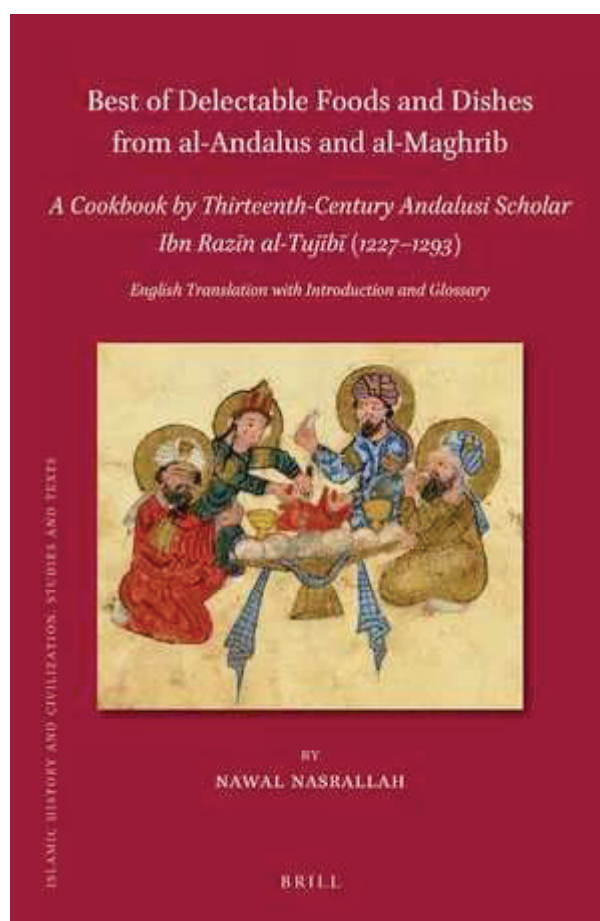


LIBROS RESEÑADOS

Fiḍālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭaʿām wa-l-Alwān. Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib. A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tujībī (1227–1293). English Translation with Introduction and Glossary by Nawal Nasrallah. Leiden, Boston: Brill, 2022. 884 pp.



Archival research, despite those fond of dismissing it as a secondary activity in literary studies, still offers us astonishing discoveries in the fields of Spanish and Iberian studies. That is the case of the book *Fiḍālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ṭaʿām wa-l-Alwān* by the Spanish Muslim scholar and polygraph Ibn Razīn al-Tujībī (1227-1293), whose

manuscript was discovered at the British Library (Or. 5927) by Nawal Nasrallah. The cookbook includes 475 recipes grouped into 11 sections and 60 chapters, in its entire majority of Andalusí origin. It was probably written by its Murcian author as a way of keeping a record of Andalusí culinary culture from his exile in Tunis (after stays in Ceuta and Ifrīqiya) where he had resided since the age of 32 after his escape fearing the Christian takeover of his native land. The book was not unknown to the scholarly community, for fragmentary copies of it are also kept at the Berlin and Madrid libraries and had been edited over the years. Nevertheless, the newly-discovered MS includes al-Tujībī's book in its entirety (only a very short fragment is missing) and makes the previously-known MSS pale in comparison.

Al-Tujībī was not alone in writing cookbooks but based his work on an amalgam of sources on topics dealing with nutriment, maintaining one's health, and hygiene, in addition to the recipes proper. For instance, he utilized *Kitāb Tafsīr al-adwīya* by Ibn Janāh, *Kitāb al-Aghdhiya* by Ibn Zuhri, *Kitāb fī Funūn al-ṭib wa-l-ʿīr* by Ibn al-Jazzār, either Ibn Baṣṣāl's *Kitāb al-Filāḥa* or Ibn al-ʿAwwām's *al-Filāḥa al-Andalusīya*, *Zahrat al-bustān* by al-Ṭighnārī, and *al-Filāḥa al-Rūmiyya* by Qusṭā Ibn Lūqā, among others. In addition, the book shares around 38 recipes with the anonymous *Anwāʿ al-ṣaydala fī alwān al-aṭʾima* composed in the 1220s in the Seville/Cordova region.

Al-Tujībī clearly chose recipes he had tried or approved of, showing a distinct predilection for Maghrebi cuisine (including Berber and Amazigh elements) over that of the people of al-Mashri. Sometimes he feels the need to embellish stylistically some recipes he must have picked up in contemporary popular cookbooks or pamphlets. As Nawal Nasrallah indicates, the *Fidālat al-khiwān* is composed of 12 parts:

1. The first part is about foods and dishes incorporating grains, and it has five chapters and a total of 97 recipes. It starts with varieties of bread, followed by dishes of *tharīd*, in which bread is the principal ingredient. Grain-based soups and porridges follow and then pastries of all kinds, including those made with cheese, called *mujabbanāt*, and the doughnut-like *isfanj*. The part ends with grain-based dishes that are cooked or sopped in broth. This includes varieties of couscous, pasta, and noodles.
2. The second part has six chapters and 90 recipes that deal with dishes cooked with the meat of quadrupeds (*dhawātal-arbaʿ*). It methodically starts with beef, followed by mutton and lamb, fol-

lowed by young goats, and then the wild meat of animals like wild goats, oryxes, gazelles, rabbits, and the like. The part conveniently ends with a short chapter dealing with foods that are made with ground meat and are usually incorporated into the cooking dishes, such as meatballs, sausages, haggis-like stuffed tripe, and more.

