الأبيض يتألف في الأكثر مع رقة القوام وعدم الطعم والريح ولا يكاد يتألف وما لا يكاد يتألف مع ريق أو طعم ويتألف مع الحلو القوام والطعم المر وللرائحة النكهة وقل ما يتألف مع الطعم الحلو والقابض واللون الأحمر فهو مع غلظ القوام ومع الحلاوة والقبض ولا يمتنع أن يتألف مع طيب الرائحة فيكون إذا بحسب تركيبية هذه المفردات.

والشراب الأبيض الرقيق العديم الرائحة والطعم أقرب الأشربة من طبيعة الماء وأقلها إسخانا للبدن وإخصابا له فإن ساعده مع ذلك قبض في الطعم وإذ في طيب رائحة من كان من أقرب الأشربة لمن يريد أن يقوي المعدة وإسخان بدنه كالنابقهين والضعفاء المعد من أصحاب الأمزاج الحارة ولا يكون موافقا لمن يحتاج إلى إسخان المعدة وطرد الرياح وتنفيذ الغذاء وما أشبه ذلك من الأفعال وليكون الشراب الأصفر اللون الرقيق القوام المر الطعم الذكي الرائحة من أسخن الأشربة للبدن وأسرعها نفودا أو أوقها لمن غشي عليه ومن يحتاج إلى إسخان معدته وكبدته ويكون غير

موافق للشباب وذوي الأمزاج الحارة ومن يعتديه الصداع والرمد ونحو ذلك ويكون الشراب الأحمر اللون المعتدل القوام والغليظ والرقيق الطيب الريح الذي إلى الحلاوة أعدل الأشربة وأرفعها لأصحاب المزاج المعتدل ومقصرا عن الأصفر في الأفعال التي ذكرها قبل ويكون الشراب الأسود اللون الغليظ القوام [86v] الحلو الطعم أكثر الأشربة تولد للحم وأغذاء للبدن فإن اتفق ذلك مع طعم قابض كان أوفقها لعقل البطن أيضا وإن اتفق مع رائحة طيبة كان ذلك جيدا لتقلب النفس والغشي ونحو ذلك من الأفعال ويكون العتق إذا انضم إلى بعض هذا زائد في التجفيف والطرا زائد في الترطيب واعتدال في الزمان قائما بين هذين فقد بان من هذا أن ما مثلها ما اردنا أن نبيذ هذه المفردات التي تركيبه وسهل استخراج ما لم نذكره منها وذلك آخر غرضنا الذي قصدناه في كتابنا هذا ولواهب العقل الحمد ما لانهاية كما هو أهله ومستحقه.

بلغت مقالة الرازي في الشراب يوم الأحد يوليوا عام ألف وأربع مائة وأربع وعشرين للمسيح.

TRADUCCIÓN

[82r] Segunda parte: sobre las clases de vinos embriagantes

Constituido por diecinueve capítulos

Capítulo [1] *Alif*: versa sobre las clases de vinos que embriagan

Capítulo [2] *Bā'*: habla sobre el vino propiamente dicho

Capítulo [3] *Yīm*: trata el vino cocido

Capítulo [4] *Dāl*: versa sobre el vino de pasas sin más aditamento

Capítulo [5] *Hā'*: diserta sobre el vino de pasas enmelado

Capítulo [6] *Waw*: habla sobre el vino de miel

Capítulo [7] *Zāy*: versa sobre el vino cocido con almendras amargas, especias y (flores) del árbol del amor

Capítulo [8] *Hā'*: habla sobre el vino de dátiles, de melaza de dátiles y de arropía

Capítulo [9] *Ṭā'*: diserta sobre el vino de azúcar y el vino de alfeñique, el vino de higos, el de trigo y el de cebada

Capítulo [10] *Yā'*: versa sobre el vino de granadas dulces, de peras y de otras frutas

Capítulo [11] *Yā'*: habla sobre el agua de coco, que es la “nuez de la india” fresca

