

FINALISTA PREMIO SEEA (SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ESTUDIOS ÁRABES) PARA INVESTIGADORES NOVELES¹

ESTUDIO DE LOS CULTUREMAS GASTRONÓMICOS PRESENTES EN LA OBRA *KITAB AL-TABIJ* DE IBN SAYYAR AL-WARRAQ

Sabah El Herch Mourni

Introducción

Si nos remontamos a la historia de la humanidad, sin duda alguna, destacaremos de manera sobresaliente la gran influencia que tuvo al-Ándalus en la España que conocemos hoy en día. En el siglo VIII se produjo un hecho trascendental en la historia de España que dará lugar al fin del periodo visigodo y al comienzo del islámico. Este suceso fue el de la conquista árabo-bereber de la Península, dirigida por Tariq Ibn Ziyad y las tropas del Califato omeya. A partir de este periodo, la Península pasará a llamarse «Península de al-Ándalus» (*yazirat al-Andalus*) o al-Ándalus.²

En lo que denominarán *Dar al-islam* (literalmente ‘casa del islam’), se iniciará un nuevo proceso social a partir del que se impondrá la islamización y la arabización, que alcanzarán su máximo apogeo en el siglo X. Este asentamiento de los musulmanes en *Hispania* se prolongará durante ocho siglos, finalizando en 1492 cuando el rey nazarí Boabdil rinda el reino de Granada a los Reyes Católicos.

Como fruto de esta conquista, se hace imposible obviar el legado que encontramos actualmente reflejado en la arquitectura, la cultura o la propia lengua mediante el uso de arabismos,³ muchos de los cuales se siguen conservando y han pasado a formar parte de la lengua española. Entre el importante legado andalusí que encontramos hoy se halla la gastronomía, una herencia que podemos observar a través de la supervivencia de diversas preparaciones culinarias tan conocidas como los alfajores o los arropes.

Con la presencia de los visigodos, tanto la cultura como la gastronomía se habían visto empobrecidas, por lo que la llegada de los musulmanes supuso un enriquecimiento gastronómico plagado de nuevos colores y aromas, donde las especias y plantas aromáticas recobran vida y se sitúan como la base principal de la cocina andalusí.⁴ Tal y como afirma Marín Niño,⁵ en los círculos más ilustres de Bagdad e incluso entre los grandes califas, la gastronomía era un signo de refinamiento como lo era el gusto por la música o la poesía. Además, esta autora añade la existencia de «una “poesía gastronómica” que subraya cómo los placeres sensoriales e intelectuales se mezclaban sin dificultad en el horizonte cultural de las élites abasíes».⁶

1 Un año más, Casa Árabe ha patrocinado el Premio SEEA (Sociedad Española de Estudios Árabes) para jóvenes investigadores noveles, que tuvo lugar en Córdoba el 3 de noviembre de 2018, en el marco de su XXV simposio.

2 Véanse Pedro Chalmeta Gendrón (1992). *Invasión e islamización*. Madrid: Mapfre; y Eduardo Manzano Moreno (2006). *Conquistadores, emires y califas: los omeyas y la formación de al-Ándalus*. Barcelona: Crítica.

3 Federico Corriente Córdoba (1999). *Diccionario de arabismos y voces afines en iberorromance*. Madrid: Gredos.

4 Inés Eléxpuru (1994). *La cocina de al-Ándalus*. Madrid: Alianza.

5 Ambrosio Huici Miranda (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade: según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, estudio preliminar de Manuela Marín. Gijón: Trea.

6 *Ibidem*, p. 27.

En el presente estudio, queremos situar como eje central la gastronomía andalusí y estudiarla a través de sus textos y términos.⁷ Este artículo tiene como objetivo principal realizar un estudio tanto descriptivo como orientado a la traducción de la terminología presente en los textos gastronómicos del siglo X de al-Ándalus, concretamente en el *Tratado de cocina (Kitab al-Tabij)* de Ibn Sayyar al-Warraq.⁸ Un siglo donde florecerá la ciencia y el conocimiento de mano de grandes autores que nos dejarán obras de gran valor, obras que seguimos recordando en el siglo XXI. Así mismo, a través de este trabajo pretendemos adentrarnos en el rico lenguaje gastronómico colmado de culturemas,⁹ que supondrán un gran reto para el traductor, especialmente por la gran carga histórica y cultural que encierran.

La alimentación en al-Ándalus

Es bien sabido que «la cocina de un pueblo es el resultado de mil y una influencias y aportaciones, conformándose lenta y pausadamente a través de los siglos y de las civilizaciones como un indicador certero de la capacidad creadora de los pueblos y de su grado de desarrollo económico y social».¹⁰ Tanto médicos e investigadores como antropólogos han afirmado que los hábitos alimenticios son los más difíciles de modificar en el ser humano debido a la nostalgia gustativa de este.¹¹

La alimentación es un arte efímero que todo ser humano necesita. Los alimentos están contantemente presentes en nuestras vidas y ello no se debe simplemente a razones biológicas, sino que la cocina siempre ha sido un elemento de interacción. Algo que se comparte con los seres queridos y que actúa, en muchas ocasiones, como una demostración de amabilidad, cariño o afecto. En la cultura árabe, podemos observar claramente el innegable papel que desempeña la alimentación como un factor de hospitalidad y generosidad.

Tal y como afirma Inés Eléxpuru, «todas las grandes civilizaciones trajeron consigo una revolución culinaria que suponía la asimilación de especies agropecuarias desconocidas, la aportación de nuevas tendencias gastronómicas y la experiencia de geniales maestros en el arte de la mesa».¹² Al-Ándalus trajo consigo una gran revolución culinaria en la que convivían la cocina de la corte y la cocina popular. Esto mismo sostenía M. Marín, quien señalaba que los «recetarios andalusíes incluyen, junto a recetas de una enorme complicación, otras mucho más

7 El sistema de transcripción que vamos a seguir de referencia para transcribir los términos árabes que mencionemos será el de *Al-Qantara: revista de estudios árabes* (1980), publicada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

8 Traducción al inglés: Nawal Nasrallah (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdad Cookbook*. Leiden: Brill.

9 Debemos a Vermeer (1983) el origen de esta noción de «culturema». Hans J. Vermeer (1983). «Translation theory and linguistics», en *Näkökohtia kääntämisen tutkimuksesta, Sonja Tirkkonen-Kondit, Pauli Roinila y Ritua Orfanos (eds.)*. Joensuu: University of Joensuu, pp. 1-10.

10 Inés Eléxpuru (1994). *La cocina de al-Ándalus*. Op. Cit., pp. 15-16.

11 F. Grande-Covián, médico e investigador y el primer presidente de la Sociedad Española de Nutrición, afirmaba: «Es más fácil que un hombre cambie de religión que de hábitos alimentarios».

