

Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en al-Andalus

Carmen Martínez Salvador
Jesús Bellón Aguilera

Introducción

Habitualmente, se suele hacer un especial hincapié en las prescripciones religiosas sobre el consumo del vino en el Islam en general; sin embargo, y como ya han señalado algunos autores (García Sánchez, 1997), el Corán mantiene una actitud bastante ambigua al respecto, que oscila desde el reconocimiento del mismo como uno de los elementos del Paraíso (fuente de vino puro) hasta la atribución de un origen satánico.

Esta contradicción está relacionada con la propia historia del Islam y, en general, con la propia historicidad de los textos religiosos, y debe ser explicada mediante el análisis de los momentos precisos de la vida de Muhammad en el que le son reveladas cada una de las suras en las que aparece nombrado el vino; así, por ejemplo, en las suras reveladas en los primeros momentos del Islam el vino aparece, extrañamente, como uno de los regalos de Dios a la humanidad (sura XVI, 69/67), siendo con la leche y la miel uno de los placeres del Paraíso (sura XLVII, 16/15). Posteriormente, el tono irá cambiando progresivamente para comenzar a describir algunas de sus desventajas (sura II, 216/219), hasta llegar a recomendar que los borrachos no recen en la mezquita (sura IV, 46/43). Finalmente, y ya en las últimas épocas, se vetarán totalmente el vino, los ídolos, el juego y la adivinación, que adquieren la categoría de manifestaciones satánicas (sura V, 92/90). Aunque en el Corán se recogen algunas referencias a la recomendación de no beber vino o cualquier bebida alcohólica, es interesante destacar que, en general, los textos suelen centrarse en la embriaguez que puede producir, no tanto en el producto en sí, sino en las consecuencias de su consumo.

También las escuelas jurídicas intervinieron en la discusión sobre la naturaleza de las bebidas lícitas e ilícitas, centrandó su tarea en la cuestión de la fermentación de la bebida. Así, mientras algunas escuelas rechazaron drásticamente todas las bebidas, otras fueron más tolerantes. En el caso de al-Andalus, la tradición estuvo marcada principalmente por la escuela malikí, que fue relativamente tolerante con su consumo.

El *nabīd* (aguardiente del dátíl) no se consideraba prohibido por aquellos musulmanes seguidores de la escuela de Abū Ḥanīfa (muerto en 767) (Pèrès, 1983: 371). Algunas sectas islámicas salidas de la ortodoxia aceptaron como lícitos algunos de los productos prohibidos en la norma general: los Gumara, en el siglo X, comían cerdo hembra, aunque no macho; y los Batín del siglo XI permitieron beber vino, mientras que también los seguidores de Muṣà ibn al-Yafar admitían el *anziz* (una especie de arropo alcohólico) siempre y cuando no causara embriaguez. Incluso, algunos místicos le conferían un carácter simbólico, asignándole la facultad de contactar con el

otro mundo a modo de fórmula iniciativa de viaje para el contacto con la divinidad (Rodinson, 1965). Por último, el vino se utiliza también en la literatura de los sufíes para simbolizar el ir más allá de nuestro sentido ordinario en la unión con el divino, en una tradición claramente relacionada con la que hemos mencionado con anterioridad.

El Corán, los hadices, opiniones de las distintas escuelas jurídicas, las divergencias de las variadas sectas y otros preceptos, inciden y condicionan el uso y consumo del vino dentro del Islam de todas las épocas y lugares. Sin embargo, y como ya hemos indicado anteriormente, dependiendo de la escuela dominante se producirá un mayor o menor rechazo del mismo en cada región, si bien su distribución y consumo en casi todo el mundo islámico resulta evidente, de forma paradójica, precisamente por este ingente esfuerzo documental en su regulación y/o prohibición.

Por lo que se refiere a las posibles causas de esta prohibición, es difícil precisar su lógica, al igual que sucede con cualquier otra prescripción religiosa. Los motivos que se aducen de forma más habitual suelen ser de índole económica, social y/o cultural (Cruz, 1988). También la naturaleza nómada de la sociedad en la que surgió el Islam ha llegado a ser considerada como la causa de todas estas prescripciones, es decir, no solamente el vino o el alcohol en general, sino también el cerdo (Cruz, 1988; Sadan, 1977). Además, los propios musulmanes han destacado como causa el intentar preservar la salud evitando el consumo de alimentos nocivos para la misma (Rodinson, 1965).

Sin embargo, otros autores (Sadan, 1977) creen que, en los primeros tiempos del Islam, el vino se asimiló al paganismo aunque, tras la progresiva aculturación del Islam con las sociedades sobre las que se asentó, se acabarán invirtiendo los términos y valores tradicionales de la sociedad nómada hasta mostrarse la cultura musulmana como heredera de las sociedades sedentarias, pasando así a identificarse el consumo del vino como parte del concepto de "civilización"; de esta manera, y continuando con esta línea de pensamiento, se podría llegar a la conclusión de que, del mismo modo en que se realiza una apropiación simbólica del territorio (Grabar, 1986) se realizaría también una apropiación de los símbolos y tradiciones de las poblaciones sometidas e islamizadas.

Para comprender y evaluar correctamente la cuestión, debemos plantear el problema en su justa medida, es decir, considerando que el Islam medieval es también un heredero directo más de las sociedades antiguas del mundo mediterráneo y, por lo tanto, es también a partir de este mundo antiguo del que se elaborará una nueva y propia visión del mundo ajustada a otras realidades y otras necesidades. En este sentido, debemos notar que la supuesta ruptura entre Oriente y Occidente tan impregnada de hegelianismo desde R. Dozy a C. Sánchez Albornoz, y consagrada, entre otras, por la obra de H. Pirenne (Pirenne, 1978) debe ser matizada y replanteada en profundidad. La expansión del Islam, con la conquista, asimilación y recreación de los territorios ocupados, tuvo, sin duda, su efecto en ciertas tradiciones como la viticultura y la producción y consumo del vino. Y, así, los territorios sasánidas (637-642) desde el Taurus hasta Samarcanda, bizantinos, desde el Mediterráneo oriental (633-642) al norte de África (Túnez, 696 y Libia, 642-5), visigodos (Península Ibérica,

711) y las diversas sociedades, tribus y etnias más o menos cristianizadas, latinizadas o grecizadas, pasan a formar parte del nuevo estado; la economía de casi todos estos territorios se basaba en la trilogía mediterránea del trigo, la vid y el olivo (San Martín Morilla y Ramos Lizana, 1997), pero, a partir de este momento, la prohibición religiosa de no beber alcohol más o menos impuesta por el nuevo estado afectará a la producción vitícola *en teoría*, pero no tanto como podría pensarse en un principio. Como ya hemos mencionado, a pesar de las prohibiciones y restricciones religiosas de beber vino, éste continuó cultivándose y produciéndose en al-Andalus, Irán, Sicilia y otras regiones del Islam.