3. With seven chapters and 79 recipes, the third part deals with various types of poultry, beginning with geese, followed by chickens, and then partridges, squabs, turtledoves, starlings, and sparrows.

4. The fourth part is a short one, with three chapters and three recipes only. This part is like a finale to the preceding two parts dealing with a variety of meats.

5. The fifth part deals with fish and eggs in two chapters and 44 recipes.

6. Dairy products, such as cheese, yogurt, and butter, are the subjects of the sixth part, with its three chapters and 13 recipes.

7. Part seven, with its ten chapters and 47 recipes, and part eight, with its three chapters and 13 recipes, tackle meatless dishes that use vegetables and pulses. Meatless dishes were usually offered as side dishes and snack foods. Gourds and eggplants are given a fair share of the recipes and, to a lesser extent, so are recipes with vegetables like carrots, desert truffles, asparagus, varieties of cardoon, and mushrooms, as well as leaf vegetables like spinach, lettuce, and taro. The pulses used are lentils, as well as fava beans and chickpeas, both fresh and dried.

8. Sweets are the subject of the ninth part with its seven chapters and 26 recipes. They range from starch-based thickened puddings with honey to confectionary, like nougat, and pulled taffy to chewy candy, delicate ring cookies, and almond and walnut brittle, among others.

9. The tenth part, with its 12 chapters and 51 recipes, deals with food preservation, such as preserving fish in vinegar, curing meat, pickling vegetables, curing olives, making the grain-based fermented *murri* sauce, and making vinegar. It also deals with extracting oils and remedying foods.

10. The eleventh part is short, with three recipes that deal with small edible creatures: locusts, freshwater shrimps, and land snails.

11. Finally, eating is followed by handwashing, and the twelfth part duly contains eight recipes for handwashing preparations.

Nawal Nasrallah engages in a review of Iberian history from a culinary standpoint, from the moment it was the Roman breadbasket and the producer of famous *garum* to the al-Andalus where Ziriyāb exerted his momentous influence, with its fertile eastern and southern coasts and their bounty of rice, saffron, sugarcane, asparagus, eggplants, spinach, pomegranates, watermelons, sour oranges, Damascus citron, sorghum, the hard wheat of fadāwīsh (fideos), tuna fish (caught with the *almadraba* (المضربة) method), etc., and its system of sāqiya (*acequias*), the waterwheel driven by animals, and the qanat. She also analyzes in detail the produce and meat that came from Seville, Cordova, Toledo, Valencia, Saragossa, Malaga, Lisbon, Salobreña, Tarragona, Medina-Sidonia, or Granada.

Ibn Ḥayyān al-Qurtubī (fl. 11th c.) detailed in his *al-Sifr al-thānī* Ziriyāb's role in influencing Andalusī cuisine (as well as in teaching them the use of perfumes, or of white clothes for the summer), from his growing and improvement of asparagus to the possible invention of a much-loved Andalusī dish tafāyā:

He further elaborates that Ziriyāb introduced other dishes to the elite's kitchens, such as splendid varieties of luscious tharā'id, fine, well-seasoned cold dishes (bawārid), dishes made with pounded meats drenched in sauces, thin meat patties (khafā'if al-laḥm), and delectable bird dishes (maṭāyib al-aṭyār). (50)

Nasrallah goes on to explain that Andalusī cuisine utilized an abundance of olive oil, honey, coriander, and garlic (more than in Mashriq cuisine), and pays particular attention to some of its most characteristic dishes, such as al-mujabbana or tharīd dishes, murrī sauce, pastries called ra'smaymūn, and especially tafāyā. Al-mujabbana, for instance, was one of the foodstuffs that evolved in al-Andalus and characterized Andalusī cuisine in the rest of the Arabo-Muslim world. "It was made in a variety of ways: fried, when cheese was mixed with the dough, stuffed in it, or both; shaped, sometimes like doughnuts; or baked by layering thin sheets of dough with cheese [...] Andalusis preferred to have al-mujabbana not drenched with honey but sprinkled with Ceylon cinnamon, pounded aniseeds, and sugar, with a small vessel filled with honey served with them as a dip" (55). In general, those who profited from periods of political stability

enjoyed unprecedented levels of luxury in al-Andalus and this was also reflected in their culinary habits. The recipes in this cookbook reach what the editor calls a grand finale with the *Ṣinhājī* dish, still eaten in Spain in a variety named *olla podrida*.

Regulation of food markets followed rigorous standards enforced by the market inspectors, *ṣāhibal-sūq* (al-muḥtasib in the eastern region). For instance, bakers were not allowed to sprinkle the face of bread with a solution of water and honey before baking it or brush it with oil after baking to make it look nice and glossy (60). Furthermore, cooks were not allowed to work late at night or before dawn, their shops were required to be plastered with lime, easy to clean, and well lit (58), mud was removed from market streets in winter, and streets were closed annually for a few days to repair them (61).