Capítulo [12] *Yab*: diserta sobre la leche de yegua

Capítulo [13] *Yay*: describe los vinos conforme al país y al lugar de origen

Capítulo [14] *Yad*: describe los vinos conforme a su solera

Capítulo [15] *Yah*: describe los vinos conforme a su sabor

Capítulo [16] *Yaw*: describe los vinos conforme a su aroma

Capítulo [17] *Yaz*: describe los vinos conforme a su color

Capítulo [18] *Yah*: describe los vinos conforme a su fuerza

Capítulo [19] *Yaṭ*: describe los vinos en función de la composición de los elementos que acabamos de mencionar y explicar [82v]

Capítulo [1] Ālif: versa sobre las clases de vinos que embriagan

Las bebidas embriagantes comprenden, en primer lugar, las que embriagan por sí mismas, como son las que se obtienen del jugo de la uva, del cocimiento de este jugo, el de las uvas pasas, el vino de miel, el vino de dátiles, el de melaza de pasas, el vino de arropía, el de alfeñique, el vino de higos, el de trigo, el de cebada, el de mijo y el vino obtenido del jugo de frutas dulces. Hemos oído decir que el líquido que fluye de las raíces del coco es bueno si se bebe con algún vino embriagante, y que la leche de yegua también emborracha.

Capítulo [2] Bā': habla sobre el vino propiamente dicho

Estas bebidas calientan el cuerpo y lo humedecen dependiendo de aquello con lo que se mezcle y de la cantidad de grasa que contenga la comida que las acompañe. Por sí mismas, secan y no humedecen, por lo que, si se empapa un trozo de lana o una esponja marina con estas bebidas y se coloca sobre una zona del cuerpo, la seca e impide que se ponga flácida. Asimismo, disuelven los tumores pituitarios inflamados.

Capítulo [3] Yīm: trata el vino cocido

El vino cocido calienta y seca mucho más que el vino puro; por ello, es más apropiado para los cuerpos que tienen necesidad de calor y sequedad. El vino asoleado calienta y seca aún más y es perjudicial para aquellos que tienen el cuerpo ardiente, puesto que les provoca fiebre con facilidad y hace que su sangre se corrompa y, por lo tanto, la fiebre suba mucho y aparezcan dolores de cabeza a causa de sus vapores; el vino de trigo es el más apropiado para eliminar los gases, la hinchazón y los borborismos. El calor que proporciona el vino cocido alcanza los órganos más recónditos, es penetrante, suaviza, mejora el olor del sudor y de la orina, disminuye el hedor de los excrementos y no perjudica la potencia sexual como sí lo hace el vino puro [83r].

Capítulo [4] Dāl: versa sobre el vino de pasas sin más aditamento

El vino de pasas es mejor que el vino de uvas para fortalecer el estómago, es más astringente para el vientre, seca más y calienta menos, es más nutritivo y la sangre que genera es más consistente y más espesa que la que genera el vino de uvas, que se transforma con facilidad en humor atrabiliar conocido como "sangre sucia", la cual, seguidamente, se convierte en bilis negra o atrabilis; por esto, no deben tomarlo aquellas personas que sean susceptible de contraer enfermedades atrabiliaras tales como el cáncer incipiente, la melancolía, el engrosamiento del bazo y males similares; por el contrario, pueden consumirlo aquellos otros que tengan el estómago dañado y débil, y quienes tienden a inflamarse con facilidad al beber vino cocido, pues este les empeora.

Capítulo [5] Hā': diserta sobre el vino de pasas enmelado

El vino de pasas, al añadirle la miel, se transforma considerablemente, se calienta, se sube a la cabeza con más fuerza, atraviesa antes la superficie del cuerpo y hace que pierda parte de su astringencia; consecuentemente, fortalece menos el estómago y constriñe menos el vientre; sin embargo, es diurético y carminativo, calienta los riñones y la vejiga, ayudando a que salgan de ellos los residuos y los cálculos. Del mismo modo, el vino de pasas enmelado es más conveniente para el pecho y los pulmones, bastante más que el vino de pasas sin enmelar, y favorece la salida de los humores que necesitan ser expulsados.

Capítulo [6] Waw: habla sobre el vino de miel

El vino de miel calienta mucho y se transforma rápidamente en bilis amarilla, perjudica a aquellos que poseen un temperamento caliente y beneficia a los ancianos de complejión flemática; de entre los vinos, es el más apropiado para las personas que padecen de debilidad nerviosa y enfermedades de carácter álgido; sin embargo, es el más perjudicial para los que tienen el hígado y el estómago inflamados.