En nuestro estudio hemos contado con varias fuentes de conocimiento: escritas, iconográficas y arqueológicas, intentando con su exposición proporcionar una visión aproximada sobre la realidad del consumo del vino en la sociedad andalusí.

Sobre su simbología

Para este aspecto, la ideología real sasánida es, quizá, la fuente de inspiración más directa para la iconografía de los primeros momentos del Islam, y luego, tras su asimilación y aculturación, se mantendrá con su propio significado durante buena parte de la Edad Media.

Para los sasánidas el monarca gobernaba el Universo, constituyendo la entronización de un nuevo monarca un acontecimiento importante que marcaba el inicio de una nueva era; el monarca sasánida era divino y representaba el sol y la luna, según cuenta Amiano Marcelino. En vida, los monarcas daban ciertas normas para la comida de su alma, que consistía en la adquisición de corderos, pan y vino. Esta tradición simbólica se mezcla con la de la copa como símbolo de la realeza, relacionada, a su vez, tanto con el agua como símbolo de la vida como con la leche, el vino o cualquier líquido apropiado sin cuyo consumo no es posible la vida (Roux, 1982) e, incluso, ya entre los turcos y los mongoles, con la sangre como símbolo del vigor de la realeza y su poder sobre el enemigo, en una tradición que podría ser remontada a los escitas (Roux, 1982).

Podemos referenciar diversas representaciones iconográficas sobre el vino y su consumo realizadas en sociedades islámicas medievales:

En el dibujo conocido como *El autómeta*, una figuración alegórica de la ciudad de Bagdad con la forma de un juguete mecánico realizada en un manuscrito del siglo XIII, se representa al califa coronado con el tocado sasánida y sentado sobre un trono escanciándose una copa de líquido idéntica a las documentadas arqueológicamente. Sobre él se yerguen cuatro músicos que podrían simbolizar las cuatro puertas de la ciudad, que son, en definitiva, los cuatro puntos del estado islámico y del mundo (Grabar, 1986: 80).

En una de las pinturas en estuco de Samarra, procedentes del palacio del harem aparecen representadas dos mujeres enfrentadas vertiendo lo que parece vino en una copa, perteneciendo esta representación a la tradición sasánida (Talbot, 1989: 32-33).

En el llamado *Banquete de los Físicos*, una copia de las *Maqamat* de Hariri (1273), se representa una escena de dos personajes charlando en una habitación definida por cortinas. Una de ellas está bebiendo, mientras

que la otra sostiene un pañuelo en la mano, quizá tras haber servido. Es de época mameluca, pero su origen es perceptible en el tratamiento de las cortinas, de influencia bizantina (Talbot, 1989: 140-141). También aquí se hayan representados la copa de vino y la botella.

El Bayād wa-Riyād, hoy en el Vaticano, contiene escenas de bebida. Una de ellas se produce en un jardín: una mujer anciana con una botella ofrece o pide permiso para escanciar el líquido a otra mujer principal sentada sobre un trono. El vino está relacionado con las jóvenes que escuchan la música. La procedencia de esta obra parece segura del Próximo Oriente, aunque durante tiempo se pensó en un origen andalusí, dada la arquitectura representada en el mismo (Ettinghausen y Grabar, 1989: 163).

La isla de Sicilia fue conquistada por los normandos en 1061, pero sus estrechas relaciones con el ámbito sociocultural islámico, derivadas de su ocupación por los aglabíes en el año 902, continuaron incluso después de la conquista. Esto es lo que explica la influencia islámica perceptible en la Capilla Palatina de Palermo, que fue pintada en 1154 pero cuyos motivos mantienen fuertes influencias procedentes de las pinturas fatimíes, pudiendo establecer para todo el conjunto evidentes analogías formales con otros conjuntos pictóricos de El Cairo datados en el siglo XI (Talbot, 1989: 84). En algunas de estas representaciones aparecen, de nuevo, el vaso y la jarra que suelen asociarse al consumo del vino; sobre la escena de los sirvientes sacando agua del pozo se encuentra una representación figurada antropomorfa muy habitual de la cerámica y los marfiles islámicos, si bien en este caso tocada con el halo santificador de la iconografía cristiana (Ettinghausen y Grabar, 1989: 206-208). Evidentemente, se trata de la cristianización de una forma de representar conceptos de origen fatimí y sasánida.

En al-Andalus, y, concretamente en Sevilla, durante los siglos XII y XIII, se produjeron tapices y tejidos caracterizados con una decoración en la que predominan los grupos de pequeños círculos que encuadran escenas de músicos, bebedores y otros personajes cortesanos. Estas representaciones son muy frecuentes, y no deben ser confundidas con las de carácter real (Roux, 1982); así, en el tapiz conocido como de *Las bebedoras*, aparecen en cada medallón dos mujeres de perfil y cara a cara, una sujetando una botella y otra un vaso (Ettinghausen y Grabar, 1989: 159-163).

También existen representaciones iconográficas en otros materiales, como el medallón de Izz al-Dawla y al-Ta'ī (975-6, Irán), realizado en oro. Se trata de temas de raigambre sasánida islamizados; en el reverso del mismo fue representada la escena de servir el vino al rey entronizado (Ettinghausen y Grabar, 1989: 238). Escenas similares se realizaron también en otros metales, como en un plato de Irán fabricado en plata a mediados del siglo XI; de nuevo, se trata de un trabajo de tradición sasánida con iconografía real, pero restringiendo los motivos y representando un turbante que ya no es sasánida (Ettinghausen y Grabar, 1989: 236).

