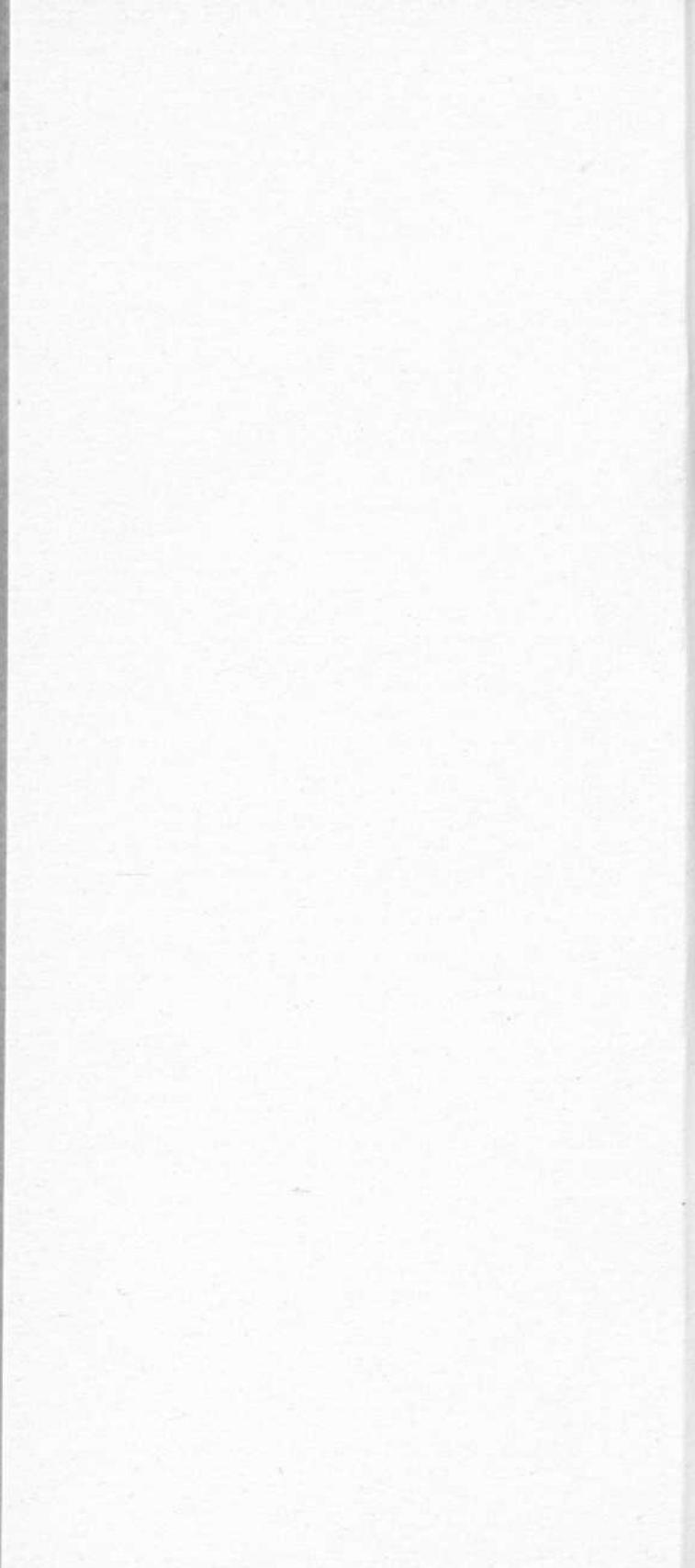
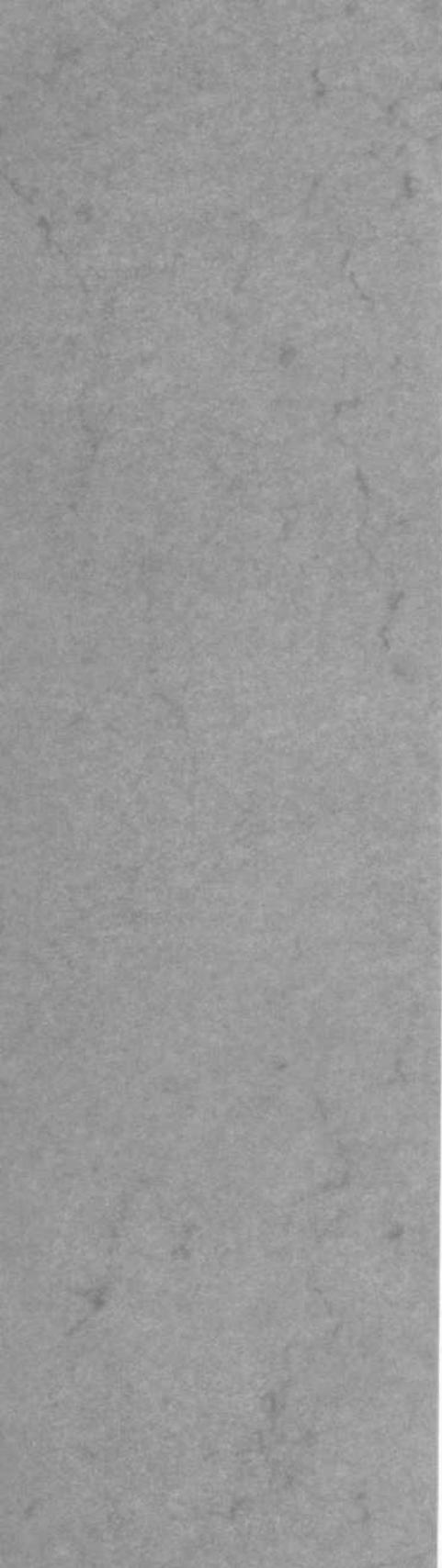


# Vino y cultura en la Edad Media

JOSÉ-LUIS MARTÍN









# VINO Y CULTURA EN LA EDAD MEDIA

VINO Y CULTURA  
EN LA  
EDAD MEDIA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES Y ENSEÑANZA

DE LA UNIVERSIDAD DE VALPAÍSAO



JOSÉ-LUIS MARTÍN

VINO Y CULTURA  
EN LA  
EDAD MEDIA



CENTRO DE LA UNED DE ZAMORA  
ZAMORA  
2002

Portada: *Libro de Horas de Carlos VIII*

© de esta edición  
CENTRO DE LA UNED DE ZAMORA

© JOSÉ-LUIS MARTÍN

ISBN: 84-922782-4-2  
Depósito Legal: S. 417-2002

Imprime: Gráficas VARONA  
Polígono «El Montalvo», Parc. 49 - Salamanca

## ÍNDICE

LOS PRECEDENTES.....	9
Las raíces hebreas.....	9
La defensa grecorromana del vino.....	12
De la Antigüedad a la Edad Media.....	21
EL VINO MEDIEVAL HISPANO.....	25
Vino islámico.....	27
Cristianos ante el vino.....	31
Excesos y escándalos.....	42
Los moralistas ante la mesa.....	45
LAS VIRTUDES DEL VINO.....	51
El canto de los goliardos.....	51
Recetas de salud y belleza recogidas por Juan Gil de Zamora.....	53
Recetas médicas de los siglos XIV y XV.....	62
La alabanza del vino del médico navarro Alfonso López de Corella.....	74
EL VINO EN LOS FUEROS Y ORDENANZAS.....	78
El Fuero.....	78
Las Ordenanzas.....	80
DE VUELTA A LOS ORÍGENES.....	87