Capítulo [7] Zāy: versa sobre el vino cocido con especias, almendras amargas y (flores) del árbol del amor

El vino que, al cocerse, se le añaden almendras amargas, se hace mucho más vaporoso, suave y penetrante, de tal manera que es muy bueno para quienes son propensos a tener cólicos, cálculos en los riñones, [83v] y para aquellos que padecen obstrucciones en el hígado o engrosamiento del bazo; sin embargo, se transforma con rapidez en bilis amarilla, causando dolores de cabeza y ocasionando obstrucciones y mareos al día siguiente de haberlo bebido, sobre todo a las personas que son propensas a ello. El vino preparado con (flores) del árbol del amor produce también dolor de cabeza y no es bueno para el estómago, pero conviene a aquellos que sufren de hemorroides. El vino cocido con especias provoca dolores de cabeza aún más fuertes y calienta en demasía, sin embargo, fortalece considerablemente el estómago y seca mucho, en particular, el vino al que se le han añadido especias astringentes como el almizcle, la juncia y el clavo, y especias con propiedades desecativas como el nardo, el palo aloe, la almáciga y la cubeba. El vino con azafrán, por su parte, produce dolor de cabeza y náuseas, pero achispa más y produce más alegría, hasta tal punto que, a quien se ha excedido bebiéndolo, le lleva a un estado cercano a la necedad.

Capítulo [8] Hā': habla sobre el vino de dátiles, de melaza de dátiles y de arro-pía

Estos tres vinos son mucho más indigestos y pesados si los comparamos con el vino de uvas, incluso pueden ocasionar más flatulencias, borborigmos, daños en el estómago y en los intestinos que el agua. El mejor de los tres es el de dátiles,

en especial el envejecido y el producido en verano; contrariamente a esto, el vino fresco, el que se hace en invierno, y el que se obtiene de melaza de dátiles hacen más daño; todos ellos laxan el vientre, sobre todo al que se le echa agua y se rebaja; asimismo, el vino de melaza de dátiles es más apropiado para el pecho y los pulmones que el vino de dátiles. Este último es más conveniente para el estómago que el de melaza de dátiles y el de arropía, ya que ninguno de estos dos hace bien al estómago. Ninguno de los tres puede competir con el vino de uvas, ni con el vino de pasas. Cuando realmente se requieren estos vinos o preparados es cuando se necesita vigorizar y calentar el cuerpo, pues para esto son mejores que el vino de uvas, y lo hacen gracias a su densidad y a su consistencia, pues son mucho más nutritivos y dulces [84r].

Capítulo [9] Tā': diserta sobre el vino de azúcar y el vino de alfeñique, el vino de higos, el de trigo y el de cebada

Los vinos de azúcar y de alfeñique son más ligeros que los de melaza de dátiles y penetran mucho mejor en los riñones y en la vejiga; son beneficiosos contra el escozor y la disuria; sin embargo, el vino de azúcar causa dolores de cabeza con facilidad; el vino de alfeñique, por su parte, es bueno para el pecho, los pulmones y los dolores de la espalda causados por los humores inmaduros, es laxante y evita que se produzcan cólicos. En cuanto al vino de higos, es bueno para el pecho, los pulmones, los riñones y la vejiga, calienta el cuerpo y le hace bien; sin embargo, favorece la proliferación de los piojos y acrecienta la sarna y el prurito. En resumen, todos estos vinos son inferiores al vino de uvas y al vino de uvas pasas, e insuficientes cuando se requiere beber vino. La bebida más cercana al vino de uvas es el vino de miel, seguido del vino de dátiles. Los vinos elaborados con trigo, cebada y similares están lejos de poseer la fuerza del vino de uvas, aunque calman mucho la sed y alegran el espíritu. No ha de esperarse de ellos que favorezcan la expulsión de flatulencias ni que ayuden a defecar, aunque son remedio para aliviar el vientre y, además, son diuréticos, en algunos casos. Los consumen mucho la gente de Egipto, pues les embriaga.