Los objetos de vidrio decorados son muy frecuentes en Mesopotamia y Siria, obteniendo una gran aceptación en los castillos cruzados, de donde pasaron a las iglesias europeas. Los cruzados copiaron sus modelos y llegaron, incluso, a firmar sus obras, como el maestro Aldrevandin. De los cruza-

dos influyó directamente en los talleres de Venecia, con una larga tradición en la fabricación del vidrio al menos desde la alta Edad Media (Ward-Perkins, 1983), donde fueron imitados y fabricados (Ettinghausen y Grabar, 1989: 374).

Como ya hemos sugerido en los párrafos que anteceden, el siglo XI fatimí se caracteriza por la generalización de motivos y representaciones humanas, destacando especialmente las representaciones figurativas realizadas en cerámica dorada. Como ejemplo, en un bol de reflejo dorado se ve cómo una mujer sirve vino de una botella a un vaso de cristal; el tema de la mujer es sasánida, pero no su tratamiento (Ettinghausen y Grabar, 1989: 200-201).

El bote de al-Mugira (Louvre, París) suele ser atribuido al hijo pequeño de °Abd al-Rahmān III (968); en él se repiten los temas reales. En una de las escenas centrales, el príncipe tiene un bote de perfume en una mano y está acompañado por un músico y un cortesano portando un abanico, quedando al exterior de la misma los halconeros. El príncipe está sentado sobre un trono de leones, símbolo del poder real (Ettinghausen y Grabar, 1989: 145-151). También el arcón de Pamplona (1004-5), atribuido al hijo de al-Manṣūr °Abd al-Mālik, tiene idénticos motivos reales sasánidas (Ettinghausen y Grabar, 1989, 152).

Sobre su cultivo y consumo

El geógrafo al-Idrīsī, en el siglo XI d.C., en su obra *Muzhat al-Mustaḡ*, indica la extensión del cultivo de la viña por Andalucía, Murcia, Valencia y hasta Burgos, Salamanca y Coimbra (Al-Idrīsī, 1986: 4). En efecto, el cultivo de la vid estaba muy extendido por Andalucía (García Sánchez, 1995: 47); las uvas almerienses y de Almuñécar (Granada) se exportaban junto con las pasas de Málaga, Ibiza y Elche o el azúcar de Motril (Fábregas García, 1996). En otros lugares de Andalucía, como Lucena y Castro del Río, también tenía cierta reputación el cultivo de la vid. Igualmente, también eran famosos los viñedos de Valencia, Lorca y Zaragoza, donde se daba un tipo de uva que llegaba a durar seis años.

Ya en el año 961, el Calendario de Córdoba recoge cómo el mes de enero era el momento más apropiado para la poda de las viñas de la vega y de las estribaciones de la sierra de Córdoba. También en la Crónica del Moro Rasis se recoge cómo existían importantes plantaciones de viñedos a las faldas de la sierra cordobesa.

El cultivo de vid está también suficientemente atestiguado por los Tratados de Agricultura (García Sánchez, 1997), en los que se referencian los viñedos como espacios agrícolas cerrados con entidad propia (García Sánchez, 1995). Las menciones a estos cultivos aparecen también dispersas y recogidas como un elemento habitual en el paisaje agrario de al-Andalus en algunos tratados de *hisba*, como el de Ibn °Abdūn: "(...) Se les debe, por tanto, marcar la longitud de la fila de pies de viña o el largo y ancho del trozo de tierra que deben labrar (...)" ó "Si se sorprende a un peón llevándose una cepa de viña que haya arrancado para apropiársela, se le debe quitar (...)" (Ibn °Abdūn, en García Gómez *et alii*, 1992).

Abū-l-Walīd Al-Šakūndī (m. 1231), que estuvo bajo protección del califa almohade Yā'qūb al-Manšūr ocupando varios cargos importantes en la Administración, como el de cādī de Baeza y Lorca, en su obra *Elogio del Islam andaluz* (Risālah fī fade al-Andalus) defiende las excelencias de los hombres y tierras de Andalucía y dice que Málaga posee una gran extensión de viñedos, siendo famosa por una rara especie de higos y un vino delicioso. Y añade, a modo de anécdota, que cuando a un hombre agonizante le aconsejaron que pidiese perdón a Allāh, le replicó: “¡Oh, Señor!, de todas las cosas del Paraíso sólo deseo el vino de Málaga y la uva de Sevilla” (García Gómez, 1974). También Ibn al-‘Awwām, agrónomo y botánico sevillano de mediados del siglo XII, en su *Tratado de Agricultura*, para cuya redacción consultó el Kitāb al-filāha al-nabatiyya (obra nabatea traducida del griego al árabe muy pronto por Abū Bark Ibn Wahsiyya) y el *Libro de Agricultura* de Ibn Bassal, menciona, entre otras cosas, la fabricación del vino, vinagres, etcétera. Este autor cita el cultivo de la uva como un producto importante, pero se centra en la producción de uva conde, pasas y vinagre, tratando de soslayo el tema del vino; de este modo, indica que en la tradición nabatea para mejorar la calidad de la uva se colgaba un tallo de toronjil en el tronco de la cepa durante la maduración de los granos y se podía comprobar después que el mosto, hecho ya vino generoso, tenía el mismo gusto y olor del toronjil y tenía la ventaja de no embriagar por mucho que se bebiese de él (Ibn Al-‘Awwām, 1802, 1988: 650).