## APÉNDICES

1. DE CÓMO DEBE SER EL SIMPOSIARCO.....	93
2. EFECTOS DEL VINO TOMADO EN EXCESO.....	86
Alfonso X: <i>Cantiga de cómo Santa María guardóu o monge, que o demo quis espantar polo fazer perder</i> .....	96
<i>Versión latina conservada por Juan Gil de Zamora</i> .....	98
Gonzalo de Berceo: <i>Milagro XX de los Milagros de Nuestra Señora</i> .....	100
Arcipreste de Hita: <i>De cómo el Amor castiga al Arcipreste que aya en sí buenas constunbres, e sobre todo que se guarde de beber mucho vino blanco e tinto</i> .....	103
Arcipreste de Talavera: <i>Cómo se debe el onbre guardar de la muger enbriaga</i> .....	106
Alfonso López de Corella: <i>[La borrachera]</i> .....	108

3. CANTARES GOLIARDOS EN ALABANZA DEL VINO.....	112
En honor de Baco .....	112
Baco odia a los graves.....	113
Los seguidores de Decio (Del juego a la bebida).....	113
4. DISPUTA DEL AGUA Y DEL VINO.....	115
Traducción del texto latino .....	115
Versión poética castellana ( <i>firmada por Lope de Moros</i> ).....	118
Alfonso López de Corella toma partido por el vino.....	121
5. VERSIONES MEDIEVALES DE LA MULTIPLICACIÓN DEL VINO .....	123
Alfonso X: <i>Cantiga de cómo Santa María Acrecentou o vyno no tonel</i> <i>por amor da boa dona de Bretanna</i> .....	123
Juan Gil de Zamora: <i>traducción de la versión latina</i> .....	124
6. RECETAS DE JUAN GIL DE ZAMORA .....	125
Remedio contra el bostezo.....	125
Para cortar la diarrea.....	125
Contra la calvicie.....	125
Contra la lepra.....	126
Contra las hemorroides.....	126
Remedios contra la artritis, reuma y gota.....	128
Para disolver los apostemas.....	129
<i>Del pene</i> .....	130
<i>Del ano</i> .....	130
Contra la sarna .....	131
Contra la lepra, para quitar manchas de la piel, conservar la juventud y hacer hermosos los ojos.....	131
Colirio contra las manchas y vicios oculares .....	131
Desodorante .....	131
Fabricación de manteca de toro.....	132
Manteca de toro-crema de belleza.....	132
Manteca olorosa de gallina o de pato.....	132
Jarabe de vinagre .....	133
7. EL VINO EN LA COCINA .....	134
Hiladea que se dice gelatina .....	134
Empanada de carne o de pescado .....	134
Fruta de manjar blanco.....	135
Sollo.....	135

# VINO Y CULTURA EN LA EDAD MEDIA\*

JOSÉ-LUIS MARTÍN

*Universidad Nacional de Educación a Distancia*

## LOS PRECEDENTES

Hablar de vino es hablar de cultura, de la cultura occidental, que tiene sus modelos en el mundo judaico por un lado y en el griego por otro; del primero deriva la Cristiandad, sinónimo de Occidente, y el segundo se nos presenta tamizado y matizado por las aportaciones e interpretaciones de romanos y árabes, especialmente visibles las segundas en el mundo hispánico aunque también el resto de Occidente deba a los musulmanes la conservación y recepción del legado helénico. La apreciación del vino entre judíos y griegos y entre romanos y cristianos explica, en parte, la tolerancia que hacia el vino muestran los musulmanes occidentales a pesar de las recomendaciones coránicas, difíciles de cumplir en una sociedad en la que conviven cristianos, judíos y musulmanes todos los cuales conocen, como sus antepasados físicos y culturales, las virtudes y también los peligros del vino cuando su consumo no va acompañado de la moderación.

## LAS RAÍCES HEBREAS

Desde su descubrimiento, el vino ha despertado simpatías y antipatías, amores y odios apasionados, ha servido para alegrar la vida a quienes lo bebían y, también, ha llevado a los consumidores a la pérdida de consciencia y

\* Este librito es el resultado de trabajos anteriores entre los que cabe citar "El vino: alimento, medicina, alegría", *Historia 16*, núm. 223, nov. 1994, pp. 102-112; "El vino y la buena mesa en la Baja Edad Media castellana", en *Vino y viñedo en la Europa medieval*, Pamplona, 1996, pp. 121-164; y *El vino y la buena mesa medieval*, Logroño 1998; "El vino en los fueros y ordenanzas castellanas. El caso salmantino", en *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma 2000, o "El vino: salud y medicina. Recetas de belleza y de salud" (en colaboración con Antonio Nogueras) *I Simposio de la Asociación internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, Puerto de Santa María 2001; en prensa está el artículo, escrito con Antonio Nogueras y presentado en el *II Simposio de la Asociación... de la Vid y del vino*, "Recetas médicas en cuya composición entra el vino".

a la irrisión pública, desde el momento de su invención: pensemos en Noé, agricultor-descubridor primero e inocente de los efectos del vino:

*comenzó a labrar la tierra y plantó una viña. Bebió de su vino, y se embriagó, y quedó desnudo en medio de su tienda;*

vio su hijo menor, Cam, la desnudez del padre y en lugar de ocultarla corrió a ponerla en conocimiento de sus hermanos Sem y Jafet que, como buenos hijos, tomaron

*un manto, se lo pusieron sobre los hombros, y yendo de espaldas, vuelto el rostro, cubrieron, sin verla, la desnudez de su padre;*

despierto éste, bendijo a los hijos bondadosos y condenó a perpetua servidumbre no a Cam sino a sus descendientes, a su hijo Canán<sup>1</sup>, pues, como es sabido y se repite en diversos textos bíblicos, los pecados de los padres recaen sobre los hijos<sup>2</sup>. El vino, hábilmente utilizado por sus hijas, convertirá a Lot en padre inconsciente de sus nietos después de haberse salvado de la destrucción de Sodoma y buscar refugio en una caverna. El aislamiento en el que viven lleva a las hijas a tomar una decisión arriesgada:

*nuestro padre es ya viejo, y no hay aquí hombres que entren a nosotras... Vamos a embriagar a nuestro padre y a acostarnos con él, a ver si tenemos de él descendencia... Y concibieron de su padre las dos hijas de Lot<sup>3</sup>.*

A pesar de estas experiencias iniciales, el pueblo judío, mediterráneo, no renuncia al vino y sus libros sagrados recomiendan el uso al tiempo que llaman la atención sobre los riesgos del consumo en demasía y se compadecen del bebedor:

*El dado a la embriaguez jamás se hace rico; el que desprecia lo poco, poco a poco se precipitará. El vino y las mujeres extravían a los sensatos... No te hagas el valiente con el vino, porque a muchos perdió la bebida. La fragua templó la obra del herrero, y el vino, el corazón de los arrogantes pendencieros. El vino fortalece si se bebe con moderación. ¿Qué vida es*

<sup>1</sup> Utilizo la versión castellana de la *Sagrada Biblia* editada por Eloíno NÁCAR y Alberto COLUNGA en la "Biblioteca de Autores Cristianos", Madrid 1959. Los textos referidos a Noé pueden verse en *Génesis* 9, 18-27.

<sup>2</sup> *Yo soy Yavé, tu Dios, un Dios celoso, que castiga en los hijos las iniquidades de los padres hasta la tercera y cuarta generación (Exodo, 20, 5)*

<sup>3</sup> *Génesis* 19, 30-36.