In addition to Muslim festivities, Andalusis also celebrated some Christian holidays, such as al-Sha'bāniyya. During the month of Sha'bān, which occurs before the fasting month of Ramaḍān, it became their custom to arrange picnics, exchange visitations, and eat plenty of food to get ready for the fasting of Ramaḍān, in a manner similar to Mardi Gras (66). Another such festivity was Nayrūz/Nawrūz, which was the New Year in the Christian calendar, believed to be a blessed time for getting married. People used to buy different foods, such as fruits, meat, and spices, as well as henna and incense, as well as exchange gifts. The most exciting part was the madā'in Yanayyir and the beautifully-constructed miniature walled towns made with rich dough, colored green, red and the like, decorated and then baked (66). Another festivity was al-'Anṣara, also called 'Īd al-Mahrajān, Pentecost, when women would decorate their houses and put cabbage leaves and green leaves in their pockets as a good omen, or they would light a pile of fire and jump over it, sprinkling water on each other (67). Nasrallah goes on to mention the relevance of food as represented in poetry, with examples from Ibn Shuhayd al-Andalusi or Ibn Quzmān, among others. She also offers many details of the cooking utensils, bowls and pots, trays, *ṭājin*, *ataifor*, *anafes*, mortars, stoves, and ovens required by the author's recipes.

As a coda to her introduction, Nawal Nasrallah mentions the terrible plight of Muslims in the year that followed the conquest of Granada. In particular, she describes how this population was persecuted by the Inquisition after their forced conversion to Christianity using as an excuse culinary habits that indicated their so-called crypto-Islamism, such as eating couscous, olive oil, musammana or *ensaimada*, as well

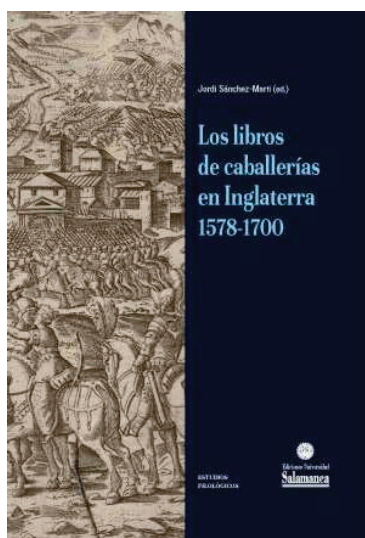
as “other foods like raisins, figs, butter, honey, rice, tripe, goat meat, fritters (*buñuelos*) that Arabs called isfanj, and eggplant” (97). All of them, suffice it to say, were viewed by inquisitors as cultural practices that stood in the way to the assimilation of New Christians.

Nawal Nasrallah's edition and study deserves high praise. The text (impeccably edited with numerous bilingual references to foods in Arabic and English) is accompanied by a myriad of footnotes that explain a variety of difficult references and help us set the text in its cultural and sociological context, with an abundant bibliography to be used by the reader for further study. In addition, several indexes facilitate locating recipes and perusing the cookbook. Furthermore, they help the reader study beverages, breads, grains, pasta, noodles, sweet and savory pastries, dairy products, desserts, snacks, condiments, pickles, dips and table sauces, fats and oils, fruits and nuts, ingredients (herbs, spices, aromatics, minerals, coloring, seasoning sauces), cooking utensils and serving implements, culinary techniques, meats and eggs, medical terms, vegetable and legumes, and weights and measures. The indexes on such topics are nothing short of exhaustive. These indexes are followed by extensive indexes of people and places. Last but not least, the book offers numerous pictures related to varied aspects of Andalusí and Muslim food (over 200 figures), as well as 24 modern adaptations of recipes as a way to prove that *Fiḍālat al-Khiwān* is not just a museum piece but it has contemporary validity.

In all, this superb edition of this 13th-c. Andalusí cookbook has extraordinary relevance not only for food studies but for the contextualization of Muslim and Andalusí medieval culture. The reader of this book should at least take from it a clear idea of the astonishing degree of magnificence achieved by al-Andalus in all aspects of culture and the arts, as well as the bounty of its foodways scene. Excellence and quality that is superbly demonstrated by Ibn Razīn al-Tujībī's book as a tribute to his native land he had already lost.

Antonio Cortijo Ocaña
University of California, Santa Barbara

Jordi Sánchez Martí ed. *Los libros de caballerías en Inglaterra, 1578–1700*. (Estudios filológicos, 349.) Salamanca: Ediciones Universidad Salamanca, 2020. xiii + 216 pp.



As the editor of this excellent volume aptly remarks, “*libros de caballerías* or chivalry books are a literary genre born in the Iberian Peninsula at the end of the Middle Ages, reaching its peak in the 16th c.” The success of the genre spanned over a century (1508, first edition of *Amadís de Gaula* and 1623, last edition of *Espejo de príncipes y caballeros*) and probably stopped only by the despise to and mockery of the genre shown by *Don Quixote*, together with the ample dissemination of Shelton’s translation of Cervantes’s work into English. The works belonging to the *Amadís* and *Palmerín* cycles were broadly disseminated throughout Europe in German, Danish, French, Hebrew, Netherlandish, Italian and English translations. To this fact pointed out in this book, we should add that the Iberian influence in England on chivalric matters runs long and deep, for it began with Caxton’s translation into English of Lull’s extremely influential *Llibre de l’orde de cavalleria* (Cortijo ed., 2015).