Otro agrónomo, Ibn Luyūn, recogió en su *Tratado de Agricultura* que la uva se usa como pasa para fabricar vinagre, arroje (zumo de uva cocido sin poso), almostazado y alcaparado y almorí (Ibn Luyūn, 1988: 243-245). El almoradí es una masa de harina, sal y miel y se utilizaba en la cocina. Uno de los platos que se preparaba con el almoradí era el almoradí de pescado, al que se le añadía zumo de uva... Precisamente por eso, Mālik en su al-Mudawwana desaprobaba el almoradí de pescado, ya que decía que embriagaba cuando se bebía en gran cantidad (Ibn Luyūn, 1988: 245). En la obra que hemos mencionado de Ibn Luyūn (1988: 245) se explica el modo de avinagrar el vino: el vino se convierte en vinagre cuando se agita o con raíces de acelgas o con la mitad de una décima parte de miel; también con una col o añadiendo un poco de agua caliente, sal y vinagre poco a poco. También recoge este agrónomo que Mālik en su Dajīra dice que está permitido beber todo zumo que fermenta, si se convierte en agrio. Y al-Ṭurtūšī dice que está permitido beber zumo que se agria por sí solo. Todas estas afirmaciones nos hacen plantear la posibilidad de que acaso el vino y el vinagre fueran percibidos como resultantes del mismo proceso, y, por ello, al referirse al avinagramiento se podrían estar refiriendo al proceso de conversión en vino.

A pesar de todo ello, y en lo que se refiere a las producciones agrícolas relacionadas con el vino, se debe evaluar el tema con cautela. Sin duda, gran parte de la cosechas debía ir destinada al consumo de uva de mesa, y tal vez sea esa la causa por la que el vino que se producía en gran parte de al-Andalus era un vino muy dulce preferentemente (por el uso de uva dulce en el proceso). Joaquín Vallvé opina que gran parte de la producción de vid andalusí debió destinarse a la preparación de arropes, mostos y vinos (Vallvé, 1982: 290-292) y otros trabajos más recientes inciden en el

mismo sentido (Bolens, 1990; López Hita, 1994; Martín, 1994). No obstante, no está de más recordar aquí las recomendaciones realizadas en los tratados de *hisba* almorávides para vigilar el cultivo y comercio de la uva: “No se vendan muchas uvas a quien se sospeche que las va a exprimir para hacer vino: vigílese este asunto” (Ibn ʿAbdūn, 129, en García Gómez *et alii*, 1992).

El término utilizado en el Corán para hacer referencia a las bebidas alcohólicas en general es *Jamr*, aunque, en origen, parece que este vocablo designaba únicamente al zumo de uva fermentado. En la época del Profeta, la base principal en la elaboración de bebidas alcohólicas era la uva, el dátil (*nadīd*), el trigo, la cebada y la miel.

Es muy posible que, como señaló Claudio Sánchez-Albornoz, el vino fuese entre la nobleza un producto habitual (Sánchez Albornoz, 1962: I, 467-473); pero tal vez su consumo estuviese extendido a toda la sociedad en general, con un uso mayor o menor y más o menos aceptado o criticado, dependiendo tanto de la propia permeabilidad del gobierno de cada momento como de la necesidad, mayor o menor, de acentuar las dinámicas de distinción social (Bourdieu, 1998). De este modo, al menos durante el estado omeya, la existencia de importantes comunidades cristianas o mozárabes y el mantenimiento de sus tradiciones entre la población musulmana habría favorecido la producción y consumo de vino, al igual que una relativa aceptación en la propia sociedad musulmana o, por lo menos, no su rechazo drástico. Y así debió continuar durante el siglo XI, momento en el que se documenta en las fuentes un generalizado y constante consumo del vino, especialmente, entre la nobleza. Como detallaremos más adelante, será con la llegada de los estados norteafricanos cuando la actitud se vuelve algo más radical, documentándose en las fuentes una fuerte crítica contra el consumo y el trato del vino (García Gómez *et alii*, 1992); conviene recordar aquí que con los almorávides se produjo la expulsión hacia el norte de la Península, especialmente Toledo, y deportación hacia el Magreb de los cristianos andalusíes en 1126. Pero excluyendo estos momentos de gobierno norteafricano, al-Andalus continuó con su tradición clásica de favorecer el vino.

La existencia de esta tradición en el uso y distribución del vino explica también el hecho de que el mismo sea presentado por los tratadistas agrónomos y por algunos médicos como una bebida que, tomada con moderación, estimula tanto física como anímicamente, siendo recomendable su uso en la recuperación de los enfermos. Así, el *Tratado de Alimentos* de Ibn Zuhr o el *Libro de Higiene* de Ibn al-Jatib hablan del vino como elemento de propiedades curativas. Ibn Quzmān señala como remedio contra la resaca comer carne con banal (legumbres o verdura) (Zejel, XLIV, 6; Rubiera Mata, 1994: 130-131) si bien, como es lógico, los tratados médicos también mencionan los males del alcohol, incluyendo el vino (Waines, 1994).

Las fuentes literarias y poéticas están llenas de alusiones al vino y su consumo, especialmente, dentro del ambiente de fiestas y recreo del mundo taifa de tradición omeya. Es frecuente encontrar textos incluso de carácter báquico entre los poetas andalusíes (García Gómez, 1985) que vivió en pleno siglo XI durante la época de los reinos de taifa, era muy aficionado a la bebida, hasta tal punto de que algunos de sus biógrafos comentan que

su cabeza nunca se hallaba libre de los sopores del vino; su afición por el vino y las fiestas se refleja en algunas de sus composiciones poéticas... La obra de H. Pèrés (1983: 367-380) recoge con mucha amplitud y acierto todo este ambiente. Así, por ejemplo, gran parte de los poetas del siglo XI asocian, al igual que algunos persas, el vino a la vida con un fuerte sentido de *carpe diem*. La entrega a los placeres de la vida, entre ellos el vino, la música, los jardines y el descanso, son planteados como escapada a una vida que acabará sin remedio: "diviértete pues la vida se va" (de Abu Isaac al-Sabbag, al-Maqqarī, 1861: 326 y 367). La poesía iraní está llena de referencias al vino y su consumo (Arberry, 1954) en las que vino y amor van unidos, como en la obra de °Umar Jayyam (Hedayt, 1993), quien, en la línea de las tradiciones sasánidas y zoroástricas, asocia el vino con la otra vida por su capacidad de facilitar o permitir el acceso a la otra vida con influencias del simbolismo dionisiaco y cristiano: bebe vino que es la vida eterna. También era sabido que los cordobeses se distinguían, entre otras cosas como su elegancia en el vestir, por la costumbre de romper los recipientes de vino (Pèrés, 1983: 370).