*la de los que del todo carecen de vino?. Fue creado para alegría de los hombres. Alegría del corazón y bienestar del alma es el vino bebido a tiempo y con sobriedad. Dolor de cabeza, amargura e ignominia es el vino bebido con exceso en la excitación de una disputa. La embriaguez excita la razón y hace tropezar, quita las fuerzas y añade heridas. En una reunión de bebedores no reproches a nadie y no trates con desdén a uno mientras está ebrio. No le ultrajes ni le apremies con reclamaciones (Eclesiástico 19, 1-2 y 31, 30-42).*

*¿A quién los ayes, a quién los lamentos, a quién las contiendas, a quién las quejas, a quién los palos por nada, a quién los ojos hinchados?*

*A quien se para mucho ante el vino, a los que se van en busca de la mixtura. No mires mucho al vino cuando rojea y cuando espuma en el vaso: éntrase suavemente, pero al fin muerde como sierpe y pica como áspid. Y tus ojos verán cosas extrañas y hablarás sin concierto. Te parecerá estar acostado en medio del mar y estar durmiendo en la copa de un árbol (Proverbios 23, 29-34),*

textos que pueden multiplicarse sin esfuerzo.

Más que acumular citas interesa recordar, por su trascendencia posterior, que se ordena el empleo del vino en los ritos –al ofrecer a Yavé el sacrificio de algún animal se añadirá siempre una cantidad de pan, una ofrenda de flor de harina... y una medida de vino–, pero no estará permitido su consumo a Aarón y a sus descendientes, a los sacerdotes, cuando hayan de entrar en el tabernáculo:

*No beberás vino ni bebida alguna inebriante tú ni tus hijos, cuando hayáis de entrar en el tabernáculo de la reunión, no sea que muráis. Es ley perpetua entre tus descendientes para que sepáis discernir entre lo santo y lo profano, lo puro y lo impuro, y enseñar a los hijos de Israel todas las leyes que por medio de Moisés les ha dado Yavé (Levítico 9, 10-11).*

es decir para que no actúen en el ministerio sagrado bajo los efectos embriagantes del vino; tampoco deberán consumir vino ni licores los dirigentes de la sociedad, para que no olviden las leyes y perjudiquen a los que sufren:

*No está bien, ¡oh Lemuel! no está bien a los reyes beber vino, ni para quien gobierna sorber licores. Si no, bebe y se olvida de las leyes y perverte el derecho de los afligidos. El licor dadlo a los miserables y el vino a los afligidos. Que bebiendo olviden su miseria y no se acuerden más de sus afanes (Proverbios 31, 4-7)*

Con estas salvedades, puede usarse el vino rebajado con agua pues sirve de consuelo a los afligidos; mezclado con aceite cura heridas, y con hiel o con mirra sirve de anestésico<sup>4</sup>.

#### LA DEFENSA GRECORROMANA DEL VINO

Si del mundo judío pasamos al griego, baste recordar algunas de las frases que al vino dedica Hesíodo<sup>5</sup>, o la existencia de un Dios del vino (Dionysos) en cuyo honor se celebran festejos que, según Caballero Bonald, son las primeras fiestas de la vendimia, del nacimiento del vino nuevo<sup>6</sup>, o llamar la atención sobre Sócrates, de quien destaca Platón por medio de Alcibíades su gran resistencia a la hora de trabajar, de comer y de beber:

*En las fatigas era superior no sólo a mí, sino también a todos los demás. Cada vez que nos veíamos obligados a no comer por estar sitiados en algún lugar, como suele ocurrir en campaña, los demás no eran nada en cuanto a resistencia. En cambio, en las comidas abundantes sólo él era capaz de disfrutar, y especialmente en beber, aunque no quería, cuando era obligado a hacerlo vencía a todos; y lo que es más asombroso de todo: ningún hombre ha visto jamás a Sócrates borracho<sup>7</sup>.*

<sup>4</sup> *Vino mezclado con hiel* dan a Cristo en el Gólgota (*Mateo* 27, 34) o *vino mirrado* (*Marcos* 15, 23) "que embotaba los sentidos para que el reo sintiese menos los tormentos; por eso Jesús no lo quiso beber, porque quería apurar hasta las heces el cáliz del dolor" (*Sagrada Biblia*, p. 1079, nota 34). Más adelante volveremos sobre las virtudes curativas del vino.

<sup>5</sup> En la *Teogonía* recuerda el origen de Dionisio, hijo de Zeus y Semele; en los *Trabajos y Días*, sitúa en el verano la época más agradable para los bebedores de vino y el tiempo de la vendimia: *cuando el cardo florece y la cantora cigarra... derrama... su canto... entonces son más ricas las cabras y mejor el vino, más sensuales las mujeres y los hombres más débiles... Entonces sí que debes procurarte la sombra de una roca, vino biblino, un buen pan, leche de las cabras... y carne de una becerra.. Bebe luego el rojizo vino, sentado a la sombra...; corta y lleva a casa todos los racimos; déjalos al sol diez días y diez noches y cinco a la sombra; al sexto, vierte en jarras los dones del muy risueño Dioniso...*

(Aurelio PÉREZ y Alfonso MARTÍNEZ, *Hesíodo. Obras y fragmentos*, Madrid 1983, pp. 153-155). En el *Escudo* (p. 191) define las uvas como *dones que hace Dioniso a los hombres para su alegría y dolor*, idea que desarrolla en el fragmento 239, p. 308: Dioniso dio la uva

*a los hombres para alegrías y pesares. Al que basta saciarse bebe, el vino le resulta insolente, ata con invisibles cadenas sus pies y sus manos, su lengua y su mente, amor le declara el dulce sueño.*

<sup>6</sup> *Breviario del vino*, Madrid 1980, p. 25. Caballero Bonald dedica las primeras cincuenta páginas de esta obra a trazar una historia del vino desde el mundo sumerio al bíblico pasando por China, Egipto, Persia, Grecia y Roma.

<sup>7</sup> C. GARCÍA GUAL, M. MARTÍNEZ, E. LLEDÓ, *Platón, Diálogos, Fedón, Banquete, Fedro*, Madrid 1992, p. 279. A la resistencia de Sócrates ante el vino se refieren igualmente otros comensales y el mismo Alcibíades en otra ocasión (pp. 194 y 268).

Con estos antecedentes, nada tiene de extraño que pronto se formara un ritual de la bebida, del que han dejado huellas los numerosos "banquetes" descritos por Platón, Jenofonte –únicos que se conservan junto con el de Plutarco–, Aristóteles, Espeusipo, Epicuro, Pritanis, Jerónimo y Dión el de la Academia<sup>8</sup>; el "banquete" o *simposio* –nombre que damos en la actualidad a reuniones científicas de las que han desaparecido la comida y la bebida–, es una reunión en la que se habla de diversos temas mientras se bebe una vez realizada la comida<sup>9</sup>; tal vez la traducción más exacta del *banquete* griego sea *sobremesa*.

Aunque el *banquete* más conocido, por la personalidad de su autor y por la profundidad con la que se abordan los temas filosóficos, es el descrito por Platón, para nosotros tienen mayor interés *Las Charlas de Sobremesa* de Plutarco por cuanto los comensales incluyen discusiones sobre la propia naturaleza del simposio, de la *Bebida*. La simple enumeración de los temas abordados en *Las Charlas* explica mejor que cuanto pudiéramos decir el contenido de estos simposios, dirigidos por un maestro de ceremonias, animador de la velada o simposiarco, de cuyo cometido nos informa con detalle el texto recogido en apéndice. Por lo que se refiere a la bebida, baste recordar los epígrafes en los que el vino tiene un papel importante:

*Libro I. De si se debe filosofar durante la bebida.- Sobre los abusos de Alejandro en la bebida.- De por qué a los ancianos les gusta más el vino puro.*

*Libro II. De cuáles son las preguntas o bromas que afirma Jenofonte son más gratas de hacer durante la bebida y cuáles no.*

*Libro III. De si hay que emplear coronas de flores durante la bebida.- De por qué las mujeres se emborrachan poquísimas, en tanto que los ancianos muy pronto.- De si el vino es más bien frío en su acción.- De por qué el vino nuevo dulce es el que menos emborracha.- De por qué los que están muy borrachos se encuentran menos trastornados que los "achispados".- Sobre lo de "Beber o cinco o tres, no cuatro".*

*Libro VI. De si hay que filtrar el vino.-*

<sup>8</sup> Francisco MARTÍN GARCÍA, *Plutarco, Obras morales y de costumbres (Moralia)*, IV, *Charlas de sobremesa*, Madrid 1987, p. 47.