Capítulo [10] Yā': versa sobre el vino de granadas dulces, de peras y de otras frutas

Asimismo, en el caso de los jugos de frutas dulces como el zumo de pera dulce y de granada dulce, cuando se dejan hasta que fermenten, actúan de modo parecido a algunos vinos, pero se estropean enseguida y producen un efecto muy ligero y poco duradero.

Capítulo [11] Yā': habla sobre el agua de coco, que es la "nuez de la india" fresca

Me han comentado algunas personas que el agua coco produce una embriaguez saludable, y la razón más probable de que esto ocurra es porque calienta

suavemente y es beneficiosa para los dolores de espalda y de riñones causados por los humores fríos.

Capítulo [12] Yab: diserta sobre la leche de yegua

La leche de yegua [84v] parece que es la que más caliente de todas las leches de ganado. Se hizo célebre gracias a una falsa pretensión de los turcos que aseguraban que, tras beberla, se emborrachaban. No conviene creerse que esta leche llega a alcanzar los mismos efectos que el vino, pero ayuda a mezclar los alimentos y los ablanda y, al mismo tiempo, laxa el vientre.

Capítulo [13] Yaý: describe los vinos conforme al país y al lugar de origen

Los vinos son diferentes en función del país y del lugar de origen. Las uvas que crecen en los países cálidos poseen un calor más fuerte y son menos acuosas; las que crecen en los países fríos no alcanzan a tener mucho calor y, por eso, el vino que se elabora con ellas es más frío y más aguado; las uvas que crecen en terrenos pedregosos dan vinos más rojos y más fuertes; las que provienen de terrenos arcillosos calientes dan vinos más ásperos y más astringentes; y las uvas que crecen en tierras que tienen mucha humedad no producen un vino fuerte sino un vino fino y aguado.

Capítulo [14] Yad: describe los vinos conforme a su solera

El vino añejo posee más sequedad que el vino joven, en cualquier caso, ya que se ha rebajado con vino mezclado con agua y, por lo tanto, es más frío que este. Sin embargo, el vino que no ha sido rebajado proporciona un calor más intenso al cuerpo, y ese calor es de carácter humeante y no vaporoso. A menudo se aprecia en el vino joven un calor mayor de lo que se percibe en el vino añejo, y esto es a causa de la gran cantidad de vapor remanente que posee; sin embargo, el calor del vino joven se transforma con rapidez. Concluyendo diremos que el vino añejo es más conveniente para aquel que necesita secar su cuerpo y suavizar sus humores, mientras que el vino joven es más apropiado para quien quiere vigorizar su cuerpo; el vino de solera equilibrada, es decir, ni joven ni añejo, comparte las propiedades de ambos. Dependiendo de lo dicho anteriormente se utilizará como sea más conveniente.

Capítulo [15] Yah: describe los vinos conforme a su sabor

Hay vinos que tienen un sabor tirando a dulce, otros tirando a amargo; los hay que son más bien ásperos [85r], los hay astringentes, de sabor repugnante, insípidos y los hay que son amargos. El vino cuyo sabor tira a dulce posee un calor equilibrado, es bueno para el pecho y los pulmones y es dañino para la obstrucción del hígado. El vino cuyo sabor tiende al amargor, suaviza el bazo, ayuda a hacer la digestión y sus efectos, propios del vino, son muy intensos; genera menos sangre y vigoriza menos el cuerpo que el vino dulce, provoca más dolor de cabeza y acalora mucho más. El vino con (flores) del árbol del amor, caliente y

acerbo, posee un calor extremo y calienta intensamente, elimina los gases y se sube mucho a la cabeza, siendo perjudicial para las personas propensas a sufrir dolor de cabeza y fiebres; es beneficioso en invierno y en las situaciones en las que se necesita asimilar los alimentos y recuperar fuerzas con rapidez. El vino áspero, por su parte, fortalece el estómago, astringe el vientre y no es muy efectivo a la hora de ayudar a digerir los alimentos y penetrar en ellos; también posee mucho menos calor que el amargo y es menos conveniente para el pecho y los pulmones, hace fluir menos la orina, se sube menos a la cabeza y ni nutre ni vigoriza en demasía. En cuanto al vino insípido y ligeramente aguado, calienta poco, hace fluir abundantemente la orina, no ayuda a la digestión y apenas contribuye a que se asimilen los alimentos; es bueno, sin embargo, para aquellos que tienen una complejión humoral muy caliente; hace bien tomarlo durante las épocas de calor y en los países cálidos. El vino rebajado con agua, seco, es el más frío de los vinos, y no ayuda cuando se tiene el cuerpo cortado y se está destemplado, no hace bien a quién digiere mal, ni a los ancianos de temperamento flemático; sin embargo, conviene a los jóvenes. El vino fino, cuyo sabor es repugnante, es dañino en todos los casos, estropea la sangre y la corrompe y provoca enfermedades perniciosas debido a su cualidad inmunda; dejarlo beneficia más que beberlo; es enormemente perjudicial cuando uno se aficiona a él.