Dentro de la tradición malikí andalusí algunos textos reconocen que existía una cierta aceptación del vino mientras que su consumo no llegara a causar embriaguez. En este sentido, cuando el califa al-Hākam planteó arrancar todos los viñedos para erradicar el vino, sus propios juristas le aconsejaron que esta medida no era muy apropiada (al-Maqqarī, 1855: 257); fue éste el mismo califa ortodoxo que intentó cambiar la orientación del muro de la quibla de la mezquita de Córdoba por su imprecisa orientación, a lo que desistió también por consejo de sus juristas malikíes.

Las ciudades andalusíes disponían de tabernas, frecuentadas por los cristianos y no cristianos. Algunas de ellas estaban en las cercanías de los conventos de Córdoba (Pèrés, 1983: 371-372), donde existió, además, una alhóndiga del vino para su comercialización al menos hasta el siglo IX (Ibn Hayyān, 2001).

Sobre su materialidad

Ya G. Rosselló Bordoy (1995) indicó la relación que mantienen algunos tipos cerámicos con el vino, en especial, en lo que se refiere a la copa y al aguamanil (*ibrīq*).

La presencia de copas y botellas está bien documentada arqueológicamente. Son muy conocidas las producciones fatimíes en cristal de roca (Talbot, 1989: 90-91), decoradas según la tradición sasánida con temas zoomórficos de leones, aves, pavos reales y águilas, o con motivos mitológicos como grifos, siendo habituales las composiciones geométricas o vegetales como parte de las composiciones (Ettinghausen y Grabar, 1989:191-193/196-197). Además de redomas y botellas, hay toda una serie de vasos conocidos como *hedwig-glass* o vasos de borde alto que suelen ser fechados en el siglo X o principios del siglo XI.

También existen otras producciones decoradas con reflejos metálicos; por ejemplo, podemos mencionar la copa de cristal del año 772-783 decorada con lustre metálico, fechada por estratigrafía arqueológica en las excavaciones de Fustat, aunque no se sabe con seguridad el lugar de su pro-

ducción (Grabar, 1986, 39). Estas producciones se irán desarrollando con posterioridad a lo largo de toda la Edad Media, como es el caso de las botellas en azul turquesa del siglo XIII; este tipo de producción se realizaba principalmente en Sultaniya, Saveh, Sultanabad y Kashan (Talbot, 1989: 73). La forma de una de estas botellas es idéntica a la documentada a través de la iconografía de pinturas y relieves. A estos ejemplos, podemos añadir las botellas de cristal de Samarcanda, ya del siglo XIV (Talbot, 1989: 212) que son de un tipo de vidrio iraní del Jurasán, centro productor de los mismos. Son vasos o copas que vienen a caracterizarse, en general, por su base plana y su decoración con relieves.

También se han documentado copas de forma semiesférica, muy similares a un bol, en El Cairo, donde son decoradas con colores verde, azul y melado. Piezas similares aparecen en el Tesoro de San Marcos, en Venecia, con decoración en altorrelieve de motivos vegetales, liebres y pájaros, todo ello inspirado en piezas metálicas de los siglos XII y XIII. (Ettinghausen y Grabar, 1989: 232-234).

En otros materiales, podemos recordar la Botella de Marwan II (750), en bronce, lo que hace pensar a sus investigadores que no debía ser parte de la vajilla real, ya que en tal caso sería de oro o plata y no de bronce. La decoración de la misma es también de tradición sasánida (Ettinghausen y Grabar, 1989: 71-72). En plata, podemos mencionar el vaso de Irán, con pavos reales, decoración igualmente de tradición sasánida (Ettinghausen y Grabar, 1989: 238-239); también la botella con inscripciones del siglo XI con el nombre y título del propietario (Ettinghausen y Grabar, 1989: 240).

Los recipientes utilizados para almacenar y contener el vino son las ánforas, como se recoge en la poesía de Ibn Zaydun (Diwan, 182). Dice que Ibn Yahwar (gobernante de la taifa cordobesa del siglo XI, mandó romper todas las ánforas de la ciudad para destruir el vino).

En lo que se refiere al nombre de los utensilios (Pèrés, 1983, 373-374) consiguió identificar algunos a través de la poesía del siglo XI; y también G. Rosselló ha trabajado en este mismo sentido (Rosselló Bordoy, 1994 y 1995): copa se denomina *ka`s* (que hoy día hace referencia al vaso); las copas de cristal son *yām*, *nujba*, *garab*; están las *kas* o copas iraquíes, que son las cinceladas; las de metal son *cava*. Las botellas se llaman *maḍraba*; la garrafa *qaṭī*. El ánfora *dann*. El aguamanil *ibriq* (para servir el vino); el *dann* o ánfora sirve para guardar el vino durante años (al-Maqqarī, 1855: 283).

A modo de reflexión

Hemos señalado anteriormente que el esfuerzo constante por evitar el consumo y producción del vino en al-Andalus indica, sin lugar a dudas, que la cultura del vino formaba parte de la propia sociedad islámica de al-Andalus.

Desde los orígenes del Islam, el vino aparece ligado a la negatividad; J. Sadan, basándose en el estudio semiótico y semántico de varios textos coránicos y de la literatura laica y religiosa de época abbasí, opina que el vino va unido al libertinaje y la depravación, el exceso, los placeres y la herejía, entre otros cargos nada halagüeños (Sadan, 1977). Por consiguien-

te, la abstinencia del vino se convirtió en una cuestión distintiva de identificación con el nuevo orden religioso y político. Podemos destacar aquí la conocida anécdota de Algazal en la corte del emperador bizantino Teófilo (Ibn Hayyān, 2001): enviado en embajada por el emir de Córdoba para acordar un pacto contra los abasíes, su prudencia y su profesión pública de fe, con la renuncia expresa a ser agasajado con vino, le granjearon el respeto y la admiración de los monarcas. La condena del consumo del vino afectaba a todas las clases sociales e implicaba diversos castigos: destitución de herederos al trono, deposición de cargos, derramamiento de todas las bebidas alcohólicas, golpeo a los bebedores, devastación de lugares donde se despachaba habitualmente, como los *murus* (silos de grano subterráneos abandonados, en los que se habían instalado personas de mala vida y en donde circulaba el alcohol) (Molina, 1983), etc. El sultán magrebí Abū-l-Hasan permitió que los cristianos produjeran vino para consumo propio, aunque prohibiendo su distribución entre los musulmanes. Además suprimió los intereses obtenidos de los *murus*, impuestos que gravaban la venta ilegal de vino a los musulmanes, lo que muestra en cierto modo que no se pretendía erradicar su comercio ni su consumo. Como ya hemos indicado con anterioridad, cuando al-Hākam II se decidió a atajar el problema del vino de raíz arrancando las vides, sus consejeros le indicaron que esta medida resultaría inútil, ya que podían hacerse bebidas embriagadoras de otras plantas. En el califato fatimí, Manṣūr al-Hakim (996-1021), impidió vender dátiles, uvas y pasas y destruyó muchos viñedos.