This large editorial success is what has prompted Jordi Sánchez to explore the topic of those *libros de caballerías* that were translated

into English between 1578-1700, which was first analyzed in 1920 by Sir Henry Thomas in his momentous *Spanish and Portuguese Romances of Chivalry: The Revival of the Romance of Chivalry in the Spanish Peninsula, and its Extension and Influence Abroad*. To this end, the editor has gathered a group of renowned scholars (Joyce Boro, Donna B. Hamilton, Jordi Sánchez Martí, Agustín López Avilés, Leticia Álvarez Recio, Helen Moore, María Beatriz Hernández Pérez, Rocío G. Sumillera, Alejandra Ortiz Salamovich) who offer us important contributions respectively on a long list of books that include *Espejo de príncipes y caballeros* (*Mirror of Princely Deeds and Knighthood*) (1578-1601), *Palmerín de Inglaterra* (*Palmerin of England*), (1581-1685), *Palmerín de Olivia* (*Palmerin d'Oliva*) (1588-1637), *Don Florando* (*Palladine of England*) (1588-1700?), *Primaleón de Grecia* (*Palmendos*, 1589-1663; and *Primaleon of Greece*, 1595-1619), *Amadís de Gaula* (*Amadis of Gaule*) (I-IV, 1590-1702), *Belianís de Grecia* (*Belianis of Greece*) (1598-1700), and *Amadís de Gaula* (*Amadis de Gaule*) (V-VIII, 1598-1694). The translators of these works were William Barley, Francis Kirkman, Anthony Munday (by far the most prolific translator), Robert Parry, John Shirley, and a remarkable female author, Margaret Tyler (whose biographies are provided in an Appendix). The result is a fascinating collection of essays which serves to fill a gap in a field of studies that explores the connections between Spanish and English literatures at large in prose and theater genres that is producing abundant bibliography in the last decade.

The topic of the book must be put in the context of the arrival of Spanish literature to France, Italy, and England in the 16th and 17th c. In the case of England, not many chivalric works were translated into English directly from Spanish (only probably Margaret Tyler) or Italian (only Munday?). It was especially French that was usually the intermediary language used by translators. In all, the three languages represent the market in which Spanish literary works found a prolific dissemination. A very relevant fact pointed out in this volume is that many of the translators of chivalric works had Catholic connections (Tyler, Sheldon, Munday). This is a fact amply proven by our own studies, as the case of the elusive James Salgado makes clear in the 17th c. (*Herejía, inquisición y leyenda Negra en el siglo XVII*, 2016). Let us also remember that Spanish novels and short stories circulated in translation in the English market, such as those of Céspedes's and Castillo Solórzano's (together with other French and Italian collections of short stories) mostly derived from Italian and French originals. And

again, as the case of Salgado makes patent, many of these stories were first introduced through Catholic circles in England, or originated in Protestant circles abounding in episodes that included monks' and priests' examples of immoral behavior that served to criticize the Catholic religion, particularly the Jesuits. In studying the topic of the presence of Spanish literature in England, together with chivalric novels, we would do well considering the translations of sentimental fictions into English early in the 16th c., as the cases of *Arnalte and Lucenda* and *Cárcel de amor* make clear¹, for these provide a taste for psychological elements also present in chivalric romances that were dear to 16th c. audiences. We could also add other Spanish works such as Montemayor's *Diana*, picaresque novels, or *Don Quixote*, not to talk about the myriad works that described Spain for an English audience, in general within the context of criticism of Spanish mores and the perplexing construction of a black legend (see Cortijo), on many occasions deriving from university circles and groups of Spanish expatriates in England, starting with Casiodoro de la Reina.

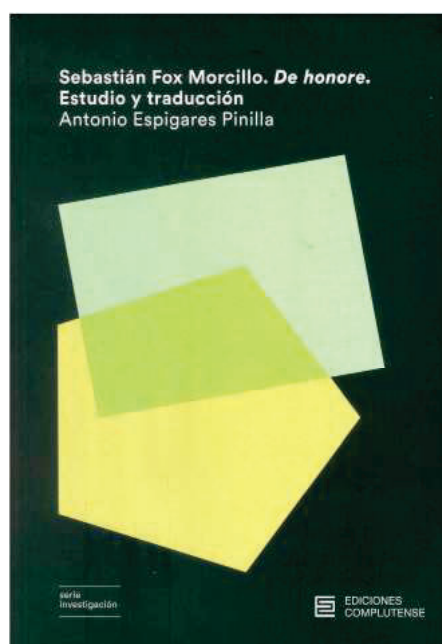
The chapters of this collection touch on a variety of topics: books in private libraries, comparisons among chivalric books, popularity of books in both languages, the influence of the French market, the quality of the English translation and a comparison with French originals, as well as the role of women as writers of the genre and translators, together with the possibility the genre offered to portray emotions and self-analysis. This collection of edited essays must be now read in combination with that edited by L. Álvarez Recio, *Iberian Chivalric Romance. Translations and Cultural Transmission in Early Modern England* (Toronto: University of Toronto Press, 2021), mostly centered around the role of Anthony Munday as translator. Once again, the topic of chivalric romances and their success in the English market must be combined with that of other Spanish literary genres, and even of these chivalric romances in translations other than into English. Further research about the Catholic connection is also desirable, for it could help explain some of the channels through which this literature found its way between France and England, or even between Spain and England. In addition, more questions arise, such as the role Gondomar could have played in the dissemination of this literature in England, or the role exerted by many Jesuit colleges scattered throughout France, Italy, and Spain.