12 Inés Eléxpuru (1994). *La cocina de al-Ándalus*. Op. Cit., p. 16.

sencillas, realizadas con elementos muy poco costosos, y que es posible que reflejen la aceptación, dentro del “canon” culinario, de platos de origen popular». ¹³

El Corán, libro sagrado del islam y guía para la vida cotidiana de los musulmanes, ha influido de manera indiscutible, como lo hace hoy en día, en la dieta llevada a cabo por los andalusíes. En la *sharía* o ley islámica vemos cómo los alimentos se dividen en *halal* (permitidos) y *haram* (prohibidos). Con este axioma, los andalusíes desarrollaron su alimentación, una alimentación a base de diferentes cereales, frutos secos, verduras, leche y carne de animales cuadrúpedos sacrificados según las indicaciones que dictaba el Corán, entre otros alimentos.

La alimentación en las fuentes bibliográficas de al-Ándalus

Las fuentes andalusíes que tratan el tema de la alimentación son realmente múltiples y diferentes. Esta disparidad no hace sino reflejar la gran importancia de la alimentación en al-Ándalus. De este hecho deja constancia Expiración García Sánchez, ¹⁴ quien realiza una clasificación de las diferentes fuentes que tratan la temática de la alimentación andalusí.

En primer lugar, esta autora menciona las obras histórico-geográficas y las obras de viajes. ¹⁵ Las primeras proporcionan importante información sobre las fuentes de producción, que nos será de gran ayuda para conocer la alimentación de las clases populares a través de sus posibilidades de aprovisionamiento. Por otro lado, los libros de viajes o *rihlat*, tal y como indica la autora, son de gran utilidad a la hora de conocer pequeños datos relacionados con las costumbres alimentarias de las zonas por las que viajaban estos autores. Sin lugar a duda, entre las obras de viajes escritas en árabe que mayor interés han suscitado se encuentra la célebre obra de Ibn Battuta. ¹⁶

En segundo lugar, García Sánchez destaca los calendarios y tratados agrícolas. De entre los primeros hace mención al *Calendrier de Cordoue* o el *Calendario de Córdoba* (siglo X), traducido por el historiador holandés Reinhart Dozy en 1879. Estos calendarios, además de ofrecer cuadros mensuales en los que se establecían las tareas agrícolas, recogían prescripciones dietéticas para los diferentes meses del año. En cuanto a los tratados de agricultura, la autora destaca, entre otras muchas, la obra del médico y agrónomo toledano Ibn Wafid (siglo XI) titulada *Compendio de agricultura*, ¹⁷ además de la obra del sevillano Ibn Hayyay titulada *Lo que hasta saber sobre agricultura*. ¹⁸ Igualmente, en el siglo X encontramos tres obras que

13 Manuela Marín Niño (1997). «La vida cotidiana», en M.ª J. Viguera Molins (coord. y prólogo). *Historia de España de Ramón Menéndez Pidal*, vol. VIII/2: *el retroceso territorial de al-Ándalus. Almorávides y almohades. Siglos XI al XIII*. Madrid, p. 405.

14 Expiración García Sánchez (1996). «La alimentación popular urbana en al-Ándalus», *Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Arqueología Medieval*, 4, pp. 219-235: <<http://digital.csic.es/handle/10261/25305>> [consultado el 14 de julio de 2018].

15 Évariste Lévi-Provençal (1953). «Description de l'Espagne d'Ahmad al-Razi: essai de reconstitution de l'original arabe et traduction française», *Al-Ándalus*, 18 (1), pp. 51-108.

16 Muhhammad b. 'Abd Allah Ibn Battuta (1987). *A través del islam*. Madrid: Alianza.

17 José María Millás Vallicrosa (1943). *La traducción castellana del «Tratado de agricultura» de Ibn Wafid*. Madrid: Instituto Benito Arias Montano.

18 Julia María Carabaza Bravo (1988). *Ahmad B. Muhammad B. Hayyay Al-Isbili: Al-Muqni' Fi L-Filaha introducción, estudio y traducción con glosario*. Tesis doctoral, Universidad de Granada; y Lucie Bolens (1981). *Agronomes andalous du Moyen-Age*. Ginebra: Librairie Droz.

tratan esta temática: la obra de un autor anónimo andalusí denominada *Tratado andalusí de agricultura*,¹⁹ la obra de ‘Arib ibn Sa‘id, historiador, agrónomo, médico y veterinario cordobés, autor del primer *Calendario agrícola*,²⁰ y el *Tratado de agricultura*,²¹ posible obra del médico cordobés al-Zahrawi. En los tratados agrícolas se hallan referencias detalladas sobre los cultivos y las distintas variedades de cultivos que se podían encontrar. Del mismo modo, en estas obras se dan diversas recomendaciones dietéticas.

En tercer lugar, encontramos los tratados médico-dietéticos o, más concretamente, bromatológicos.²² La autora indica que estos tratan, sobre todo, el tema de la higiene y temas de dietética generales.

En cuarto lugar, García Sánchez señala los textos literarios. Dentro de este apartado es imprescindible señalar *Kitab al-‘Iqd al-Farid* (*‘El collar único’*), obra principal del autor cordobés Ibn ‘Abd Rabbihi del siglo x. Esta obra, que situamos dentro del género de *adab* (un género literario de tipo didáctico), abarca en uno de sus capítulos el tema de los alimentos y las bebidas.²³ En esta obra, Ibn ‘Abd Rabbihi trata la alimentación y las bebidas de una forma clara y precisa recurriendo al uso de poesía, anécdotas, testimonios de grandes personalidades o proverbios como el siguiente:

قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: طعام الاثنين كافي الثلاثة وطعام الثلاثة كافي الأربعة²⁴

Transcripción: *Qala rasulu Allah salà Allahu ‘alayhi wa-salam: ta ‘am al-itnayn kafi al- talata wa ta ‘am al- talata kafi al-arba ‘a.*

Traducción literal: Dijo el Profeta, Dios lo bendiga y salve: la comida de dos [personas] es suficiente para una tercera, y la comida de tres [personas] es suficiente para una cuarta.

Traducción libre: Donde comen dos, comen tres y donde comen tres, comen cuatro.

En quinto lugar, se destacan las fuentes culinarias. Según se afirma, estos textos muestran un tipo de cocina privilegiada, no obstante, resultan de gran utilidad para poder conocer los elementos básicos de la cocina andalusí. En estas fuentes puede incluirse el *Tratado de cocina* (*Kitab al-Tabij*) de Ibn Sayyar al-Warraq, objeto del presente estudio.

19 Ángel C. López López (1990). *Un tratado agrícola andalusí*. Granada: CSIC.

20 Sa‘id Arib b, Recemundo, Reinhart Pieter Anne Dozy y Charles Pellat (1961). *Le calendrier de Cordoue*. Leiden: Brill.