Fue E. Lévi-Provençal quien indicó el consumo generalizado del vino durante época omeya y taifa a pesar del rigorismo de algunos alfaquíes, mencionando también que el mismo podía incluso venderse en las tabernas (Lévi-Provençal, 1965: 159).

Emires y califas de al-Andalus fueron conocidos por su afición al vino; así el emir al-Hākam I (796-822) fue muy criticado por los teólogos y por el pueblo de Córdoba, que le acusaban de borracho. Según las fuentes, su hijo, °Abd al-Raḥmān II, destruyó la Alhóndiga del Vino de Córdoba, en Secunda, como represalia tras la muerte de su padre (Ibn Hayyān, 2001: 170), aunque como es lógico, el problema es mucho más complejo. Décadas más tarde, el califa °Abd al-Raḥmān III se aficionaría a la bebida con los años.

Del heredero de Almanzor, °Abd al-Mālik se dice que "(...) Pese a que estaba dominado por el vino (*nabīd*) y se ahogaba en los placeres, temía a su Señor y lloraba sus faltas; amaba a los hombres santos, solicitaba sus invocaciones y daba generosa recompensa a quien le guiaba a ellos (...)" (Ibn °Iḏārī, 1993). A lo largo del relato de Ibn °Iḏārī, se evidencia que las reuniones y citas o fiestas privadas para beber eran algo posible en al-Andalus. Así, del mismo °Abd al-Mālik se dice que mandó matar a uno de sus principales tras reprocharle sus faltas, obrando bajo los efectos del vino (Ibn °Iḏārī, 1993). Quizá sea aún más interesante la anécdota del asesinato de Muḥammad b. Iḏrīs por parte de Bādīs b. Habbūs de Granada, ya que refleja a la perfección la generalización del consumo del vino entre las clases altas de al-Andalus: Bādīs envió una preciosa copa de Iraq como obsequio a Muḥammad b. Iḏrīs para su uso en las fiestas privadas del mismo, copa que, untada previamente con veneno, le provocaría la muerte (Ibn °Iḏārī, 1993).

En las reflexiones (capítulo XII) de ʿAbd Allāh, último rey de Zirí de Granada (ʿAbd Allāh, 1980), habla de las posibilidades médicas del vino. Según él, el Profeta habría dejado escrito que el origen de las enfermedades está en el exceso de comida, mientras que el remedio está en comer poco. Así, el propio ʿAbd Allāh propone algo similar para el vino. Un hombre inteligente es consciente de lo que puede beber y no debe sobrepasarse. Consideraba que el vino es un buen remedio para la melancolía y la pena, aunque realmente el vino actúa según lo que se encuentre en el interior del hombre que lo bebe. Si hay alegría, la renueva, y si hay pesares, los agrava. Además da una serie de justificaciones sobre sus famosas reuniones y fiestas en las que se consumía vino a raudales. Entre ellas dice que en esas reuniones no hablaba nunca de ningún asunto serio, y nunca eran invitados hombres competentes al servicio del estado para evitar que fueran sorprendidos borrachos. También en su defensa recoge la anécdota de un hombre tenido por sabio que opinaba sobre el vino que si se toma como conviene, con quien conviene y cuando conviene, no hay mal en ello, añadiendo que tomarlo con exceso es perjudicial al tiempo que hacerlo con moderación es bueno (ʿAbd Allāh, 1980).

Ibn Hazm (Asin Palacios, 1934: 37) era contrario al impuesto que pagaban en el siglo XI los hombres musulmanes por derecho a beber vino... La existencia de este impuesto, evidencia de nuevo que el estado reconoce el comercio y consumo del vino a pesar de las prohibiciones coránicas.

Rachel Arié sugirió una reducción del uso del vino a partir del dominio de las dinastías beréberes (Arié, 1974-1975: 305-306; Arié, 1982: 287). En efecto, parece que con los almorávides las presiones en contra del consumo de alcohol se realizaron de forma mucho más patente. Los tratados de *hisba*, como el ya mencionado tratado de Ibn ʿAbdūn, a caballo entre los siglos XI y XII recogen numerosas prescripciones y advertencias contra el vino, los vendedores y productores y los borrachos. Así, "(...) Si se sabe de un comerciante que vende vino, se le castigará y se le romperán los envases" o "(...) deberá quitarse las armas a los mozos que vayan a una fiesta, antes de que se emborrachen (...)" (Ibn ʿAbdūn, en García Gómez *et alii*, 1992), siendo quizá la más curiosa e interesante de estas prescripciones la siguiente: "Deberá prohibirse a los vidrieros que fabriquen copas destinadas al vino, y lo mismo se hará con los alfareros" (Ibn ʿAbdūn, 116, en García Gómez *et alii*, 1992).

Con la ocupación almohade se podría pensar, en principio, en un recrudescimiento similar. Sin embargo, cuando en 1236 Córdoba fue conquistada por Fernando III, todavía se seguían cultivando importantes extensiones de viñedo en las inmediaciones de la ciudad; se sabe que el monarca repartió tierras de viñas a varios de quienes le ayudaron en la conquista de la ciudad y a la propia Iglesia de Córdoba, sin duda, tanto para dotarla de una buena renta económica como para asegurarle que el vino para el culto no faltase. La producción de viñedos no debía destinarse únicamente a proveer de vino a los cristianos mozárabes desaparecidos con los almorávides, lo que hace pensar a Nieto Cumplido que en esos momentos la tolerancia con los bebedores debió ser un hecho.