<sup>9</sup> "Un banquete griego consta de dos partes: durante la primera, o 'primeras mesas' se servía a los comensales en pequeñas mesas adosadas a los triclinios la comida propiamente dicha, mientras que en la segunda, o 'segundas mesas', los postres y golosinas, así como el vino que se mezclaba con agua en crateras. Plutarco alude a la segunda parte, al 'simposio' en sentido estricto" según Francisco MARTÍN, *Charlas de Sobremesa* p. 48, n. 9.

*Libro VII. Contra los que critican a Platón por haber dicho que la bebida pasa por los pulmones.- De por qué del vino lo mejor es lo del medio, del aceite lo de arriba, y de la miel lo de abajo.- De si hay que admitir a los flautistas durante la bebida.- De que hablar de política durante la bebida era griego no menos que persa. De si se haría bien tratando de política durante la bebida<sup>10</sup>.*

Plutarco, en las *Charlas de Sobremesa* y en *El Banquete de los Siete Sabios*, resume con claridad el sentido de estos banquetes, en los que la bebida y la comida son no el motivo central de la reunión sino el pretexto para la convivencia entre amigos que hablan de temas agradables:

*Un hombre inteligente no va a un banquete encaminándose hacia allí como si fuera un vaso vacío dispuesto a ser llenado, sino que va para hablar en serio o en broma, para escuchar y decir aquellas cosas que la ocasión exige a los asistentes... Sin duda un plato poco apetitoso puede ser rechazado, y si el vino es de mala calidad, se puede recurrir al agua, pero un comensal que produce dolor de cabeza, que es pesado y grosero, es capaz de destruir y estropear el placer de cualquier vino, de cualquier clase de comida y de cualquier mujer cantante... Por ello, muy acertada-*

<sup>10</sup> Inseparables de la bebida son otros aspectos de no menor interés:

*Libro I. De si el que agasaja debe recostar personalmente a los invitados o depende de ellos mismos el hacerlo.- De por qué de los sitios el llamado consular obtuvo honor.- De por qué se dice lo de "Eros hace a uno poeta".- De por qué las personas de edad leen mejor de lejos que de cerca.- De por qué se lavan los vestidos con agua potable mejor que con la del mar.- De por qué el coro de la tribu Eántide, de Atenas, nunca lo elegían el último.*

*II. De por qué las ovejas despedazadas por lobos tienen la carne más sabrosa, pero una lana que produce piojos.- De si los antiguos hacían mejor cenando por raciones o los de ahora en común.*

*III. De por qué la carne se pudre más a la luna que al sol.*

*IV. De si la alimentación variada es más digerible que la sencilla.- De por qué en las bodas se invita a muchísima gente al banquete.- De si los judíos se abstienen de la carne de cerdo por veneración o por repugnancia.*

*V. Sobre los que invitan a muchos a la cena- De cuál es la causa de la estrechez al principio y de la holgura después entre los que cenan.*

*VI. De cuál es la causa por la que los que ayunan tienen más sed que hambre.- De si la necesidad o una modificación de los poros provocan el tener hambre y sed.- De por qué las personas hambrientas, si beben, calman el hambre, en tanto que las sedientas, si comen, acentúan su sed.- Por qué causa la gente conserva la nieve con paja y paños.- De cuál es la causa de la bulimia.*

*VII. De por qué entre los antiguos romanos era costumbre no tolerar que se retirara vacía la mesa ni que la lámpara se apagara.- Sobre los llamados "sombras" y de si hay que ir a cenar con uno invitado por otro y cuándo y con quiénes.- De a qué diversiones especialmente se ha de recurrir durante la cena.*

*III. Sobre los que se presentan tarde a la cena; en donde también se trata de dónde vienen los nombres de "akrástima" (desayuno), "driston" (comida) y "deipnon" (cena).*

*mente, Quilón, cuando fue ayer invitado, no quiso aceptar hasta conocer los nombres de cada uno de los invitados, pues dijo que los que están obligados a navegar o hacer la guerra tienen que soportar al compañero de navegación o de campaña insensato; pero que el aceptar compartir el banquete con unos comensales elegidos al azar es propio de un hombre poco inteligente...*

afirma en *El Banquete*<sup>11</sup> y las introducciones a cada uno de los libros que forman las *Charlas* son la mejor definición de lo que debe entenderse por un banquete, entonces y ahora: introduce el libro segundo recordando que

*de las cosas que se preparan para las cenas y banquetes... unas tienen el rango de necesarias, como el vino, el pan, los manjares, los lechos, claro, y las mesas. En cambio, las accesorias surgen por placer, sin que la utilidad las acompañe, como audiciones, espectáculos y un bufón... con cuya presencia la gente se alegra... Así también... las personas comedidas acogen unas conversaciones por la utilidad que reportan a los banquetes, en tanto que otras las aceptan por poseer un tema sugestivo y que se adecua a la ocasión mejor que la flauta y la lira.*

En la bebida se conoce a las personas, por los temas que abordan y la forma de tratarlos y a personajes como Esopo, Platón y a

*cualquier otro que precise una investigación del carácter, el vino les es útil para ello. En cambio, los que no necesitan para nada escrutarse ni cogerse in fraganti, sino simplemente tratarse con afabilidad cuando se reúnen, sacan cuestiones y conversaciones tales, con las que se encubren las bajezas del alma y se reaviva lo mejor y más armonioso, como si se llevara a prados y dehesas apropiados para el amor al saber,*

escribe en el libro tercero, mientras en el cuarto señala que el banquete es lugar de amistad:

*Al foro, en efecto, la gente acude por negocios y otras necesidades; al banquete, en cambio, al menos los que son inteligentes van para ganar amigos, no menos que para alegrar a los que ya lo son, porque pretender arramblar con otras cosas sería de esclavos y cargadores; en cambio, el marcharse teniendo más amigos es agradable y digno. Y al contrario, el*

<sup>11</sup> Concepción MORALES OTAL y José GARCÍA LÓPEZ, *Obras morales y de Costumbres (Moralía)*, II, Madrid 1986, p. 223).

*que descuida esto consigue que la reunión sea para él desafortunada e improductiva y se marcha habiendo sido comensal con el vientre, no con el alma, pues el comensal viene a participar no sólo de manjares, vino y golosinas, sino también de conversaciones, esparcimientos y afabilidad.*

En el banquete hay dos partes claramente diferenciadas, la primera destinada al cuerpo y la segunda al espíritu:

*en la bebida las personas educadas y elegantes, tan pronto han acabado la cena, dejándose arrastrar a la conversación, como a segundas mesas, y alegrándose unos a otros con a conversación, en la que el cuerpo participa nada o muy poco, atestiguan que este almacén de deleites está reservado al alma como algo propio y que estos placeres son sólo del alma...; el alma participa de los placeres de la bebida y comida sirviendo... a los apetitos del cuerpo... pero, cuando aquél tiene suficiente y se tranquiliza, ella, libre ya de preocupaciones y servidumbre, el resto del tiempo se vuelve a sus propios placeres, regalándose con conversaciones, estudios, temas históricos y con la investigación de algo singular... Incluso la gente vulgar e inculta tras la cena eleva su mente a otros placeres muy lejos del cuerpo, cuando plantea enigmas, acertijos y colocaciones de nombres en números simbólicos y, a consecuencia de esto, también los banquetes hicieron su sitio a mimos, parodias y a los que representan a Menandro... porque la afición a los espectáculos y al saber que por naturaleza hay en el alma de cada uno busca cierto goce y placer propios, cuando nos hemos apartado del cuidado y preocupación por el cuerpo<sup>12</sup>,*

y consideraciones semejantes pueden verse en la introducción a los demás libros<sup>13</sup>.