21 Julia María Carabaza Bravo (1995). *Plantas en Al-Ándalus en el siglo xi*. Córdoba: Jardín Botánico de Córdoba.

22 En este apartado es oportuno destacar a autores como al-Zahrawi con su obra *Kitab al-Tasrif* (*‘Libro de la práctica médica’*) o Abu Marwan ‘Abd al-Malik b. Zuhr con su obra *Kitab al-Agdiya* (*‘Tratado de los alimentos’*).

23 Iria Santas de Arcos (2017-2018). «‘La segunda perla incomparable de la comida y la bebida’ en el Kitab al-‘Iqd al-Farid de Ibn ‘Abd Rabbihi al-Andalusí», *Hamsa: Journal of Judaic and Islamic Studies*, 4, pp. 22-32: <http://www.hamsa.cidehus.uevora.pt/publications/02_Hamsa_4_Iria_Santais_de_Arcos.pdf> [consultado el 20 de agosto de 2018].

24 *Al-‘Iqd al-Farid*, 8, p. 11.

En sexto lugar, se hallan las fuentes poéticas, entre las que podemos destacar las recogidas en la obra clásica de Henri Pérès,²⁵ o los zéjeles de Ibn Quzman. A través del siguiente poema de Muhammad b. Mas‘ud, poeta herbolario del siglo XI, podemos por ejemplo observar cómo se expresaba en la poesía andalusí el amor que se sentía por la gastronomía:

Lo que vale un imperio es una torta de *tafaya* de gallinas cebadas y exquisitas.
 Si me preguntaran: «¿De quién andas prendado y por qué viertes tantas lágrimas?»
 diría: «Por el escabeche, por las *yummaliyyas* y por un asado de cordero tierno con hojas de pan fino».
 Unas gachas de sémola son para mí más dulces que la saliva del amado cuando lo estrecho.²⁶

En séptimo lugar, la autora menciona los tratados de *hisba*.²⁷ El término *hisba* hace referencia, por un lado, al deber que tiene todo musulmán y musulmana de «hacer el bien y evitar el mal» y, por otro lado, la función que desempeñaba el almotacén. Los tratados de *hisba*,²⁸ redactados entre los siglos IX y XIV, tenían como principal objetivo regular el funcionamiento de la vida urbana, especialmente en los zocos donde se vendían diferentes preparaciones culinarias, además de ingredientes básicos para las cocinas andalusíes.

Por último y octavo lugar, encontramos las fuentes textuales de carácter jurídico. Estas obras se centran, especialmente, en la reglamentación jurídica y en las prohibiciones de tipo alimenticio.

Iraq y al-Ándalus: el importante papel de Ziriyab

Si queremos estudiar la gastronomía del siglo X de al-Ándalus es imprescindible estudiar el papel que desempeñó Ziriyab, pues representa el nacimiento de una nueva cocina. Se llamaba Abu al-Hasan ‘Ali Ibn Nafi’, pero era más conocido con el apodo de Ziriyab, que se le atribuyó por su tez oscura y su voz melodiosa. Ziriyab nació en Iraq, donde recibió una importante formación literaria y científica. Dotado para la música, se convirtió además en el mejor alumno de Ishaq al-MawSili, el músico más conocido de la corte abasida. Aún joven, en sus treinta, tuvo que exiliarse ante la amenaza de su maestro, quien no le perdonaba haber cometido el error de superarle ante el califa Harun al-Rasid. En el año 822, Ziriyab se dirigió al oeste para instalarse, finalmente, en Córdoba. Esta era la época en la que «el emir Omeya Abd al-Rahman II, tras suceder a su padre, acariciaba la idea de rivalizar

25 Henri Pérès (1953). *La poésie andalouse en arabe classique au XI^e siècle: ses aspects généraux, ses principaux thèmes et sa valeur documentaire*. París: Adrien Maisonneuve.

26 Poema recogido en Inés Eléxpuru (1994). *La cocina de al-Ándalus*. Op. Cit., p. 37.

27 Véase el texto considerado básico de la *hisba*: Emilio García Gómez y Évariste Lévi-Provençal (1992). *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdun*. Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla.

28 El primer tratado de *hisba* fue el de Yahyà Ibn ‘Umar.

en prodigalidad y en refinamiento con los grandes califas de Bagdad». ²⁹ Ziryab fue acogido con todas las consideraciones debido a su genio musical, sus conocimientos enciclopédicos y a su refinamiento. Fundó la escuela musical típicamente andalusí e innovó en la música mediante inventos como el laúd de cinco cuerdas. No obstante, no solo modificó la música, sino que también el vestuario y la mesa.

Ziryab instruyó un nuevo arte de vivir. Enseñó a los cordobeses el refinamiento de la cocina bagdadí, las buenas maneras en la mesa y a disponer correctamente y de forma escalonada un banquete elegante, de modo que se sirviesen, en primer lugar, las sopas, posteriormente los primeros platos de carne y aves, acabando con los platos dulces. Este será, por lo tanto, el inicio de una cocina diferenciada y propia de al-Ándalus, una cocina con un gran afán por las hierbas aromáticas, las especias, los sabores agrídulces de frutas secas y frescas cocinadas con la carne, la miel, el azúcar, los escabeches, etc. Además, Ziryab revolucionó la cocina andalusí aportando diferentes platos como las típicas albóndigas que siguen formando parte de nuestro recetario en la actualidad o la *zirbaya*, que llevaba su propio nombre y hacía referencia a un «guiso de carne de gallina, adobada en escabeche y condimentada con cilandro seco, pimienta, canela y azafrán. A este guiso acompañaba una salsa elaborada con agua de rosas, azúcar y almendra molida». ³⁰

Terminología gastronómica en *Kitab al-Tabij*

En el siglo X, Ibn al-Nadim, bibliófilo bagdadí, compuso un repertorio de libros de aquella época en el que incluía una lista de trece textos gastronómicos. De todos los recetarios de esa época, solo se ha conservado el *Tratado de cocina* de Ibn Sayyar al-Warraq. ³¹

Abu Muhammad al-Muzaffar bin NaSr bin Sayyar al-Warraq (أبو محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق) fue un autor bagdadí del periodo abasida nacido en el siglo IX. Este gran compilador se había formado en medicina y dietética y, además, conocía en profundidad la literatura de su época; ³² de su nombre, al-Warraq, podemos deducir que fue escriba o copista. Su nombre también parece indicar que poseía un linaje aristocrático, lo que probablemente aclararía el acceso que tenía a los recetarios de los califas y a otros recetarios de la corte de Bagdad. ³³

De este autor solo nos ha llegado su obra *Kitab al-Tabij*, cuyo título completo fue traducido al inglés por Nawal Nasrallah (2007) como *The book of cookery and preparing salubrious foods and delectable dishes, extracted from medical books and told by proficient chefs and the wise*. ³⁴ En esta obra, considerada el libro de cocina más antiguo escrito en árabe

29 Farouk Mardam-Bey (2002). *La cocina de Ziryab. El gran sibarita del Califato de Córdoba*. Barcelona: Zendera Zariquiey.