A pesar de ello, durante el gobierno almohade se llevó a cabo una crítica muy dura contra el vino y su consumo como origen de los males, ya que

afecta al control del individuo y, por lo tanto, a su comportamiento; el planteamiento general es que se trataba de algo ilícito y que, además, supone la ruina del individuo. Una de las costumbres de los califas almohades al acceder al trono era la de tomar una serie de medidas punitivas en determinadas cuestiones de índole social, indicio de la existencia de prohibiciones no respetadas. El arropo, permitido en origen, fue utilizado por su color para encubrir al vino, por lo que finalmente tuvo que ser vedado. También eran ilícitas otras bebidas alcohólicas (agua de cebada *mizr*, cerveza de mijo; *anziz*; hidromiel; una bebida muy alcohólica extraída de la leche de coco; la sidra; *nabīd*), reflejo de una política puritana (Bolens, 1990).

Los libros de *ḥisba* almohades o posteriores, como los de al-Saqatī, del primer cuarto del siglo XIII, o el de al-Yarsifī, de principios del XIV, hacen referencia al vino y a la dificultad de erradicar esta costumbre; e, incluso, en otras obras como los *Uryuza* de Ibn Azrāq se deja entrever el alto sentimiento de afecto de este autor por el vino (García Sánchez, 1980). En la *Risāla* de al-Saqūndī, se cuenta entre las maravillas de la ciudad de Sevilla su ribera, ideal para recreo, música y beber vino, "(...) cosa que no hay nadie que repruebe o critique, mientras la borrachera no degenera en querellas y pendencias (...)" (García Gómez, 1976).

Desde el punto de vista religioso, está claro que el consumo del vino es ilícito, sea cual sea su naturaleza, así como también lo es la mera relación con el alcohol, tanto fermentado como destilado. Sin embargo, el Islam no destruyó el cultivo de la uva, sino que dio una nueva orientación a la mayoría de la producción. Tal vez se produjera una reducción del consumo, pero no su desaparición, por lo que es importante destacar la diferencia entre consumir con moderación y consumir con exceso hasta la embriaguez, que es principalmente la crítica que se establece en las fuentes.

Bibliografía

- ‘ABD ALLĀH, *Memorias*. Trad., introducción y notas de E. Lévi-Provençal, y E. García Gómez, Madrid.
- AL-IDRĪSĪ (1969), *Description de l’Afrique et de l’Espagne*. Ed. de P. A. Dozy y Michaël J. de Goeje, Ámsterdam.
- ARIÉ, R. (1974-1975), “Remarques sur l’alimentation des musulmans d’Espagne au cours de bas Moyen Âge”, *Cuadernos de Estudios Medievales* II-III, pp. 299-312.
- (1982), *La España Musulmana*. Vol. III de la Historia de España dirigida por M. Tuñón de Lara, Barcelona.
- BOLENS, L. (1990), *La Cuisine Andalouse, un Art de Vivre*. XI-XIII siècles. París.
- BOSCH VILÁ, J. y HOENERBACH, W. (1980), “Los ‘Taifas’ de la Andalucía islámica en la obra histórica de Ibn al-Jāb. Los Banu Aḥwār de Córdoba”, *Andalucía Islámica. Textos y Estudios*, I, pp. 65-101.
- (1938-1986) “Los Taifas de la Andalucía islámica en la obra histórica de Ibn al-Jatib. Los Banū Abbad de Sevilla”, *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* IV-V, pp. 25-68.
- BOURDIEU, P. (1998), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid (París, 1979).

- CARABAZA BRAVO, J. M^a, GARCÍA SÁNCHEZ, E., HERNÁNDEZ BERMEJO, J. E., JIMÉNEZ RAMÍREZ, A. (1998), "Árboles y arbustos en los textos agrícolas andalusíes (I)", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*. V, ed. de C. Álvarez de Morales, Granada, pp. 269-307.
- (2001), "Árboles y arbustos en los textos agrícolas andalusíes (II)", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*. V, ed. de C. Álvarez de Morales, Granada, pp.157-222.
- (1983), *Una descripción anónima de al-Andalus*, Ed. por L. MOLINA, Madrid.
- CHALMETA, P. (1972), "Historiografía medieval hispana: Arabica", *Al-Andalus*, XXXVII, pp. 353-404.
- CRUZ, M. (1988), "El origen económico del tabú del cerdo", *Anthropos*, Suplementos, 9, pp. 10-15.
- DE CASTRO, T. (1996a), *La Alimentación en las Crónicas Castellanas Bajomedievales*, Granada.
- (1996b): "La Mediterrània àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)", *XIV Jornades D'Estudis Històrics Locals*, Palma de Mallorca, pp. 591-614.
- ESPADAS BURGOS, M. (1975), "Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española", *Hispania*, XXXV, 131, pp. 537-565.
- ETTINGHAUSEN, R. y GRABAR, O. (1989), *The Art and Architecture of Islam 650-1250*, Londres.
- FÁBREGAS GARCÍA, A. (1996), *Motril y el azúcar. Comerciantes italianos y judíos en el Reino de Granada*, Motril.
- FAHD, T. (1996), "L'Agriculture Nabatéenne en Andalousie", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*. IV, ed. de C. Álvarez de Morales, Granada, pp. 41-52.
- (1998): "Pedologie et agrologie dans l'Agriculture Nabatéenne", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*. V, ed. de C. Álvarez de Morales, Granada, pp. 309-320.
- EL FAÏZ, M. (1996), "L'apport des agronomes d'al-Andalus à l'histoire de la pensée économique", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*. IV, ed. de C. Álvarez de Morales, Granada, pp. 53-70.
- GARCÍA GÓMEZ, E.; LÉVI-PROVENÇAL, L. (1992), *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*. Sevilla, (Madrid,1948)
- GARCÍA GÓMEZ, E. (1976), "Elogio del Islam español (Risla f Fal al-Andalus) por al-Saqūndi", en *Andalucía contra Berbería*, Barcelona, pp. 43-141.
- (1985), *Poemas árabigoandaluces*, Madrid.
- (1973), *Todo Ibn Quzmān*, Madrid.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E. (1980), "Ibn al-Azraq: Uryūza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos", *Andalucía Islámica*, I, pp. 141-162.
- (1983-1986), "La alimentación en la Andalucía Islámica: Estudio histórico y bromatológico", *Andalucía Islámica*, IV-V, pp. 237-278.
- (1995), *Los cultivos de al-Andalus, El agua y la agricultura*. Barcelona, pp. 41-54.
- (1995), "Cultivos y espacios agrícolas irrigados en al-Andalus", *Agricultura y regadío en al-Andalus. Síntesis y problemas*, Almería, pp. 17-37.
- (1997), "La triada mediterránea en al-Andalus", en San Martín Morilla, C.; Ramos Lizana, M. (coord.): *Con Pan, aceite y vino... La triada mediterránea a través de la historia*, Granada, pp. 97-128.