<sup>12</sup> Pp. 225-227. Es imprescindible la consulta del VI Simposio Español sobre Plutarco dedicado a Plutarco, Dionisio y el vino, celebrado en Cádiz en mayo de 1998 y publicado en Madrid 1999.

<sup>13</sup> Lo importante en los banquetes no es lo que se come sino los temas de conversación: *si las cosas materiales proporcionaran placer, tanto Jenofonte como Platón debieran habernos dejado un registro no de lo que se habló, sino de los manjares, golosinas y postres ofrecidos... mas hé aquí que aquellos, aunque, como es natural, tuvieron su preparación y gasto, jamás fueron considerados dignos de mención alguna, en tanto que las conversaciones filosóficas que con seriedad entre bromas mantuvieron, las confiaron a la escritura y dejaron ejemplos no sólo del trato mutuo mediante la palabra durante la bebida, sino también un recuerdo de lo que se habló (pp. 264-265).*

Comer no es lo más importante sino la conversación agradable en buena compañía: *el condimento más divino de la cena y la mesa es la presencia de un amigo, un familiar o un conocido, no por el hecho de comer o beber acompañado, sino porque participa en nuestra conversación y nos hace partícipes de la suya... (pp. 291-292).*

Los romanos heredan de Grecia el amor al vino y, como los griegos, rinden culto a Dionisos, Baco o Liber, inicialmente dios de la vegetación y, al adquirir importancia la vid, protector de los viticultores y de los bebedores de vino; celebra Roma su fiesta el 17 de marzo con ceremonias descritas por Ovidio, en cuyas *Metamorfosis* puede verse el nacimiento del dios, y la historia de sus fiestas, a las que nadie debe resistirse so pena de incurrir en graves castigos como los sufridos por Alcítoe y sus hermanas, hijas de Mineo, convertidas en murciélagos:

*Juntamente con sus hermanas se dedicó a las tareas ordinarias, regocijándose impíamente en no prestar acatamiento a aquel dios joven y ebrio de cuyo carro tiraban linceas, precedido y seguido de ninfas y sátiros, y de una estruendosa música de tambores, gaitas y panderos. Las hijas de Mineo, impertérritas, profanaban la fiesta con su laboreo. Y para hacer menos aburrida su cotidiana ocupación se contaban mutuamente historias más o menos picantes de tiempos pasados... Terminado el cuento, aun se resistieron las hijas de Mineo a marchar a las fiestas en honor de Baco. Súbitamente, desde donde estaban, oyeron el guirigay que formaban tambores, trompetas, flautas, sin que, no obstante, distinguieran a nadie. Un intenso olor a mirra se extendió por toda la sala y, ¡lo que parece increíble!, las telas que trabajaban se convirtieron en hojas de parra, los vestidos en esquemas de hiedra, el hilo en sarmiento y el estambre en pámpanos. Y cuando llegó la noche y las sacrílegas quisieron marchar a sus aposentos, se notaron en vez de brazos membranas... Quisieron caminar ¡y volaron con los cuerpos cubiertos de pluma! Quisieron hablar, gritar... ¡y no lograron sino emitir un silbido apagado y agorero! Desde entonces no vivieron más que por la noche. Les aterraba la luz solar. Desde entonces se las conoce con el nombre de murciélagos<sup>14</sup>.*

De las ventajas del vino y del culto a Baco habla con detalle Ovidio cuando explica al amante la oportunidad que le brindan los banquetes:

*La bebida puede degenerar en conversaciones desordenadas y molestas y no debería ser así: cuando la ignorancia y la incultura están presentes con el vino, ni la lámpara aquella de oro de Atenea podría ofrecer un beber agradable y ordenado. Pues hartarse juntos en silencio es, por supuesto, cosa de cerdos y quizá imposible; por otra parte, el que admite la conversación en el banquete, pero no acepta que se haga uso de ella de una manera ordenada y con provecho, es mucho más ridículo que el que cree que los que cenan tienen que beber y*

<sup>14</sup> *Fastos*, Madrid 1988, pp. 122-125; *Las Metamorfosis*, Madrid 1963, pp. 69-75.

*comer, pero les sirve puro el vino y les presenta los manjares sin atractivo y sucios, pues ninguna bebida ni comida son tan desagradables y nocivas, cuando no se cuidan del modo que conviene, como una conversación que se pasea inoportuna y neciamente por el banquete... (pp. 339-340).*

*También los banquetes, cuando las mesas están dispuestas, ofrecen una buena ocasión: ahí puedes buscar otra cosa además del vino... El vino prepara el espíritu y lo hace receptivo para el acaloramiento: la angustia desaparece y se disuelve en el alcohol abundante. Entonces vienen las risas, y el apocado cobra atrevimiento...*

siempre que se beba con moderación:

*cuando te sirvan los dones de Baco, puesto sobre la mesa, y te toque como compañera en el lecho contiguo una mujer, suplica al padre Nictelio –otro de los nombres de Baco– y a los ritos sagrados de la noche, que no permitan que el vino te haga perder la cabeza. En ese momento tienes oportunidad de decir muchas cosas escondiéndolas en frases de doble sentido, que ella comprenda que van referidas a sí, y garabatear tiernas lindezas con un poco de vino, de forma que pueda leer sobre la mesa que ella es tu dueña; y mírala a los ojos con ojos que declaren tu pasión ardiente... Yo te daré la medida justa en la que debes beber: que tu mente y tus pies puedan cumplir su cometido... Así como la embriaguez verdadera resulta perjudicial, así también la fingida te será provechosa: haz que tu lengua engañosa balbucee con sonidos entrecortados para que cualquier cosa que hagas o digas con más licencia que la debida, la atribuyan al alcohol que bebiste de más...<sup>15</sup>.*

También la mujer recibe consejos para sacar partido a los banquetes: es recomendable llegar tarde, cuando los invitados estén algo bebidos porque así la fea parecerá hermosa; la mujer ha de comer elegantemente, sin llegar a hartarse, y se le pide que beba con moderación, es decir

*mientras la cabeza y el conocimiento lo soportan y los pies se mantienen firmes: no vayas a ver dobles las cosas que son simples. Vergonzoso es una mujer caída por el suelo, embriagada por el mucho vino: merece verse*

<sup>15</sup> *Amores, Arte de Amar, Sobre la cosmética del rostro femenino. Remedios contra el amor*, Madrid 1989, pp. 361, 378-379, 461, 511.

De las "virtudes" adormecedoras del vino hispano habla Ovidio en el *Arte de Amar*: para eludir la vigilancia de los guardianes recomienda a los amantes ofrecer vino en abundancia, y más aún si ha sido aquella uva vendimiada en los collados de Hispania; hay también drogas que producen un sueño profundo y que mantienen cerrados los ojos... (Estrofa 645, p. 456).