30 Inés Eléxpuru (1994). *La cocina de al-Ándalus*. Op. Cit., p. 30.

31 Ambrosio Huici Miranda (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade: según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, estudio preliminar de Manuela Marín. Op. Cit., p. 27.

32 Lilia Zaouali (2007). *Medieval Cuisine of the Islamic World: a Concise History with 174 Recipes*. California: University of California Press.

33 «This name further suggests an aristocratic background. Ibn Sayyar was descended from a seventh-century governor of Khorasan (in Eastern Iran), which probably explains his access to recipe collections of the Caliphs and others in the court of Baghdad». Véase *Ibidem*, p. 186.

34 El título en árabe:

كتاب الطبخ وإصلاح الاغذية، المأكولات وطببة الأطعمة المصنوعات، مما استخراج من كتب الطب والفاظ، الطهارة وأهل اللب.

(940 d. C.), se compila una colección de recetas del siglo VIII y IX de califas y otros personajes importantes.

En la introducción de la obra, Ibn Sayyar menciona que le había sido encomendada la tarea de compilar los recetarios de reyes, califas y otras figuras importantes. A pesar de no nombrarse en ningún momento la persona que le asignó dicha labor, se cree que fue el príncipe hamdanida Saif al-Dawla al-Hamdani, quien anhelaba añadir prestigio cultural a su corte provincial de Alepo. Un indicio de este lazo es que Ibn Sayyar incluye en la obra diez poemas de Kusayim, miembro del círculo íntimo de Saif al-Dawla, y además menciona haber aprendido un gran número de poemas a través del propio poeta.³⁵

You asked of me, may God bestow longevity upon you, to write a book on dishes cooked for kings, caliphs, lords, and dignitaries, and here it is, may God bestow longevity upon you, an illustrious and fine collection of whatever benefits the body and fends off any harm that foods might induce.³⁶

Habib al-Zayyat, investigador sirio, fue el primero en constatar la existencia de un manuscrito de esta obra en la Universidad de Oxford en 1937. Posteriormente, en 1947, publicó el índice y la introducción del libro, manifestando así su intención de editarlo. Sin embargo, esto no se llevará a cabo hasta 1987 cuando el orientalista finlandés Kaj Öhrnberg y el orientalista libanés Sahban Mroueh editen el texto árabe de la obra, un segundo manuscrito descubierto en la biblioteca de la Universidad de Helsinki. En la edición que publican no incluyen el tercer manuscrito de Estambul.³⁷ Por otra parte, la traducción de esta obra al inglés no vería la luz hasta el año 2007, llevada a cabo por Nawal Nasrallah, quien además añade en esta una introducción y un glosario.

En el *Kitab al-Tabij* se describe una cocina de corte que refleja un gran deseo de distinción. Se aprecian en este recetario «las características de la «alta cocina» de la corte abasí, que recoge en parte la tradición del imperio sasánida, construyendo un repertorio del gusto y las preocupaciones culinarias de la aristocracia de su época. Incrustados en el texto aparecen numerosos poemas, consejos dietéticos y anécdotas, constituyendo un manual, en suma, del perfecto gastrónomo, al cual se ofrecen los platos preferidos de los califas como modelos del consumo de lujo».³⁸ El libro contiene más de 600 recetas divididas en 132 capítulos. Además de incluir recetas de comida, dulces y bebidas, contiene beneficios para la salud, consejos

35 Lilia Zaouali (2007). *Medieval Cuisine of the Islamic World: a Concise History with 174 Recipes*. Op. Cit., p. 10.

36 «Me has encomendado, que Dios te conceda larga vida, que escriba un libro sobre platos para reyes, califas, señores y mandatarios y he aquí, que Dios te conceda larga vida, una distinguida y refinada colección de todo aquello que beneficia al cuerpo y ahuyenta cualquier daño que los alimentos puedan ocasionar». Véase Nawal Nasrallah (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*. Op. Cit., p. 67 (la traducción es nuestra).

37 El título del tercer manuscrito de Estambul fue traducido al inglés por Nawal Nasrallah (2007). *The Book of Winning a Lover's Heart and Sparing him the Need for a Doctor*.

38 Ambrosio Huici Miranda (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade: según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, estudio preliminar de Manuela Marín. Op. Cit., p. 27.

médicos y nutricionales, normas de higiene relacionadas con el manejo de los alimentos, buenos modales en la mesa, prescripciones para el buen mantenimiento de los utensilios de una cocina, la comida aconsejada para pacientes, etc. Así mismo, contiene poemas, proverbios y narraciones sobre las noches en los palacios reales, siempre ligadas a la gastronomía.

En el presente estudio hemos realizado un vaciado terminológico de la obra de Ibn Sayyar al-Warraq atendiendo al papel del traductor, a la carga cultural del término y a su posible pervivencia en la actualidad. La selección realizada se verá reducida en este estudio por cuestiones de espacio.

Bebidas: alcohólicas y no alcohólicas

En este apartado, hemos seleccionado cuatro términos que encontramos en la obra y cuyo uso aún sigue vigente en la actualidad. El primero de ellos es *sarab* (شراب), étimo del que deriva el término actual español «jarabe». Este vocablo, tal y como se indica en la obra, hace referencia tanto a las bebidas alcohólicas como a las bebidas de una forma general, hecho no muy alejado del de la actualidad, pues este término sigue teniendo un uso bastante generalizado. Si realizamos una búsqueda de este término en el diccionario de Cortés,³⁹ encontramos acepciones tales como «beber», «sorber» o «jarabe». Desde un punto de vista traductológico, en ámbitos especializados como el agroalimentario, este término árabe tomará la acepción de «jarabe»; por ejemplo, cuando nos referimos al «jarabe de glucosa», «*sarab al-ylukuz*» (شراب الجلوكوز). Dado este carácter general del término, el traductor ha de ser consciente de la connotación cultural negativa que puede conllevar el uso de este término cuando es referido a las bebidas alcohólicas, ello debido, obviamente, a la prohibición gradual del consumo de estas que deja reflejado el Corán en sus escrituras.

El segundo vocablo que vamos a analizar es *jamr* (خمر). Este término es el utilizado en el Corán para expresar la prohibición de las bebidas alcohólicas.⁴⁰ El *jamr* alude a un mosto de uva en el que se produce una fermentación alcohólica, por lo que la prohibición del consumo de este era una cuestión en la que todas las escuelas jurídicas estaban de acuerdo: «La gente está de acuerdo en que el vino que está prohibido en el Corán es el vino (*jamr*) de uva».⁴¹ No obstante, a pesar de estar totalmente prohibido, «existía entre algunos sectores privilegiados de la sociedad un cierto consumo de alcohol al margen de las leyes».⁴² En realidad, y teniendo en cuenta su etimología, *jamr* (خمر) hace referencia a cualquier tipo de fermentación, por lo que, si hacemos una búsqueda de este término en el dic-

39 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Madrid: Gredos.