Capítulo [16] Yaw: describe los vinos conforme a su aroma

Algunos vinos [85v] tienen aroma y otros no. Los vinos aromáticos con olor agradable e intenso son buenos para el estómago, beneficiosos y correctores cuando se tienen mareos o desvanecimientos y para recuperar la fuerza; sin embargo, se suben mucho a la cabeza, causando migrañas. En cambio, los vinos que carecen de aroma tienen poco calor, penetran lentamente y permanecen mucho tiempo en el estómago. De los vinos que tienen un olor desagradable y repugnante se dice lo mismo que se dice de los vinos con mal sabor y nauseabundos.

Capítulo [17] Yaz: describe los vinos conforme a su color

Existe un vino rojo, uno cuyo color se encuentra entre el verde y el amarillo, que es conocido con el nombre de “aceitunado”, y un vino blanco. El vino más frío, conforme sugiere su color, es el vino blanco, siendo, de todos ellos, el más diurético y el que más conviene a las personas que poseen un temperamento caliente. El vino más caliente en correspondencia con su color, es el vino amarillo ígneo. El vino rojo, también en consonancia con su color, se encuentra en un punto intermedio entre los dos anteriores. El vino negro es inferior al amarillo en lo concerniente al calor, tal como indica su color, pero puede ocurrir que genere un calor como el que genera el vino asoleado o el añejo, o que posea una fuerza que supere a la uva de la que procede. El vino rojo y el negro vigorizan más el cuerpo que el vino cuyo color se acerca al del agua; el vino amarillo ígneo es el que más

ayuda a digerir los alimentos. El vino que parece agua, por su parte, es, conforme indica su color, el que posee menos calor de todos ellos. El “aceitunado” es más caliente que el rojo y más frío que el ígneo.

Capítulo [18] Yaḥ: describe los vinos conforme a su fuerza

Existe un vino denso, un vino fino y otro que está en un punto intermedio entre ambos. El vino fino es el que penetra más rápido en el vientre, el que antes se sube a la cabeza, el que más engorda el cuerpo y el más diurético; da igual si el vino está filtrado o no.

Capítulo [19] Yaḥ: describe los vinos en función de la composición de los elementos que acabamos de mencionar y explicar

Ya hemos mencionado cómo cambian los efectos del vino dependiendo del estado que resulta de su composición, pero conviene aclararlo con un ejemplo, y seguir unas pautas para que sea un modo y un canon fácil de entender y accesible.

Diremos pues, que, de todos estos elementos o cualidades, es decir, el color, el olor, el sabor y la fuerza, hay algunos que armonizan bien [86r] y otros que apenas lo hacen. El vino de color blanco es el que va más acorde con la consistencia fina y con la carencia de sabor y de olor; apenas se da la circunstancia de que el vino blanco armonice con algún olor o sabor. También suelen ir juntos la consistencia dulce y el sabor amargo con el olor aromático. Lo que no suele ir junto al sabor dulce es la astringencia. El vino de color rojo va acorde con la consistencia espesa, con el sabor dulce y con la astringencia, y esto no impide que armonice con un buen olor, pues todo depende de la composición de sus elementos.