¹ See Cortijo & Hurtado, <https://www.ehumanista.ucsb.edu/publications/translations>.

In all, we have an excellent collection of essays that pave the way for future research on this fascinating and rarely-studied topic.

Antonio Cortijo Ocaña
University of California, Santa Barbara

Antonio Espigares Pinilla. *Sebastián Fox Morcillo. De honore. Estudio y traducción*. Madrid: Ediciones Complutense, 2017. 137 pp.¹



La figura de Sebastián Fox Morcillo ha estado sometida a una paradoja que aún asombra a los estudiosos de su vida y obra. A pesar de la destacada posición de este autor hispalense del siglo XVI en la historia de la filosofía española, el paso del tiempo lo ha relegado a un alarmante olvido que se evidencia en la falta de ediciones de sus escritos y su ausencia del imaginario colectivo.

No ha sido hasta el siglo XX cuando, para subsanar tamaña injusticia, han comenzado a proliferar los estudios sobre la biografía y las doctrinas de Fox Morcillo, así como las traducciones de sus obras al español. Espigares Pinilla, que conoce bien todas estas vicisitudes, ha continuado esta reciente tradición con el libro que ahora presentamos,

¹ Este trabajo ha sido elaborado durante el disfrute de un contrato predoctoral financiado por la Junta de Andalucía (PREDOC_01721) y en el marco del Proyecto “Confianza *versus* desconfianza hacia los gobernantes en textos latinos y vernáculos andaluces desde el Renacimiento hasta nuestros días” (II). Referencia: PAIDI P20-01345 (JUNTA DE ANDALUCÍA/FEDER, UE)

una monografía, íntimamente relacionada con su tesis doctoral, pues se trata en ella también el concepto del honor en la filosofía de Fox Morcillo.

En cuanto a su contenido, como se recoge en el propio título, se trata de una traducción anotada de la obra *De honore* de Fox Morcillo, junto con un minucioso estudio a modo de introducción, todo lo cual facilita la comprensión del tratado del hispalense. El autor no ha considerado necesario incluir el texto latino, el cual sigue la edición de Basilea de 1556, que se puede encontrar digitalizada en la Biblioteca Histórica de la Universidad Complutense, en la URL <https://patrimonioidigital.ucm.es/s/patrimonio/item/700984>.

El interés principal de esta obra no es tanto que se trate de una contribución más para la necesaria difusión de los escritos de nuestro ilustre filósofo, sino porque aborda un tema, el honor, relativamente extraño en toda la literatura humanística: pues, como dice Espigares Pinilla, *De honore* es “la única monografía de toda la literatura humanística neolatina dedicada a esta importante cuestión” (p. 5). Esto nos indica ya desde el principio la relevancia de la obra en su contexto histórico y filosófico.

En cuanto a su estructura, el libro se abre con una Introducción (pp. 7-63), dividida en tres partes. En la primera, Espigares Pinilla realiza un exhaustivo análisis del concepto de honor (pp. 7-25), uno de cuyos aspectos más complejos es su dualidad, pues tiene cabida tanto en el medio social como en la propia moralidad personal de un individuo. Así, el autor realiza un recorrido histórico y etimológico del honor desde su origen latino (*honos*) hasta nuestros días, para evidenciar su evolución y los diferentes matices que ha adquirido en español. En cuanto a la contextualización estrictamente filosófica, Espigares Pinilla nos presenta la doctrina de dos grandes filósofos de la Antigüedad clásica que influyeron profundamente en el tratado de Fox Morcillo: Aristóteles, con su concepto de *τιμή*, y Cicerón. Junto a estas dos autoridades clásicas, Espigares no se olvida de los autores cristianos, fundamentales para este tema, pues no debemos olvidar que una de las principales aportaciones de Fox fue la conciliación del código moral cristiano con las ideas aristotélicas.

Se cierra esta sección con la relación entre la nobleza y el honor, que provocó en la literatura cristiana un amplio debate sobre la importancia del linaje y las acciones de los individuos. Fox Morcillo se pronuncia en este asunto de forma moderada y, como cabe esperar de un personaje bajo la protección de la nobleza pero de origen humilde,

intenta poner en valor tanto los méritos personales como el honor que otorga pertenecer a la aristocracia.

En la segunda parte de la Introducción, se aborda la biografía y bibliografía de Sebastián Fox Morcillo (pp. 25-32), como se acostumbra en este tipo de ediciones. A este respecto, aunque Espigares reúne un buen número de datos sobre la vida de Morcillo, sin embargo, reconoce que son aún muchas las incógnitas que tenemos respecto a su biografía.

El primer testimonio biográfico que se conserva fue redactado por Andrés Escoto y se nutría básicamente de noticias e informaciones recogidas de la propia obra de Fox. Y aunque esta biografía está ya superada por los estudios modernos, resulta relevante aún por haber servido de base para los descubrimientos posteriores y por los datos que se han querido ocultar o falsear, todos ellos fundamentales para la identidad de Fox Morcillo.

Solamente el origen del filósofo renacentista resulta ya llamativo en una época tan convulsa religiosamente: era un judío converso, hijo de artesanos y comerciantes. Su cuidada educación y su estancia en Lovaina se conocen con certeza; otras noticias de su vida, como su relación con Felipe II, se pueden corroborar gracias a ciertos testimonios de la Inquisición que se reúnen en este libro. En cambio, su muerte sigue siendo uno de los episodios más controvertidos, pues se han barajado diversas fechas, sin que haya acuerdo entre los investigadores en este punto.