40 La prohibición del alcohol en el Corán aparece implícita en seis azoras. Entre ellas:

«يسألونك عن الخمر والميسر قل فيها إثم كبير ومنافع للناس وإثمهما أكبر من نفعهما ويسألونك ماذا ينفقون قل العفو كذلك يبين الله لكم الآيات لعلكم تتفكرون [...]» (2:219).

41 Citado y traducido en Iria Santás de Arcos (2017-2018). «'La segunda perla incomparable de la comida y la bebida' en el Kitab al-'Iqd al-Farid de Ibn 'Abd Rabbih al-Andalusi». *Op. Cit.*, p. 28.

42 *Ibidem*, p. 31.

cionario de Cortés,⁴³ encontraremos acepciones tan generales como «esconder», «ocultar», «levantar» (la masa), «fermentar» (una bebida, una masa), entre otras muchas. Si nos situamos en las primeras acepciones, puede que estas nos parezcan contradictorias al tema que tratamos o incluso parecerían estar fuera de contexto. Sin embargo, sería todo lo contrario, ya que beber *jamr* (bebida fermentada) supone esconder u ocultar la claridad del pensamiento de una persona quien, en ocasiones, actúa sin ninguna capacidad para discernir y juzgar.

Por otra parte, el término *jamr* aparece en textos de diversa índole, entre ellos, por ejemplo, los poéticos. El traductor no debe olvidar en ningún momento la connotación general del término y la variación de su traducción según el contexto, ya que no es de extrañar que lo encuentre haciendo referencia al vino en concreto y no a cualquier tipo de bebida alcohólica en general. El siguiente proverbio que pronunciaba Imru al-Qays, poeta preislámico, tras conocer la muerte de su padre a mano de la tribu de los Beni Asad, nos deja un claro ejemplo de cómo el término *jamr* podría traducirse perfectamente por «vino» en un contexto más poético o literario.

Proverbio: اليوم خمر وغدا أمر

Transcripción: *Al-ḡawm jamr wa gadan amr*

Traducción libre: Hoy deme vino y mañana será otro día.

En la obra estudiada, el autor destaca diferentes tipos de *jamr*: el *abyad* (أبيض) o blanco, el *ahmar* (أحمر) o tinto, el *aswad* (أسود) o negro y, finalmente, el *asfar* (أصفر) o amarillo. A estos tipos de *jamr*, que variaban en consistencia y color, se les atribuían diferentes valores nutritivos y propiedades, tanto beneficiosas como perjudiciales.

El tercer término que destacamos para su análisis es *nabid* (نبيذ). En la obra de Ibn Sayyar al-Warraq encontramos diversas elaboraciones de *nabid*: con miel, pasas y dátiles, entre otros. El *nabid* de dátiles secos era común en Oriente, mientras que el realizado con uvas o pasas era más común en al-Ándalus. En el siglo X, Ibn ‘Abd Rabbihi al-Andalusi dedicaba en su *Kitab al-‘Iqd al-Farid* ('El collar único') un capítulo completo a la bebida, en el que incluía la diferencia entre *jamr* y *nabid*, los diferentes tipos de bebidas, las penas por el consumo de vino, opiniones sobre la ilicitud o licitud del *nabid*, entre otros muchos aspectos.⁴⁴ Así mismo, en esta obra se definía el *nabid* de la siguiente forma:

El vino (*nabid*) es todo aquello que fermenta en la calabaza y que es viscoso; se espesa hasta que la mayor parte se convierte en alcohol, a lo que no ha fermentado completamente, no se lo llama vino (*nabid*). Del mismo modo, lo que no ha fermentado intensamente del zumo de uva no se le llama vino (*jamr*).⁴⁵

43 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

44 *Ídem*, p. 24.

45 *Ídem*, p. 30.

Si realizamos una búsqueda de este término en Cortés,⁴⁶ veremos acepciones con connotaciones negativas como «echado», «descartado» o «repudiado», así como, la de «vino».

García Sánchez, en su traducción y edición del *Tratado de agricultura de Avenzoar*,⁴⁷ confirma que con la palabra *nabid* muchos autores medievales, entre ellos al-Razi, hacían referencia a toda clase de bebida embriagante. No obstante, tal y como subraya López Pita,⁴⁸ también se hablaba de *nabid* ('zumos') para hacer referencia a bebidas lícitas que se consumían antes de que se produjese la fermentación alcohólica y que, por lo tanto, embriagasen. Además, esta autora añade que el *nabid* «se sirvió en gran cantidad en Toledo con motivo de la celebración del i'dar ('fiesta') en honor al joven Yahyà, hijo del rey Ma'mun, para satisfacer a sus huéspedes al saber que entre los invitados había gentes que lo consideraban lícito».⁴⁹

Otros autores, como Arcas Campoy, también manifestaban la confusión que podría conllevar este término:

[...] este término es el que mayor confusión ofrece, es toda bebida susceptible de sufrir un proceso de fermentación y, con frecuencia, designa varios tipos de bebidas alcohólicas. El mismo término se usa para designar bebidas alcohólicas, ligeramente alcohólicas y no alcohólicas.⁵⁰

En estos casos, es difícil para un traductor que se enfrenta a este tipo de textos saber a ciencia cierta a qué clase de bebidas están haciendo alusión los autores en sus obras, no obstante, esta cuestión podrá ser resuelta atendiendo a aspectos como el contexto en el que se presenta el texto.

El cuarto término que vamos a estudiar es *rubb* (روب) o, tal y como lo conocemos en la actualidad, «arrobe». Las acepciones que podemos encontrar de este término en Cortés,⁵¹ además de «arrobe», son «gelatina de fruta», «mermelada», «gachas», etc. Que este término remita a preparaciones de consistencia densa no es para nada contradictorio, ya que etimológicamente, *rub* (روب), significa «cuajar».

En la obra estudiada, *rubb* hace referencia al zumo o mosto de frutas o verduras que se hervía hasta espesar y que se utilizaba para preparar bebidas o para cocinar. Esta preparación destacaba por sus propiedades medicinales beneficiosas. De estas propiedades se hacía mención en el *Tratado de agricultura de Avenzoar*: «Si se cuece [transformándolo] en arrobe, resulta caliente, equilibrado entre la humedad y la sequedad; favorece la digestión, evacua el estómago [...]».⁵²

46 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

47 Expiración García Sánchez (1992). *Kitab al-Agdiya = Tratado de los alimentos*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe.

48 Paulina López Pita (2004). «El vino en el Islam: rechazo y alabanza», *UNED. Espacio. Tiempo y forma, Serie III, H. Medieval*, t. 17, pp. 305-323.

49 *Ibidem*, p. 310.