El vino blanco de consistencia fina carente de aroma y de sabor es, de todos los vinos, el que más se acerca a la naturaleza del agua; es el vino que menos calienta el cuerpo y el que menos lo engorda. Si se le ayuda además con un sabor astringente y se le proporciona un olor agradable es uno de los vinos más apropiados para quienes quieren fortalecer el estómago y calentar el cuerpo, como es el caso de aquellos que poseen una complexión humoral caliente y están convalecientes o tienen el vientre débil; por otro lado, no es conveniente que lo tomen quienes necesitan calentar el estómago, expulsar los gases, asimilar los alimentos y cosas similares. El vino de color amarillo, de consistencia fina, sabor amargo y aromático es, precisamente, el vino que más calienta el cuerpo y el que penetra con más rapidez en él; es el más apropiado para quien se ha desvanecido y para quien necesita calentar su estómago y su hígado; sin embargo, no conviene a los jóvenes, a los que poseen una complexión humoral caliente, ni a los que son propensos a padecer dolor de cabeza, oftalmías y cosas similares.

Los vinos rojos de consistencia equilibrada, los densos y los finos, con un buen aroma que tira a dulce, son los vinos más nobles, y son los mejores para aquellos que poseen una complexión humoral equilibrada, aunque no llegan a al-

canzar los mismos efectos mencionados con anterioridad, los que producen los amarillos.

Los vinos de color negro, de consistencia densa [86v] y sabor dulce son los vinos que más vigorizan y que más nutren el cuerpo; si van acompañados de un sabor astringente son, además, los más apropiados para constreñir el vientre; y si poseen un buen aroma son realmente buenos contra el decaimiento mental, los desvanecimientos y cosas similares.

Si al vino añejo se le añade un poco de vino negro se convierte en un vino más seco, más joven, y más refrescante; el vino que ni es viejo ni es joven, es un término medio entre los dos anteriores.

Con todos estos ejemplos hemos demostrado lo que queríamos respecto a estos elementos o cualidades que componen el vino, y ello nos ha facilitado extraer conclusiones que no habíamos mencionado con anterioridad, siendo este el último objetivo de nuestro libro.

El que da la inteligencia sea alabado por habernos permitido concluir este trabajo, sin cuya gracia no hubiera sido posible.

Se ha completado el ensayo de al-Rāzī sobre el vino en el día primero de julio del año mil cuatrocientos veinticuatro de la era cristiana.

CONCLUSIONES

Con este trabajo concluye la edición y la traducción del *Kitāb fī l-šarāb* de al-Rāzī, propósito primero de este equipo de trabajo y comienza la segunda etapa del proyecto.

En primer lugar, el estudio de las fuentes de las que pudo beber al-Rāzī para la creación de su obra, tarea nada fácil, pues el autor no hace referencia en ningún momento a las mismas.

Y, en segundo lugar, el rastreo de los contenidos de esta obra en composiciones de autores contemporáneos y posteriores a al-Rāzī, como es el caso de Ibn al-Bayṭār, quien, en su *Kitāb al-Ŷāmi'*, en las entradas *nabīd* y *jamr*, presenta un resumen de los beneficios y los perjuicios que causa el vino, información esta que dice tomar de al-Rāzī.

Por lo tanto, cuando esta segunda tarea finalice, podremos presentar unas conclusiones objetivas y un colofón adecuado al *Kitāb fī l-šarāb* de al-Rāzī.

Por ahora, solo podemos concluir que esta composición es muy singular, tanto por la materia que desarrolla como por la extensión de sus descripciones. Presentar la edición y la traducción de este manuscrito médico-farmacológico contribuye, sin duda alguna, a rescatar del olvido las muchas obras que todavía duermen en los anaqueles de las bibliotecas de todo el mundo.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ DE MORALES, Camilo. “Las *Nawādir al-ṭibbīya* de Yūḥanna ibn Māsawayh”. *Awraq*, 4 (1981), pp. 113-129.
- BROCKELMANN, Carl. *Geschichte der arabischen Litteratur*. Leiden: Brill, 1937-1942.
- CABO-GONZÁLEZ, Ana María; Fernández-Sedano, Paloma y Mohamed Salem, Mila. “El *Kītāb 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 77-82r (*maqāla* primera, segunda parte)”. *Panace@. Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción*, XXII, 53 (primer semestre) (2121), pp. 37-46.
- ; — y —. “El *Kītāb 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)”. *Panace@. Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción*, XXI, 51 (primer semestre) (2020), pp. 13-23.
- . “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.). *Manuscriptos árabes en Marruecos y en España: espacios compartidos. Sexta Primavera del Manuscrito Andalúsí*. Casablanca: Editions & Impressions Bouregreg, 2013, pp. 21-30.
- DÍAZ GARCÍA, Amador. “Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām ‘alā l-agḍiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios (II)”. *Cuadernos de Estudios Medievales*, X-VXI (1982-83), pp. 5-91.
- . “Un tratado nazarí sobre alimentos: *al-Kalām ‘alā l-agḍiya* de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudio, con glosarios (I)”. *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII (1978-79), pp. 5-37.
- . “El *Kitāb Jawāṣṣ al-agḍiya* de Ibn Māsawayh. Edición, traducción y estudio, con glosario”. *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, XXVII-XXVIII, 1 (1978-9), pp. 7-63.
- ESCOBAR GÓMEZ, Santiago. *Abū Bakr M. b. Zakariyyā’ al-Rāzī: vida, pensamiento y obra*. Madrid: Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense de Madrid, 1994.
- AL-GĀFIQĪ. *The abridged version of The book of simple drugs of Ahmad ibn Muhammad al-Ghāfiqī*. Eds. M. Meyerhof & G.P. Sobhy. El Cairo: al-Ettemad Printing Press, 1932-40.