*obligada a acostarse con cualquiera. Y no carece de riesgos abandonarse al sueño en la mesa: mientras se duerme suelen hacerse muchas cosas que avergüenzan....*

Las mismas recomendaciones pueden verse en la dieta afrodisíaca incluida en *Remedios contra el amor*:

*El vino predispone el espíritu para Venus, siempre que no lo tomes en gran cantidad, de forma que te deje atontado el cerebro, ahogado por el mucho alcohol. El fuego se aviva con el viento y con el viento se apaga; una ligera brisa alimenta las llamas, otra un poco más fuerte acaba con ellas. O ninguna embriaguez, o que sea tanta que te libre de preocupaciones: si está en medio de ambos, es perjudicial.*

Recordemos, con André Tchernia<sup>16</sup> que en la Bética se conocía desde tiempos muy antiguos la fórmula de envejecer el mosto, y que Augusto tenía a su disposición un liberto que elegía y probaba sus vinos y comidas, no tanto para ejercer la crítica gastronómica o enológica cuanto para evitar el envenenamiento de su señor; es el encargado de lo que, en castellano medieval, se denomina “salvas” o pruebas. La información suministrada por Catón, Plinio y Columela está en gran parte recogida en el *Tratado de Agricultura* de Paladio, “compilación de las más importantes obras de agricultura” del mundo griego, cartaginés y romano, organizado en forma de anuario en el que se indican, mes por mes, las labores agrícolas: por lo que se refiere a la vid y al vino, en el capítulo de introducción se dan normas para la preparación de la bodega; en enero se cavan los hoyos de las vides; febrero conlleva numerosos trabajos: plantación de viñedos y de árboles portadores de vid, poda de las viejas, acodos e injertos...; en marzo se cavan las viñas y se les ponen rodrigones..., en septiembre se celebra la vendimia después de haber comprobado que los toneles están bien cubiertos de pez, y en octubre se elabora el vino siguiendo las enseñanzas de los griegos, de los que Paladio aporta numerosas recetas como las que permiten convertir en añejo el vino nuevo:

*Se consigue un vino similar al añejo del vino nuevo, si se tuesta y al mismo tiempo se machaca la cantidad que se juzgue pertinente de almendra amarga, ajenojo, resina de pino fructífero y fenogreco; se echa un ciato -0,045 litros- por ánfora -26,36 litros- y así se lograrán vinos generosos.*

<sup>16</sup> “Le gout du vin romain”, *I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, Puerto de Santa María 2001, pp. 49-59.



*Libro de Horas de María de Navarra*



*Libro de Horas de María de Navarra*

*Y si se advierte que se pueden echar a perder se añadirá a la mezcla áloe, mirra, residuos de azafrán, machacados uno por uno a partes iguales hasta reducirlos a polvo, y miel, cuidando echar un ciato por ánfora. Por lo demás, para que el vino de cosecha dé la impresión de que tiene más años, se tritura una onza –27, 25 gramos– de meliloto, tres de regaliz, otras tantas de nardo céltico, dos de áloe hepático, y se pasa por el tamiz; se echan tres cucharadas por cada cincuenta sextarios –el sextario equivale a 0,54 litros–, y se pone el recipiente a ahumar<sup>17</sup>.*

## DE LA ANTIGÜEDAD A LA EDAD MEDIA

El punto de partida del conocimiento medieval, en éste como en otros muchos campos, es Isidoro de Sevilla, que dedica a la “Agricultura” el libro XVIII de las *Etimologías*, y a las “Provisiones y utensilios domésticos y rústicos” el libro XX<sup>18</sup>.

En el primero, define la agricultura como “la operación por la que tratan de lograrse las cosechas de cereales o de vino” y habla de las labores aconsejables o necesarias para obtener un buen rendimiento: quema de rastrojos, arada de primavera y de otoño, estercolado de los campos, siembra y rotura de los terrones con el azadón para enterrar la semilla y escarda o limpieza de las malas hierbas en el cereal, operaciones a las que hay que añadir otra “negativa”: dejar en barbecho, sin sembrar, la tierra uno de cada dos años para que descansa y recupere fuerzas. Las vides hay que descalzarlas –limpiar la tierra alrededor de la cepa–, podarlas o librarlas de los sarmientos que sobran, trasplantarlas, acodarlas o enterrar en el suelo el sarmiento para que crezca una nueva cepa, y cavarlas.

En el libro dedicado a las provisiones y utensilios, habla Isidoro del pan y sus clases, de las carnes y formas de prepararlas: cocidas, asadas, fritas y curadas; de las grasas: tocino y manteca de cerdo; del salchichón y otros embutidos; del picadillo y las albóndigas –de carne o pescado y verduras–; de la gelatina, los caldos, el queso, la leche, el cuajo y la miel. Cita entre las bebidas el agua y el vino en todas sus variedades y formas de presentación: puro,

<sup>17</sup> PALADIO, *Tratado de Agricultura*, traducción, introducción y notas de Ana Moure Casas, Madrid 1990, pp. 373-374. *Arqueología del vino: orígenes del vino en Occidente* fue el motivo del “I Simposio sobre Arqueología del vino”, Jerez 1995; el segundo se dedicó a *El vino en la Antigüedad romana*, Madrid 1999.

<sup>18</sup> ISIDORO DE SEVILLA, *Etimologías*, edición bilingüe preparada por José OROZ RETA y Manuel A. MARCOS CASQUERO, Madrid 1993-1994. El libro XVII ocupa las pp. 323-381, y el XX las pp. 493-527, del volumen II, aunque las últimas páginas nada tienen que ver con la alimentación: se refieren a los vasos de luz, lechos y asientos, vehículos y arneses de caballos entre los que se intercalan unas pocas páginas sobre aperos de labranza y maquinarias hortícolas.

mosto, rosado, blanco, limpio, turbio, aguado, con miel o mulso, aguachirle –agua con heces de vino–, cocido...; sidra es “toda bebida que, además del vino, puede causar embriaguez”<sup>19</sup>. La cerveza se consigue a partir de los cereales “según diferentes fórmulas”, entre las que cita la de un tipo de cerveza fabricado en las regiones de Hispania no aptas para el vino:

*Se estimula, mediante el fuego, la fuerza de la semilla [de trigo] previamente humedecida y puesta a secar; a continuación se reduce a harina y se la mezcla con vino suave. Todo ello, al fermentar, adquiere un sabor áspero y un calor que produce la embriaguez.*

Isidoro recomienda el agua fresca, reciente, *al contrario de lo que sucede con el vino*, que debe su nombre a sus efectos al entrar en el cuerpo humano: llena las *venas* con su sangre; otros prefieren llamarlo con el término griego *lyaeus* porque libra al hombre de preocupaciones, y para muchos, siguiendo a San Jerónimo cuando habla de la virginidad, entre *vino* y *veneno* hay más semejanzas que las reflejadas en los nombres:

*Las jóvenes deben huir del vino tanto como del veneno, no vaya a ser que, por la ardorosa fogosidad de su edad, beban y perezcan.*

Isidoro distingue entre el vino puro o mero, mosto, vino recién sacado del lagar cuyo nombre deriva de la mezcla o mixtura de vino y tierra, rosado, blanco, ambarino, limpio o turbio según su presentación; de Falerno, y vino gazeo, según el lugar de origen, Falerno en Campania y Gaza en Palestina; por su destino distingue entre el vino *infertum* u ofrecido en el altar, al que se opone el vino *espurio*, indigno de ser llevado a los altares por su mala calidad o por estar mezclado con agua; vino de honor u *honorario* es el que se ofrece a las autoridades civiles, el *crucium* o vino áspero se da a los esclavos; el *mulso*, el *melicrato* y el *oemomelo* son vinos mezclados con miel los dos primeros y con mosto el último; el *condito* es vino artificial *elaborado con la mezcla de colorantes*, y el *saccatum* o aguachirle es el resultado de mezclar agua y heces de vino y filtrar la mezcla; el *passum* se obtiene prensando las uvas pasas, el *defrutum* es vino cocido, el *careno* es vino dulce sometido a cocción hasta que se consume un tercio, y recibe el nombre de *sapa* cuando se consumen dos tercios.