50 Arcas Campoy (1995) citado por Iria Santás de Arcos (2017-2018). «La segunda perla incomparable de la comida y la bebida» en el *Kitab al-'Iqd al-Farid de Ibn 'Abd Rabbihi al-Andalusi*. Op. Cit., p. 30.

51 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

52 Expiración García Sánchez (1992). *Kitab al-Agdiya = Tratado de los alimentos*. Op. Cit., p. 72.

Panes y repostería

El primer término que hemos extraído es *ka'k* (كحك). En la obra estudiada, esta preparación hacía referencia a una especie de galleta de pasta seca que presentaba un hueco en el centro. Así mismo, cabe señalar la mención que se hace del término *ka'k* en el *Tratado de agricultura de Avenzoar*, donde se le atribuyen propiedades «perjudiciales para las personas de complexión caliente y para las que padezcan fiebres agudas o de cualquier otro tipo».⁵³ Igualmente, en esta obra se señala que se trataba de un pan redondo hueco en el centro o rosca, conocido como «pan seco».

Actualmente, la denominación *ka'k* se sigue utilizando en algunas zonas del Magreb para aludir concretamente a un tipo de galleta de pasta seca con forma de rosco. Sin embargo, en la lengua árabe estándar y de forma general la palabra *ka'k* puede hacer referencia a cualquier tipo de pastel, tarta o galleta, estableciéndose de este modo una generalización en su uso. Al buscar el vocablo en el diccionario de Cortés,⁵⁴ vemos que la primera acepción ofrecida es «rosco». El traductor debe sopesar en qué casos u contextos sería adecuado utilizar la denominación «rosco» para una posible descripción o traducción de esta preparación. Su elección dependerá del objetivo del texto origen y del texto meta.

El segundo término que creemos interesante es *safany* (صفنج). Este, tal y como se indica en el diccionario de Cortés,⁵⁵ significa literalmente «esponja» y también encierra entre sus acepciones aquella de «buñuelo». En la obra estudiada, el *safany* aludía a un tipo de masa fermentada a la que se le daba forma de rosco pequeño que, posteriormente, se freía y se empapaba en algún tipo de sirope. Probablemente, esta preparación culinaria recibiese esta denominación debido a la textura que presentaba la masa una vez finalizada su cocción. Se añade en la obra que esta preparación recibía otro nombre: *zalabiya gayr musabaka* (زلابية غير مشبكة).⁵⁶ Nawal Nasrallah nos facilita la preparación de esta receta según el libro de cocina del siglo XIII *anwa' al-saydala*:

White flour is kneaded with warm water and yeast. When it rises, it is kneaded again. Water is added gradually until it becomes like thin batter. It is left to ferment for a short while then it is put in a pot with a lot of fat. A reed is put in the middle of the batter to make it look like a bundt (tube) cake when it is removed after baking.⁵⁷

Esta palabra, *safany*, se sigue utilizando en la actualidad, especialmente, en

53 *Ibidem*, p. 49.

54 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

55 *Ibidem*.

56 En la lengua árabe, *gayr* es una forma de negación.

57 «Se amasa harina blanca con agua tibia y levadura. Cuando la masa suba, se amasa de nuevo. A continuación, se añade agua gradualmente hasta conseguir una masa fina. Se deja fermentar la masa por un corto periodo de tiempo y después se deposita en un recipiente con mucha grasa. Finalmente, se coloca una caña en mitad de la masa para obtener la forma de un rosco cuando se retire después del horneado». En Nawal Nasrallah (2007). *Annals of the Caliphs' Kitchens Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdad Cookbook*. Op. Cit., p. 416 (la traducción es nuestra).

los países del Magreb, para referirse a un tipo «buñuelo» en forma de rosco. Los ingredientes que se utilizan hoy en día en el Magreb y la forma de cocción actual es exactamente la misma que se menciona en la obra.

El tercer término que vamos a analizar es *zalabiya musabaka* (زلابية مشبكة). Esta colocación está compuesta por dos palabras: *zalabiya* (sustantivo) y *musabaka* (adjetivo). La primera es, según el diccionario de Cortés,⁵⁸ una «especie de pestiño espolvoreado con azúcar»; por otro lado, *musabaka*, cuya raíz *sabaka* (شبكة), significa «trenzar» o «entretejer». Esta preparación culinaria consistía en una masa trenzada que se freía en abundante aceite y se empapaba en miel o azúcar. Este dulce trenzado, al que se atribuye el origen de los tradicionales pestiños, todavía se conserva en los países del Magreb. En Marruecos, por ejemplo, en algunas zonas se le denomina *sebakia* (شبكة) y en otras *zalabiya* (زلابية). Estaríamos, por lo tanto, ante un culturema gastronómico muy presente en la sociedad magrebí actual, no obstante, y como es lógico, los ingredientes utilizados han variado enormemente. Esta receta, *sebakia* o *zalabiya*, se sigue realizando de forma típica en el noveno mes del calendario musulmán o Ramadán. Algo parecido ocurre en España con los pestiños, que se realizan, sobre todo, en festividades como la Semana Santa.

El cuarto término que vamos a estudiar es *qatayif* (قطايف). Este término deriva de *qatifa* que significa «terciopelo», lo que nos remite seguramente a la textura que poseía. En la obra estudiada, los *qatayif* se describen como unos crepes o tortitas aterciopeladas rellenos de azúcar y nueces que se empapaban en sirope perfumado. La definición que nos ofrece el diccionario de Cortés de estos dulces es la de unos «pastelillos de flor de harina, manteca derretida y azúcar, rellenos de almendras, nueces, [...]».⁵⁹ En la actualidad, este postre todavía se sigue consumiendo, especialmente, en los países del Oriente Medio (Palestina, Siria, Líbano, etc.).

El quinto término extraído es *ka'b al-gazal* (كعب الغزال). En la obra estudiada, se señala que recibe esta denominación debido a su forma de medio círculo. Si buscamos ambos términos en el diccionario de Cortés,⁶⁰ veremos que el primero, *ka'b*, significa literalmente «talón» (del pie, del zapato) o «tobillo», mientras que *gazal* corresponde a «gacela», término español que etimológicamente proviene del mismo término árabe *gazal*. La gacela ha representado siempre en el mundo árabe el canon de belleza, prueba de ello es la frecuencia con la que se compara, por ejemplo, la esbeltez o los ojos de la amada o el amado con los de la gacela en la poesía árabe. Se trata, por lo tanto, de una denominación utilizada para realzar la belleza de una mujer o un hombre. Por ello, no es de extrañar que esta preparación culinaria reciba este nombre.

El *Ka'b al-gazal* se sigue utilizando hoy en día en los países del Magreb, especialmente en Marruecos, para hacer referencia a un tipo de dulce en forma de media luna. Este se realiza con dos tipos de masa: una a base de harina y otra a base de almendras, que sirve como relleno de la primera. Teniendo en cuenta el significado de *Ka'b al-gazal* en la lengua árabe, nos parece realmente curioso el nombre

58 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

59 *Ibidem*.