- GARCÍA BALLESTER, Luís y VÁZQUEZ DE BENITO, Concepción. “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 (1990), pp. 119-147.
- GILLISPIE, Charles. *Dictionary of scientific biography*. Nueva York: Charles Sons, 1970-80.
- GOODMAN, Lenn. s.v. “al-Rāzī”. *Encyclopédie de l’Islam*², vol. VIII, pp. 490-493.
- HEINE. s.v. “Nabīdh”, *Encyclopédie de l’Islam*², vol. VI, p. 840.
- IBN ABĪ UṢAYBI‘A. ‘*Uyūn al-anbā’ fī ṭabaqāt al-aṭibbā’*’. Ed. August Müller. Cairo-Königsberg: Autopublicación, 1299/1882.
- IBN ṢĀ‘ID. *Ṭabaqāt al-umam*. Ed. P. L. Cheikho. Beirut: Imprimiere Catholique, 1912.
- IBN ŶULŶUL. *Kitāb Ṭabaqāt al-aṭibbā’*’. Ed. Fuat Sayyid. El Cairo: Publications de l’Institut Francais d’Archeologie Orientale du Caire, 1955.
- KUHNE, Rosa. “Un tratadito inédito de dietética de al-Rāzī”. *Anaquel de Estudios Árabes*, 2 (1991), pp. 35-74.
- . “El *Sirr ṣinā‘at al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā’ al-Rāzī, III Estudio”. *Al-Qantara*, 6 (1985), pp. 369-396.
- . “El *Sirr ṣinā‘at al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā’ al-Rāzī. Traducción”. *Al-Qantara*, 5 (1984), pp. 235-292.
- . “El *Sirr ṣinā‘at al-ṭibb* de Abū Bakr Muḥammad b. Zakariyyā’ al-Rāzī”. *Al-Qantara*, 3 (1982), pp. 347-414.
- LECLERC, Lucien. *Histoire de la médecine arabe*. Paris: E. Leroux, 1876.
- AL-RĀZĪ. *Kitāb al-Ḥāwī fī l-ṭibb*. Haydarabad, 1378/1959-1405/1985.
- SADAN. s.v. “Khamr”. *Encyclopédie de l’Islam*², vol. IV, pp. 994-998.
- SARTON, George. *Introduction to the History of science*. Baltimore: Carnegie Institution of Washington, 1927-48.
- SEZGIN, Fuat. *Kitāb Kāmil al-ṣinā‘a al-ṭibbiyya*. Frankfurt, 1996.
- . *Geschichte des Arabischen Schrifttums*. Leiden: Brill, 1967-84.
- ULLMANN, Manfred. *Die Medizin*. Leiden-Köln: Brill, 1970.
- VÁZQUEZ DE BENITO, Concepción. “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-Andalus. Textos y Estudios VII*. Granada: CSIC, 2004, pp. 11-107.

VÁZQUEZ DE BENITO, Concepción. “Medicina castellana regia”. En Camilo ÁLVAREZ DE MORALES (ed.). *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios VI*. Granada: CSIC, 2001, pp. 11-91.