Por ello, partiendo de los datos que se conocen con seguridad, Espigares reconstruye la biografía de Morcillo, aunque se hace eco también de las conjeturas más verosímiles propuestas por la crítica especializada. Por último, esta sección recoge la relación de libros que publicó el filósofo junto con su correspondiente lugar y año de publicación.

Se concluye esta introducción con un tercer y último apartado dedicado al propio tratado (pp. 32-63). Se exponen los aspectos más técnicos del mismo, género y estructura, junto con los destinatarios de la obra, de gran importancia, por la intención que tenía el texto y por la implicación histórica de estos personajes en la biografía de Fox Morcillo. Se mencionan a su vez las fuentes, en las que, a partir de una base aristotélica, se insertan ideas no solo de Platón, sino también de Calcidio y Marsilio Ficino. Así, se demuestra otra vez el interés del filósofo hispalense por conciliar las ideas peripatéticas con las platónicas, aunque tradicionalmente se le haya calificado siempre de neoplatónico. Otra posible influencia es la de Ginés de Sepúlveda, también objeto de estudio de Espigares Pinilla en su tesis doctoral,

que, como Fox Morcillo, concilia las enseñanzas de Aristóteles con la doctrina cristiana.

En cuanto al estilo, que Espigares Pinilla ilustra con numerosos ejemplos (pp. 39-42), tanto por el vocabulario como por el *usus scribendi* su modelo principal es claramente Cicerón.

Respecto a su contenido filosófico, uno de los aspectos en los que más profundiza Espigares es la ya mencionada conciliación entre la doctrina académica y la peripatética que Morcillo lleva a cabo. Esta armonización de doctrinas tan diversas es factible en el caso del “honor”, porque la faceta más social o externa de este concepto se correspondería con la *τιμή* de Aristóteles, mientras que su dimensión moral se relacionaría más bien con las ideas platónicas. Este sincretismo, como bien señala el autor, es lo que hace que *De honore* vaya más allá de un simple compendio. Además, habría que recordar las aportaciones de Fox Morcillo basadas en la filosofía del mundo clásico a los debates contemporáneos del cristianismo sobre la moralidad.

Otra cuestión que se trata en la Introducción tiene que ver con la pervivencia del tratado *De honore*. Espigares Pinilla da cuenta de un libro que descubrió durante la elaboración del presente trabajo: *Of honour*, de Robert Ashley (p. 58), el cual ejerció una notable influencia en la literatura inglesa posterior, en concreto en Shakespeare. Como demuestra Espigares en su estudio, el autor inglés plagió descaradamente una parte importante de la obra de Fox, algo que había pasado inadvertido para la crítica hasta ahora.

Asimismo, Espigares ha encontrado puntos de contacto entre el *De honore* y el pensamiento de Hutcheson y Kant, en concreto, en el contenido de varias sentencias.

Tras exponer en detalle la importantísima Introducción, otros aspectos relevantes del libro son su Bibliografía (pp. 65-70), que recoge tanto los trabajos clásicos sobre la vida y la obra de Morcillo, como muchas de las aportaciones más recientes en este campo.

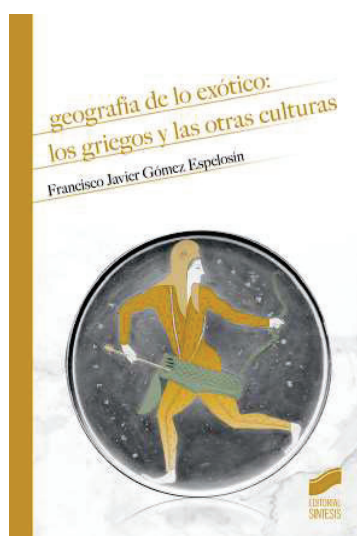
Respecto a la traducción, nos encontramos ante una versión del texto latino donde, además de la fidelidad al original, el autor logra articular un texto fluido y fácil de seguir, a pesar de la complejidad del tema, algo a lo que ayuda notablemente el gran aparato de notas que lo acompaña.

A modo de conclusión, el libro de Espigares Pinilla no solo constituye una aportación de primer orden para conocer una de las obras más importantes del filósofo sevillano, sino que, como hemos podido ver por la exposición que precede, actualiza todos los datos que la crí-

tica más reciente ha ido desvelando sobre la vida y la personalidad de Morcillo. En cuanto al *De honore* propiamente dicho, según Espigares, Fox Morcillo habría considerado este texto como parte de una tetralogía por la naturaleza de su contenido, que hay que leer junto a sus monografías *De demonstratione*, *De iuventute* y *De usu et exercitatione Dialecticae*. En estas obras, en las que ya no solo comenta los textos filosóficos platónicos y aristotélicos, Fox Morcillo demuestra que sus escritos son piezas clave de la historia de la filosofía, en cuanto que son el reflejo de las tendencias renacentistas europeas, así como testigos del gran nivel intelectual de su autor frente a una España que aún no se encontraba tan avanzada en las materias humanísticas.