<sup>19</sup> En sentido estricto se entiende por sidra el jugo de las semillas de cereales o de manzanas; o bien exprimiendo el fruto de las palmeras: cocidos estos frutos, el caldo, bastante denso, como si se tratase de zumo, se cuele, y esa poción se denomina sidra.

Entre los recipientes y utensilios, menciona el obispo sevillano los de barro o arcilla –“cubas para el vino, ánforas para el agua... que se fabricaban en el torno o se modelaban a mano”–, los vasos de plata y oro, el plato o escudilla, el cuenco, la fuente, el salero, la vinajera, la cuchara y el *trisceles*, que, tal vez, sea el tridente empleado para pinchar las piezas de carne o pescado. Para beber se utilizan copas que reciben distintos nombres en función del material empleado en su fabricación o de la forma que adoptan; el vino se guarda en tinajas, pellejos, cántaros, duelas o toneles y se sirve en jarras. En el apartado sobre los lugares de trabajo figuran el molino, horno, tórculo o lagar y el pilón en el que se recoge “el jugo de los frutos”.

El proceso de fabricación del vino conocido por Isidoro no experimenta grandes cambios en la Edad Media: se inicia con el pisado de las uvas para lo que puede servir y sirve cualquier recipiente en el que pueda aplastarse la uva y hacer que suelte el zumo, pero quienes disponen de medios tienen locales –bodegas– preparados para el prensado mecánico de la uva. El mosto obtenido se deja reposar en depósitos, y después de una breve e intensa fermentación pasa a toneles o cubas en las que efectúa una fermentación reposada. Las operaciones son conocidas desde la antigüedad y apenas han variado hasta tiempos modernos<sup>20</sup>, pero para la época medieval el proceso de transformación está muy mal documentado<sup>21</sup> y sólo podemos acercarnos al conocimiento de los lagares a partir de documentos en los que se describen las posesiones de la iglesia, como los conservados para Ávila dados a conocer por Ángel Barrios<sup>22</sup>.

La prensa, llamada *xarahíz* o *jarahíz* por los documentos abulenses se compone de

*buena viga e buen fusiello e buena piedra, todo bien adobado para pisar e para torcer; o tiene viga de pino e su pesga e su fusiello e su fenbriella e tres tajones de pino e sus travas e soga de vimbres e todo su complimiento;*

algo peor está otro del que se dice que tiene cuanto necesita aunque la viga está vieja y rota y no tiene *el xarahiz tablas nin tajones, e el fusiello sin llavija;*

<sup>20</sup> Así lo afirma, después de un trabajo de campo, Albert KLEMM, *La Cultura Popular de la Provincia de Ávila*, Mendoza 1962, obra en la que puede verse el proceso tradicional de elaboración del vino en esta zona.

<sup>21</sup> Quizá porque se trata de un trabajo individual o familiar; el hecho es que prácticamente ninguno de cuantos se han ocupado de la historia rural castellana dedica unas líneas al pisado y prensado de la uva, y las referencias que tenemos son más literarias que técnicas.

<sup>22</sup> Ángel BARRIOS, *Documentación medieval de la catedral de Ávila*, Salamanca 1981. La publicación de estos documentos dio lugar a dos interesantes artículos de José Antonio PASCUAL, “Léxico relacionado con el lagar en castellano medieval” en *Symbolae L. Mitxelena*, Vitoria 1985, págs. 709-720, y –junto con J. I. PÉREZ–, “Notas sobre el léxico medieval castellano: a propósito de la Documentación de la Catedral de Ávila”, en *Cuadernos Abulenses*, I, 1984, págs. 39-68.

a otros les faltan la *soga*, o las *travas* o sólo se conservan los *verines*, *pilas* y *tajones*, piezas perfectamente identificadas en los gráficos que publica Antonio Sánchez del Barrio<sup>23</sup>. Las piezas esenciales son la viga, el huso o husillo situado en uno de los extremos de la viga, y la piedra o pesga en la que termina el huso. Piezas de sujeción son la llavija, clavija o palanca situada entre el huso y la pesga, la hembrilla que impide que el huso salga de la viga; el resto de las piezas forman el armazón que tiene como finalidad sujetar la viga y facilitar su movimiento.

Las cubas para guardar el vino son de muy diversos tamaños: en una bodega del lugar de Peñalva, los clérigos abulenses encontraron

*una cuba buena de ocho palmos de luengo e siete palmos en alto, e tiene XI arcos de roble e tajones pinnenos de toçones... otra cuba buena de ocho palmos en luengo e siete palmos en alto, con XI arcos roblizos e con sus tajones de toçones de pino...; otra... de diez palmos en luengo e cinco palmos en alto, con seys arcos olmennos e cinco roblizos e sus tajones de pino; otra cuba redonda de seys palmos en luengo e seys tajones de pino...; otra... con un par de tajones viejos de peral; otra cuba pequenna de I moyo, vieja, de quatro palmos en luengo e quatro en alto, con seys arcos e con dos tajones de pino...;*

las duelas o arcos son normalmente de roble y los tajones de pino, pero también sirve el olmo para duelas y el peral para tajones. Las cubas se conservan durante años y se reparan si es necesario:

*una cuba comunal para tener vino, que puede caber fasta quatro moyos e medio, con ocho arcos, los cinco nuevos quel fizo poner Sancho Pérez, e los tres viejos, que tenié de ante.*

Podemos contemplar cubas como las citadas, en las cantigas VI, XXIII y XLVII del código T-I-1 del Escorial: en la primera, la bodega es utilizada por un judío para enterrar a un niño cristiano al que había dado muerte; la segunda cuenta la historia de una mujer a cuya casa va a comer el rey: *fez catar sas cubas e non achou yi vino pera'l Rei*, y en la última se narra el milagro, incluido también por Berceo en los loores de la Virgen, del monje al que el demonio hizo *bever tanto vino que sse enbriagou*<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> "Las construcciones populares medievales: un ejemplo castellano de comienzos del XIV" en *Studia Historica. Historia Medieval*, VII, 1989, págs. 127-153. Interesan especialmente los gráficos incluidos en las páginas 146 y 147.

<sup>24</sup> Sobre las ilustraciones de las Cantigas, véase la obra de José GUERRERO LOVILLO, *Las Cantigas. Estudio Arqueológico de sus miniaturas*, Madrid 1949.



*Cantigas de Santa María*

## EL VINO MEDIEVAL HISPANO

El Cristianismo-religión, derivado del Judaísmo, hereda de éste la aceptación y el recelo frente al vino, y el cristianismo-cultura mediterránea asume la herencia grecorromana y la refuerza al convertir el vino en elemento indispensable de la liturgia, de la celebración eucarística; por esta razón, ha podido decirse que el límite del cultivo del viñedo medieval coincide con los límites del Cristianismo pues ante la imposibilidad de adquirir este producto en el mercado, la implantación de comunidades cristianas va siempre acompañada del cultivo de la vid; mediterráneo y cristiano, el vino es un producto

europeo cuyos límites se encuentran, por el Norte, en una "línea trazada desde la desembocadura del Loira, sobre el Atlántico, hasta Crimea y más allá hasta Georgia y Transcaucasia"; por el Sur y este de Europa, el vino chocará "con el pertinaz obstáculo del Islam"<sup>25</sup>, aunque las prescripciones de Mahoma nunca impidieron la circulación y el uso del vino en las poblaciones situadas alrededor del Mediterráneo, en Estambul o en la Córdoba de los emires y califas omeyas.