60 *Ídem*.

que se le concede normalmente a esta receta en español: «cuernos de gacela». De hecho, si realizamos una búsqueda restringida en internet observaremos que el uso de esta colocación está mucho más extendido, probablemente el uso tan difundido de esta traducción atienda básicamente a un valor estilístico.

Platos referidos a preparaciones saladas

El primer término que vamos a estudiar dentro de este apartado es *harira* (حريرة). Esta denominación deriva de la palabra *harir*, literalmente «seda». En la obra estudiada, se indica que es una sopa cuyos ingredientes básicos son el almidón, el agua y la manteca.⁶¹ La *harira* debe su nombre a la ligera consistencia o textura sedosa que adquiere una vez cocinada. En el *Tratado de agricultura de Avenzoar* se menciona que «la *harira* que se hace con trigo produce un humor pesado y crudo; la de harina de cebada es mejor que la de trigo y lo mismo sucede con la de sorgo y la de panizo».⁶² En la actualidad, esta sopa es muy consumida en todo el norte de África, especialmente en el mes de Ramadán, donde su presencia se hace imprescindible para romper el ayuno. No obstante, hay que tener en cuenta que, aunque se ha conservado el mismo término de la época andalusí, los ingredientes han variado enormemente. La receta actual incluye ingredientes base tales como el tomate, del que no había rastro en el siglo décimo de al-Ándalus y que llegará de América siglos después.

El segundo término que destacamos es *harisa* (هريسة). En la obra se describen como unas gachas que se cocinaban con carne y cereales como el arroz o el trigo. Así mismo, se indica que una buena *harisa* ha de cocinarse de una forma lenta y prolongada, removiéndola constantemente hasta que la carne se deshace en fragmentos. Esta preparación culinaria ha sido mencionada por numerosos autores andalusíes en sus obras, entre ellos Averroes, Avenzoar o Ibn 'Abd Rabbihi. Por ejemplo, en el *Tratado de agricultura de Avenzoar*, se indica que son «perjudiciales, pues generan humores crudos —no del todo maduros— y espesos que producen obstrucciones en las vísceras y en otras partes del organismo; ablandan el vientre y nutren el intestino».⁶³

Si hacemos una búsqueda en el diccionario de Cortés de la raíz de este término,⁶⁴ en este caso *harasa*, veremos que significa «triturar» o «machacar». Por lo tanto, esto dejaría claro que el nombre hace clara alusión a la receta, en donde los ingredientes se cocinan y mezclan hasta que se desmenuzan por completo. Además, en este diccionario se distinguen tres tipos de *harisa*: un plato de trigo mondado cocido y carne picada típico de Egipto, un dulce de harina, manteca y azúcar típico de Egipto y Siria y una salsa picante a base de pimentón típica de Marruecos. Las conclusiones que podemos extraer de estas acepciones y nuestra documentación es que la receta típica de Egipto es la que más se asemeja a la receta andalusí.

61 En general, actualmente en el árabe estándar se utiliza *hasa'* (حساء) o *shuraba* (شربة) para referirse a las sopas o caldos.

62 Expiración García Sánchez (1992). *Kitab al-Agdiya = Tratado de los alimentos*. Op. Cit., p. 50.

63 *Ibidem*, p. 98.

64 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

Por el contrario, a la segunda y tercera acepción se les atribuye dicho nombre básicamente por el modo en la que se prepara la receta y la textura final que adquiere.

El tercer término que vamos a analizar en este apartado es (ثريد) *tarid*. En la obra se describe como un plato a base de migas de pan ensopadas con caldo de carne y verduras. Este plato gozaba de gran popularidad tanto entre las clases más pudientes como entre las clases más humildes. Además, existía una variedad vegetariana que se servía como guarnición; en este caso las migas se empapaban con aceite de oliva, vinagre, especias y hierbas aromáticas. En el *Tratado de agricultura de Avenzoar*, Expiración García Sánchez señala que «era un plato eminentemente popular, a base de migas de pan —a lo que debe su nombre, “ensopado”—, mezcladas en un caldo grasiento en el que a veces se hervía algo de carne».⁶⁵ Añade, además, que era uno de los platos preferidos del profeta Mahoma, pues estaba asociado a la tradición tribal de los Qurays.

En efecto, si realizamos una búsqueda en el diccionario de Cortés de la raíz de este término, *tarada*,⁶⁶ veremos que significa «migar» o «ensopar». Por otra parte, aparece el término *tarid* definido como una «sopa de pan; plato de pan, carne y caldo». En la actualidad, este término todavía se sigue utilizando en diferentes zonas del mundo árabe y hace referencia a una preparación gastronómica a base de trozos de pan que se ensopan con un caldo de carne, especias y verduras.

El cuarto término que vamos a analizar es *laqaniq* (لثانق), *maqaniq* (مقانق) o *naqaniq* (نقانق). En la obra se describen como unas pequeñas salchichas que se elaboraban introduciendo en tripas una mezcla de carne picante picada. Algunas se hervían en caldo, otras se asaban y otras se secaban para futuros usos. El término *naqaniq* (نقانق) es la forma más utilizada en el árabe estándar actualmente para hacer referencia a las salchichas de una forma general.

En el *Tratado de agricultura de Avenzoar* se mencionan dos tipos de embutido: «[...] el que se prepara en sartenes de cobre resulta nocivo, especialmente las comidas con mucha grasa, como el *mirqas*, los *laqaniq* y las frituras, porque son comidas muy fuertes y, si ya por sí solas se alteran fácilmente, más aún si se ponen en contacto con el cobre».⁶⁷ Expiración García Sánchez indica que los *naqaniq* eran sobre todo consumidos en Oriente, mientras que, por otra parte, en las obras andalusíes se hacían numerosas referencias a otro tipo de embutido muy parecido al *naqaniq*: el *mirqas* o *mirkas*.⁶⁸ Esta autora describe el *mirqas* o *mirkas* como una «especie de embutido o longaniza, a base de carne picada mezclada con mucha grasa y especias; una vez mezclados bien todos los ingredientes, se metían en una tripa y se freían».⁶⁹ El *mirqas* o *mirkas*, actualmente pronunciando *merguez*, se sigue preparando en los países del norte del África, especialmente en Argelia y Túnez, tal y como lo exponían las

65 Expiración García Sánchez (1992). *Kitab al-Agdiya = Tratado de los alimentos*. Op. Cit., p. 50.

66 Julio Cortés (1996). *Diccionario de árabe culto moderno árabe-español*. Op. Cit.

67 Expiración García Sánchez (1992). *Kitab al-Agdiya = Tratado de los alimentos*. Op. Cit., p. 149.

68 Expiración García Sánchez (1983-1986). «La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y Bromatológico. II: Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos», *Andalucía islámica. Textos y estudios*, IV-V, pp. 237-278: <<http://hdl.handle.net/10261/25340>> [consultado el 22 de julio de 2018].