- GRABAR, O. (1986), *La formación del arte islámico*, Madrid.
- HEINE, P. (1993), "Nabīd", en *Encyclopédie de L'Islam 2*, Leiden, VII, pp. 840-841.
- IBN AL-KARDABUS (1993), *Historia de al-Andalus*. Trad. de Felipe Maíllo Salgado, Madrid.
- IBN HAYYĀN (2001), *Al-muqṭābis II-1*. Trad. Ali Makki y Federico Corriente, Madrid.
- IBN ʿIDĀRI AL-MARRAKŪŠĪ (1953), *Al-Bayān al-Mugrib, Los Almohades*, Trad. de A. Huici Miranda, Tetuán.
- (1993), *La caída del Califato de Córdoba y los Reyes de Taifas*, Trad. de F. Maíllo Salgado, Salamanca.
- IBN LUYŪN (1988), *Tratado de Agricultura*, trad. J. Eguaras, Granada.
- IBN MARZUQ (1977), *El Musnād: Hechos Memorables de Abū I-Hasan Sultán de los Benimerines*. Trad. de M. J. Viguera, Madrid.
- LÉVI-PROVENÇAL, E. (1965), *La España Musulmana hasta la caída del Califato de Córdoba (711-1031)*. Vol. V de la *Historia de España*, dirigida por R. Menéndez Pidal, Madrid.
- LÓPEZ HITTA, P. (1994), "Musulmanes y judíos en la mesa", *Historia 16*, XIX, 223, pp. 91-101.
- LOZANO, I. (1990), *Tres Tratados Árabes sobre el Cannabis Indica. Textos para la Historia del Hachís en las Sociedades Islámicas*. Ss. XIII-XVI. Madrid.
- AL-MAQQARĪ (1855-1861), *Nafḥ al-ṭīb*, Leyden.
- MARTÍN, J. L. (1994): "El vino: alimento, medicina, alegría", *Historia 16*, XIX, 223, pp. 102-112.
- MOLINA, L. (1983), "Nota sobre murs", *Al-Qāntara*, IV, pp. 283-300.
- MOSTAFA, M. (1954), "Fatimid lustered ceramics", *Egypt Travel Magazine*, 11.
- PÉRÈS, H. (1983), *Esplendor de al-Andalus. La Poesía en Árabe Clásico en el Siglo XI. Sus aspectos generales, sus principales temas y su valor documental*, Traducción de M. García Arenal, Madrid.
- PIRENNE, H. (1978), *Mahoma y Carlomagno*, Madrid.
- RODINSON, M. (1965), "Ghidh'a", en *Encyclopédie de l'Islam 2*, Leiden. Vol. II, pp. 1081-1097.
- ROSSELLÓ BORDOY, G. (1994), "Arqueología e información textual: el utillaje de la cocina andalusí", en M. Marín; D. Waines, (eds.): *La alimentación en las culturas islámicas*. pp. 37-88. Madrid.
- (1995), "Observaciones sobre la cerámica común nazarí: continente y contenido", en *Arte Islámico en Granada. Propuesta para un museo de la Alhambra*. Granada, pp. 133-143.
- ROUX, J. P. (1982), *Études d'iconographie islamique. Cahiers Turcica*, París.
- RUBIERA MATA, M. J. (1994), "La dieta de Ibn Quzmān. Notas sobre la limentación andalusí a través de su literatura", en M. Marín y D. Waines (ed.), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, pp.127-136.
- SADAN, J. (1977), "Vin-Fait de civilisation", en Rose-Ayalon, M. (ed.): *Studies in Memory of Gaston Wiet*, Jerusalén, pp. 129-160.
- (1989), "Mashrubat", en *Encyclopédie de L'Islam 2*. Leiden. E. J. Brill. Vol. VI, pp. 709-712.

- SÁNCHEZ ALBORNOZ, C. (1962), *España, un enigma histórico*. Buenos Aires.
- SAN MARTÍN MORILLA, C.; RAMOS LIZANA, M. (coord.) (1997), *Con Pan, aceite y vino... La triada mediterránea a través de la historia*. Granada.
- SHATZMILLER, M. (1982), *L'Historiographie Mérinide. Ibn Khaldūn et ses Contemporaines*, Leiden.
- TALBOT RICE, D. (1989), *Islamic Art*, Toledo.
- VALLVÉ, J. (1982), "La agricultura en al-Andalus", *Al-Qāntara*, III, pp. 260-297.
- VIGUERA, M. J. (1988a), "Al-Andalus en época almohade", en *Andalucía entre Oriente y Occidente (1236-1492). Actas del V Coloquio Internacional de Historia Medieval de Andalucía*, Córdoba, pp. 9-29.
- (1988b), "Cronistas de al-Andalus", en Maíllo, F. (ed.): *España. Al-Andalus. Sefarad: Síntesis y Nuevas Perspectivas*, Salamanca, 1988, pp. 85-98.
- WAINES, D. (1994), "Abū Zayd al-Balkh on the nature of forbidden drink: a Medieval Islamic controversy", en Marín, M. y Waines, D. (ed.), *La alimentación en las Culturas Islámicas*, Madrid, pp. 111-126.
- WARD-PERKINS, B. (1983), "La città altomedievale", *Archeologia Medievale* X, pp. 111-124.
- WENSICK, A. J.-SADAN, J. (1978), "Khamr", en *Encyclopédie de l'Islam* 2. Leiden, V, pp. 1027-1030.