SIMPOSIO INTERNACIONAL. «ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD EN LA CULTURA ISLÁMICA», XÀTIVA (VALENCIA)

Por
EVA LAPIEDRA

El Simposio Internacional «Alimentación y Sociedad en la Cultura islámica», que tuvo lugar en la ciudad de Xàtiva (Valencia) se desarrolló durante tres días -del 12 al 15 de noviembre de 1991- con sesiones repartidas entre la mañana y la tarde.

El tema del Simposio, sin delimitación temporal, agrupó conferencias referidas a diferentes períodos y espacios de la historia islámica. Sobre Al-Andalus en particular presentó su investigación la doctora M.ª Jesús Rubiera Mata, Catedrática de la Universidad de Alicante, sobre el tema «La dieta de Ibn Quzmán. Notas sobre la alimentación andalusí a través de la literatura». La Doctora Manuela Marín, profesora del Instituto de Filología del C.S.I.C. de Madrid, expuso un trabajo sobre época mameluca: «Literatura y gastronomía: dos textos árabes de época mameluca». El Doctor B. Rosenberger, de la Universidad de Saint-Denis de París, se refirió al Magreb precolonial en su aportación: «Diversité des manières de consommer les cereals dans le Maghreb precolonial». Y, sobre Oriente Medio se leyeron dos conferencias: la del Doctor Peter Heine, de Alemania, «Middle Eastern Food: The Anthropologist's perspective» y la del Doctor Sami Zubaida, del Birkbeck College de Londres, «Rice in the culinary cultures of the Middle East».

Los temas abarcaron diferentes aspectos y enfoques en relación con la alimentación, según hemos visto en los títulos ya mencionados y en algunos que mencionaremos a continuación tales como: características de ¡a alimentación medieval utilizando como base fuentes literarias, jurídicas o agrícolas (Dr. Khaled Masud del Islamic Research Institute de Islamabad, «Food and the notion of purity in the fatawa literature», Doctora Expiración García de la Escuela de Estudios Árabes, C.S.I.C., de Granada, «Los métodos de conser-

vación de alimentos a través de los tratados de agricultura árabes» y el de la doctora M.ª Jesús Rubiera anteriormente mencionado); el aspecto del utillaje en la cocina andalusí (Doctor Guillem Rosselló-Bordoy, Museo de Mallorca, «Arqueología e información textual: el utillaje en la cocina andalusí»); el papel de las especias (Doctora Françoise Aubaile-Sallenave, Museo Nacional de Historia Natural de París, «Le rôle des épices et des condiments dans la structure de l'alimentation et de la diététique des arabes médievaux. Essai de systematisation»); las frutas (Doctora Rosa Kuhne, Universidad Complutense de Madrid, «Apuntes sobre el consumo de fruta en el mundo árabe medieval»), el papel del arroz -*véase* el artículo ya mencionado del doctor Sami Zubaida- o el del clásico cuscus (Doctora Lucie Bolens, Universidad de Ginebra, «Symbolique alimentaire ou écosysternes?: le couscous, mets référentiel dans le monde islamique maghrébo-andalous [XIe-XIIe siecles»]). Igualmente fue tratado el tema del consumo de vino en la cultura islámica (Doctor David Waines, Universidad de Lancaster, «Abu Zayd al-Balkhi on the nature or forbidden drink: a medieval Islamic controversy»), tema éste que provocó polémica entre varios congresistas y algún asistente sobre la definición exacta de dos diferentes denominaciones del vino en árabe -*jamr* y *nabi*- atendiendo al grado de fermentación de la uva, y, por tanto, a su aceptación o no dentro de lo que es lícito en el Islam.

La tarde del último día del Simposio, 14 de noviembre, fue dedicada a hacer un recorrido por la ciudad, dirigiendo y comentando la visita el cronista oficial de la ciudad de Xàtiva, Agustín Ventura Conejero. El castillo, la Iglesia de San Feliu (s. XIII), el Museo del Almodí y el Archivo Municipal fueron los lugares de interés que se recorrieron. En el Museo del Almodí se encuentra la Pila taifal (s. XI), que suscitó vivo interés entre los asistentes.