Candela Hornero Cano
Universidad de Málaga

Francisco Javier Gómez Espelosín. *Geografía de lo exótico: los griegos y las otras culturas*. Madrid: Editorial Síntesis, 2019. 273 pp.



El historiador español, catedrático de Historia Antigua de la Universidad de Alcalá y especialista en Historia de Grecia, así como en Geografía Antigua y Alejandro Magno, nos ofrece en esta ocasión un trabajo relacionado con los griegos y cómo estos veían el mundo a su alrededor. Efectivamente, a lo largo de siete capítulos, Gómez Espelosín reconstruye y rastrea las ideas que los helenos tenían de diferentes pueblos, como por ejemplo de Egipto. Sin embargo, esto no es algo exclusivo de Grecia, pues todos los pueblos han descrito a los demás, “al otro”, desde un punto de vista etnocéntrico. La diferencia, en este caso, radica en que la visión de los antiguos griegos la han heredado las civilizaciones posteriores.

En el primer capítulo, “Los griegos y los otros” (pp. 9-57), se intenta reconstruir la identidad de la cultura griega, es decir, definir qué es aquello que hace que algo o alguien sea griego, el modo en el que los griegos interpretaban el mundo, la forma de catalogarlo y la interacción con “el otro,” con el bárbaro. En este sentido, se caracteriza al griego por sus atributos urbanísticos, sociales y culturales comunes, como el afán agonístico y competitivo, la institución social de la *xenia* o la construcción de gimnasios y teatros. En cambio, el mundo griego,

desde un punto de vista geográfico, es difuso por la situación de las *poleis*, especialmente por su perímetro (*eschatia*), de modo que los márgenes espaciales se perciben de manera difusa y a veces fantástica.

Es interesante comprobar cómo los griegos se apropiaban del mundo que conocían a través del acto de otorgarles un nombre, sin matizar las diferencias entre pueblos colindantes. Este nombre, que borraba la diversidad etnográfica del lugar y que estaba relacionado a menudo con los héroes del mito, muchos pueblos indígenas acabaron por adoptarlo y hacerlo suyo. También la colonización de diferentes territorios contribuyó a establecer un orden geográfico en la mente del hombre griego. La creación de la idea del bárbaro era fruto de la comparación con el ideal griego. No obstante, este esquema binario griego-bárbaro nunca fue bien definido ni aceptado por todos los griegos, ya que las fuentes critican esta división e incluso los mismos griegos, cuando se enemistaban con sus vecinos griegos, se referían a estos con calificativos idénticos al que usaban para diferenciarse de los bárbaros.

“Egipto. Viaje a la tierra de los orígenes” (pp. 59-86) corresponde con el segundo capítulo, donde se trata la visión que los griegos tenían respecto a Egipto, visión que no fue estática, sino que fue variando conforme se sucedían los acontecimientos político-sociales del mundo griego y sus relaciones con los egipcios. Además, esta idea pivotaba sobre dos ejes opuestos: Egipto como un lugar fecundo y sorprendente para la mentalidad griega, punto de destino de viajes como los que hicieron Heródoto, Hecateo o Platón, y admirado por su política, sociedad y costumbres; en el polo contrario encontramos una visión negativa de los egipcios como embaucadores y maliciosos. Una de las principales fuentes para la visión griega es Heródoto, que informa sobre la importancia de la religión egipcia, cuáles eran sus costumbres, las peculiaridades de su flora y fauna, el don del Nilo y sus monumentos. No obstante, entre griegos y egipcios siempre hubo buenas relaciones comerciales e incluso muchos griegos fueron mercenarios pagados por ciertos faraones y, posteriormente, se asentaron en Egipto. Finalmente, son reseñables los comentarios que incluye el autor sobre el teatro griego y la imagen que se da de Egipto en escena.

En el tercer capítulo, “La invención de oriente” (pp. 87-116), se estudia la idea de oriente en el mundo griego, comenzando por las poblaciones más cercanas a los primeros asentamientos griegos y sus más tempranas relaciones comerciales o de mercenariado, como ocurrió en Asiria o en Babilonia, en cuyos documentos escritos aparecen

los griegos mencionados como *yauna* o *iawones*. Se incide en la importancia de las regiones de Anatolia, como Lidia y Frigia, así como la más importante, Persia. Parece ser que desde sus inicios muchos griegos viajaron o tuvieron contacto con dicho imperio, e incluso un buen número se asentaron en él, en particular médicos e ingenieros. El imperio persa fue también lugar de refugio para los exiliados griegos. Por otro lado, Gómez Espelosín desmitifica ciertos sucesos en el origen del conflicto medo, como la revuelta jonia y el enfrentamiento de la Hélade contra Persia, pues muchas *poleis* albergaban dudas respecto al partido que debía tomar en la guerra. A partir de este momento, surge una gran maquinaria propagandística ateniense para atacar al enemigo vencido y vanagloriarse de sus victorias. El capítulo se cierra con las conquistas de Alejandro y la literatura de fantasía sobre Persia, como los *Persiká* de Ctesias de Cnido.