69 *Ibidem*, pp. 257-258.

recetas medievales. Esta receta también es popular en países europeos como Francia y Bélgica, donde el número de inmigrantes norteafricanos es mayor que en otros países europeos.

Conclusiones

Con el presente escrito, hemos podido dar comienzo a un estudio que esperamos alcance una mayor extensión. Este estudio nos ha permitido corroborar que la temática de los textos gastronómicos andalusíes es realmente dispar. La gastronomía era considerada en los círculos más ilustres un signo de refinamiento. Por ello, no es de extrañar que entre las fuentes que trataron la alimentación andalusí encontremos textos histórico-geográficos, tratados médico-dietéticos, textos literarios e incluso textos de carácter jurídico.

A través del estudio terminológico, hemos demostrado la supervivencia de numerosas preparaciones culinarias, no ya solo en diferentes zonas de los países árabes, sino también en diferentes zonas de España. De igual modo, la presencia de un mismo término gastronómico en obras de diferentes épocas no hace sino reforzar la idea de la gastronomía entendida como un elemento de continuidad y transmisión.

Por otro lado, también hemos constatado la especialidad del lenguaje gastronómico, en el que la presencia de cultuemas es básicamente innata. Esto se debe a que los cultuemas gastronómicos presentan, por lo general, un importante arraigo en la cultura y la sociedad a la que pertenecen y, por consiguiente, en sus creencias, costumbres e historia.

Finalmente, dada la complejidad de los términos analizados, podemos afirmar que solo una buena y exhaustiva documentación garantizará la calidad este tipo de trabajos. El traductor que se enfrente a este tipo de textos ha de recurrir, teniendo siempre en cuenta el objetivo del texto original y el texto meta, a distintas técnicas o estrategias de traducción para transmitir el significado que se pretende.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- BOLENS, Lucie (1992). *La cocina andaluza, un arte de vivir: siglos XI-XIII*. Madrid: Edaf.
- CORRIENTE CÓRDOBA, Federico (1991). *Diccionario avanzado de árabe. Tomo 1 árabe-español*. Barcelona: Herder.
- ELÉXPURU, Inés (1991). *Al-Ándalus: magia y seducción culinarias*. Madrid: Al-Fadila (FUNCI).
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (1980). «Ibn al-Azraq: Uryuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos», *Andalucía Islámica. Textos y Estudios 1*, pp. 141-162: <<http://hdl.handle.net/10261/103931>> [consultado el 23 de julio de 2018].
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (1983). «La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: cereales y leguminosas», *Andalucía islámica. Textos y Estudios 1*, II-III, pp. 139-178: <<http://hdl.handle.net/10261/25332>> [consultado el 22 de julio de 2018].
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (2004). Especies y condimentos en la sociedad andalusí: prácticas culinarias y aplicaciones dietéticas, en Consejo Superior de In-

vestigaciones Científicas (CSIC), pp. 71-96: <<http://hdl.handle.net/10261/25760>> [consultado el 10 de junio de 2018].

LÉVI-PROVENÇAL, Évariste (1969). *La civilización árabe en España*. Madrid: Espasa-Calpe.

MARÍN NIÑO, Manuela (2007). *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Gijón: Trea.

MARÍN NIÑO, Manuela y DE LA PUENTE GONZÁLEZ, Cristina (eds.) (2005). *El banquete de las palabras. La alimentación en los textos árabes*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

SANTÁS DE ARCOS, Iria (2017). «La hospitalidad en los 'Uyun al-Ajbar de Ibn Qutayba», *Anaquel de estudios árabes*, 28, pp. 169-179: <<http://revistas.ucm.es/index.php/ANQE/article/view/55194>> [consultado el 20 de agosto de 2018].

BIOGRAFÍA DE LA AUTORA

Sabah El Herch Mounni es graduada en Traducción e Interpretación por la Universidad de Córdoba. Máster en Traducción Especializada Jurídico-Económica por esta misma Universidad. Profesora Sustituta Interina del Departamento de Traducción e Interpretación, Filología Francesa, Estudios Semíticos y Documentación de la Universidad de Córdoba durante el curso académico 2018/2019. Sus principales líneas de investigación se centran en el estudio de Al-Ándalus y su gastronomía; la literatura norafricana (Magrebí); y la traducción agroalimentaria.

RESUMEN

El estudio de la lengua árabe y la traducción de esta han suscitado, desde la antigüedad, gran interés en España, ya que realizar dicho estudio suponía abordar una cultura que había tenido gran importancia en la historia de España. Prueba de esta importancia es la diversa herencia gastronómica encontrada actualmente en este país. La rica gastronomía andalusí es un elemento cultural y sustancial de unión entre la cultura árabe y la española. Por esta razón, establecemos como objetivo principal de nuestro trabajo el realizar un estudio analítico, reflexivo e iniciador a la terminología gastronómica andalusí, concretamente aquella presente en el *Tratado de cocina* de Ibn Sayyar al-Warraq.

PALABRAS CLAVE

Terminología gastronómica, alimentación, al-Ándalus, Ibn Sayyar al-Warraq, traducción.

ABSTRACT

The study of the Arab language and its translation has, since antiquity, generated huge interest in Spain given that carrying out such a study entails examining a culture with great importance to the history of Spain. Proof of this importance is the diverse culinary legacy seen today, with the enticing al-Andalus gastronomy a cultural element, and one which is key to the union of Arab and Spanish culture. Therefore, the main aim of our paper is to carry out an initial analytical and re-

flexive study of the terminology of al-Andalus gastronomy, specifically that which features in Ibn Sayyar al-Warraq's Cookbook.

KEYWORDS

Gastronomic terminology, food, al-Andalus, Ibn Sayyar al-Warraq, translation.

الملخص

أثارت دراسة اللغة العربية و ترجمتها منذ العصور القديمة إهتماما كبيرا في إسبانيا بالنظر إلى كون إنجاز هذه الدراسة كان يعني التعاطي مع ثقافة كانت قد حازت على أهمية بالغة في تاريخ إسبانيا. و الدليل على هذه الأهمية هو الإرث المتنوع في مجال فنون الطبخ الموجودة حاليا في هذا البلد. و تعد فنون الطبخ الأندلسي الغنية عنصرا ثقافيا و جوهريا يكون الوحدة بين الثقافتين العربية و الإسبانية. و بناء عليه، فقد وضعنا كهدف رئيسي لعملا إنجاز دراسة تحليلية تفكرية تقرب من مصطلحات فنون الطبخ الأندلسي، و بالخصوص تلك المتضمنة في كتاب الطبخ لصاحبه ابن سيار الوراق.

الكلمات المفتاحية

مصطلحات فنون الطبخ، غذاء، الأندلس، ابن سيار الوراق، ترجمة.