En el cuarto capítulo, “La construcción de una periferia” (pp. 117-145), se estudian diferentes regiones que se podrían dividir entre las más cercanas y, por tanto, con las que tenían más relaciones, y las más remotas, que a veces rozan lo mítico y lo fantástico. Tenemos en primer lugar a Tracia, relacionada con la cría de los caballos y con actitudes salvajes, pues sus reyes en la mitología están manchados de un gran número de crímenes, como Polimestor. En segundo lugar, aparece Escitia, lugar lejano cuyos habitantes se caracterizan por ser frugales y a veces justos, pero también son presentados como salvajes y crueles. En tercer lugar, tenemos a Etruria, ya en el lado occidental, cuyos habitantes mantuvieron con los griegos estrechas relaciones comerciales, como atestiguan las tumbas de la élite, pero también hostiles, fruto de las cuales es su imagen de salvajes y crueles piratas. Cabe añadir las relaciones con los celtas, especialmente en la fundación de Massalia, enclave comercial, aunque estas acabaron siendo hostiles por la presión demográfica y la escasez de tierras de cultivo.

En la Península Ibérica, por medio del centro comercial de Ampurias, toman contacto con los tartesios y los íberos, de los que tienen noticias aisladas sobre sus costumbres, tales como los tocados y los peinados de las mujeres íberas. En la región norteafricana destaca Cirene como emplazamiento griego donde entran en contacto con numerosos pueblos de los que Heródoto describe sus costumbres, como su indumentaria extravagante y la dieta que repugnaba a los griegos. Finalmente, aparece Cartago, que entabla relaciones comerciales con los griegos desde sus inicios, pero que se tornan conflictivas por sus intereses expansionistas en las islas de Cerdeña y Sicilia.

Continúa el libro con el quinto capítulo, “En los límites del orbe” (pp. 147-177), en donde se estudian las regiones más apartadas y cómo tuvieron noticia los griegos de dichas regiones, especialmente gracias a las expediciones de Alejandro Magno. En primer lugar, se analiza la India, que es cubierta con un manto de exotismo y fantasía, como pueden ser animales monstruosos o paisajes de gran rareza. Posteriormente, aparece Etiopía, región que se menciona desde las obras homéricas. La visión de este pueblo, mitificada desde sus orígenes como gentes longevas y justas, pervive incluso hasta época romana. A continuación, se presenta la región de Arabia, conocida por sus especias y perfumes. Heródoto intensifica la visión mítica de la región al hablar de una fauna sobrenatural, información esta matizada luego por Estrabón. También se recoge la expedición de Yambulo y Casandro a las islas del sur y a Panquea.

Finalmente, se exponen las regiones marginales del norte y de occidente: de la primera, se comenta el pueblo mítico de los hiperbóreos, así como la isla de Tule, inspirada por el viajero Píteas; de la segunda, aparecen un conjunto de islas fabulosas tras las Columnas de Hércules, como Eritía, Cerne o la famosa Atlántida.

El sexto capítulo, titulado como “Periferias del interior” (pp. 179-208), se centra en las regiones periféricas más cercanas al centro geográfico griego, que serían el Egeo y el sur de la Península Balcánica. Se muestra cómo algunas *poleis* griegas rechazaban a diferentes pueblos, como los macedonios, los etolios o los cretenses, siempre con visiones negativas de sus costumbres e historias. Se ha de destacar que las perspectivas dominantes vendrían especialmente de Atenas y Esparta. También se estudia la zona de Anatolia, como los carios, licios, misios o paflagonios, así como los pueblos de Sicilia. Continúa este capítulo con unos apartados relacionados con la mujer y el mundo femenino, que puede rastrearse en el mundo mítico con sus terribles diosas, como Ártemis, o con otros personajes marginales geográficamente, como las amazonas. Finalmente, concluye este capítulo con la imagen del “rústico” en el imaginario heleno, a saber, el campesino tosco y bruto, en contraste con el urbanita.

El séptimo y último capítulo de la obra, “Frente al espejo” (pp. 209-229), busca mostrar una perspectiva diferente que los griegos tenían de sí mismos. Destaca especialmente Heródoto, que pone en boca de diferentes personajes, calificados como bárbaros, sus consideraciones sobre la cultura griega. También se expone la singularidad espartana, que, aun siendo griega, presenta una serie de particularidades, como

su aislamiento o rechazo de cualquier arte. No obstante, las dos visiones predominantes son la judía y la romana: la primera destaca por su desconocimiento y a veces por el conflicto, como la rebelión encabezada por Judas Macabeo; mientras que la romana mostraba en ocasiones una profunda admiración por la cultura griega, como Horacio, pero otras veces era más bien negativa, como la que tenía Catón. Se remata este capítulo final con los intentos de idealización de Grecia por parte de Pausanias y su *Descripción de Grecia*, ya que la Grecia clásica ya había perecido, pero se mantuvo de forma idílica, como ocurrió con la Arcadia rural y agreste, que estaba envuelta en relatos míticos y fabulosos.

Para finalizar, no se puede negar la capacidad de nuestro autor para explicar ideas y conceptos complejos de forma clara y atractiva. Sin duda, el libro se presta a una lectura amena, pero no por ello carente de rigor académico, ya que el contenido de cada capítulo está fundamentado en una bibliografía especializada y recurre, además, a las fuentes, como bien se puede comprobar con la sección de “Selección de textos” (pp. 231-267), en donde aparecen autores como Heródoto, Ateneo y Aristófanes entre otros. En definitiva, es un trabajo accesible a cualquier lector interesado en aspectos etnográficos y geográficos del mundo griego en general.

Víctor Manuel López Trujillo
Universidad de Málaga