De mejor o de peor calidad, el vino se produce en todo el mundo eurocristiano, al menos mientras el comercio no se desarrolla lo suficiente como para hacer posible la compra de vino de calidad; a partir del siglo XII, se abandonará el cultivo del viñedo en las zonas poco aptas y se iniciará un activo comercio del que se conoce bastante bien el de exportación del vino de Burdeos hacia Inglaterra y Aquitania y del vino del Rin hacia las orillas del Mar del Norte; junto a este gran comercio, en el interior de los distintos territorios medievales, las tierras bajas producen para el consumo propio y para atender las necesidades de las zonas de montaña donde el cultivo es poco o nada rentable.

Allí donde no es posible producir vino, como en Inglaterra, el vino de importación es demasiado caro y está reservado a los grupos dirigentes; los demás, el pueblo, bebe cerveza, que será considerada durante siglos bebida de pobres e indigna, por ejemplo, del caballero castellano Pero Tafur quien, viajando por Alemania y los Países Bajos en el siglo XV, lamenta la escasez de vino (*de çervisa se gobierna la gente*), y es tan poco partidario de beber este producto que cuando es invitado a comer en una villa *donde non fallamos vino... yo dixé que non quería comer fasta llegar a Brujas, donde lo fallaríamos*. Su anfitrión resuelve el problema llevando al castellano a comer a un monasterio cuya abadesa, como buena cristiana, disponía de un magnífico vino<sup>26</sup>. Todavía en el siglo XVII se dice que un soldado de los tercios españoles se niega a beber cerveza en Alemania porque *me parece la orina de un rocín que tuviera fiebres*.

A los vinos frido y piment, capaz el primero de enloquecer a una persona y habitual el segundo en los grandes banquetes según cuenta Gonzalo de Berceo<sup>27</sup>, hay que añadir los que reciben denominaciones como eunuco,

<sup>25</sup> F. BRAUDEL, *Bebidas y excitantes*, Alianza Cien, Madrid 1994, p. 12.

Una relación detallada de las alabanzas dispensadas al vino entre los poetas musulmanes puede verse en el reciente artículo de Pedro PLASENCIA, "El vino en la poesía andalusí. La Exaltación de Baco", *Sobremesa* 131, diciembre 1995, pp. 56-62.

<sup>26</sup> *Andanças e viajes de un hidalgo español. Pero Tafur (1436-1439)*. Barcelona 1982, p. 250.

<sup>27</sup> Santo Domingo comunica a los monjes la llegada del rey, la reina y el obispo a su monasterio: llega el obispo y nada se sabe del rey por lo que

*Avie entre los monges por esto gran roído,  
tenían alguantos dellos, que era enloquecido,  
Quel dieran a beber algún mal vino frido...;*

bastardo o judío, malvasía, moscatel, vino cocido, candia o vernacha, vino corso, calabrés de San Honorato, picapoll de Mallorca, griego, de Madrid o del Ampurdán, de Burdeos, La Rochelle y Calabria, Lepe o Lunel, de Marsella o de Tarascón, de Rosas, Rosellón o Agde, de Perpiñán, Narbona o Cotlliure..., denominaciones referidas a los lugares frecuentados por los mercaderes, según se hace constar en los aranceles o en los *Manuales de Mercadería* escritos para tener información detallada de los productos y modalidades del comercio en cada zona; en estos manuales, como no podía ser menos, se recomienda templanza a los mercaderes, pero no por razones morales sino profesionales como señala el llamado por Miguel Gual *El primer manual hispánico de mercadería*: si se corre la voz de que un mercader se deja llevar por la gula:

*Ha de tener [el mercader], además, templanza en la boca, es a saber en su comer y beber; que no caiga en el vicio de la gula porque si llega a conocerse este vicio, muchas veces será convidado, para su mal, por hombres malvados que después de comer intentarán vender o comprar algo en su perjuicio por lo que el mercader ha de apartarse muy mucho del vicio de gula pues por ella vienen muchos daños y peligros*<sup>28</sup>.

## VINO ISLÁMICO

Beben los cristianos y no hacen ascos al vino los musulmanes a propósito de los cuales abundan los textos que nos los presentan haciendo honor a los espléndidos caldos andaluces, cuyo cultivo se tolera con el pretexto de la presencia en al-Andalus de numerosos cristianos, mozárabes, al tiempo que se da crédito a una teoría según la cual habría dudas sobre si realmente el Islam prohíbe el consumo del vino o se limita a castigar los efectos de la bebida tomada en exceso: “quien bebe, se emborracha; quien se emborracha, hace disparates; el que hace disparates, forja mentiras, y a quien forja mentiras, debe aplicársele la pena”, no por beber sino por mentir, según cuenta

En el penúltimo de los Milagros de la Virgen, Berceo habla de banquetes en los que *andaban las redomas con el vino piment* (Gonzalo de BERCEO, *Obras Completas*, Logroño 1971, pp. 85 y 398 respectivamente).

<sup>28</sup> Miguel GUAL, *El primer manual hispánico de mercadería (Siglo XIV)*, Barcelona 1981, p. 60. Las menciones del vino medieval pueden verse en las pp. 450-454 de la obra del mismo autor, *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*, Tarragona 1968. En esta obra puede verse la bibliografía europea sobre el vino, ampliada considerablemente en los últimos años.

al-Juxani, al que debemos una serie de relatos sobre el escaso rigor de los jueces cordobeses para con los borrachos<sup>29</sup>.

La benignidad de los jueces cordobeses nada tiene de extraño si emires y califas beben habitualmente y quienes conocen bien el tema recuerdan a al-Hakam II –pretendía arrancar las cepas de al-Andalus– que el vino es un mal menor, que si se privaba a los andaluces del vino se embriagarían con licores, con bebidas extraídas de los higos o de otros frutos. En algún caso, el vino es un arma política que personajes como Abd al-Rahmán III utiliza con maestría:

*Un día que en una de sus audiencias acababa de recibir una copa de vino de mano de Ben al-Salim, mientras cortaba una manzana con un cuchillo, exclamó: "Quisiera cortar igual la cabeza de quien yo sé que ha adquirido una gran fortuna en nuestro perjuicio y no entrega nada de ella al tesoro... Ben al-Salim no dudó de que se trataba de él y todo cortado... habló así... Sí, lo declaro, tengo una gran fortuna... y la he adquirido economizando... y no te daré de ella ni un dirhem". Pero tal cortesano con el propósito de alejar el terror que le había sobrecogido, se puso a beber demasiado... Llegó la ebriedad y nuestro hombre comenzó a vomitar... Al cabo de algunos días éste envió al califa cien mil dinares que al-Nasir aceptó...<sup>30</sup>,*

y los poetas andaluces no desmerecen de los cristianos cuando dedican sus poemas al vino, según puede verse en el panegírico-requiebro dedicado, por su amante, según García Gómez, a un visir llamado Muhammad:

*Me dejó lo que sufro  
desmedrado y sin arranques,  
mas me guardo el secreto  
para un día, en adelante,  
salvo que beba vino  
y mi embriaguez me delate,*

<sup>28</sup> Miguel GUAL, *El primer manual hispánico de mercadería (Siglo XIV)*, Barcelona 1981, p. 60. Las menciones del vino medieval pueden verse en las pp. 450-454 de la obra del mismo autor, *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*, Tarragona 1968. En esta obra puede verse la bibliografía europea sobre el vino, ampliada considerablemente en los últimos años.

<sup>29</sup> C. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *La España musulmana según los autores islamitas y cristianos medievales, I*, Librería "El Ateneo" Editorial, I, Buenos Aires 1960, pp. 268-271.

<sup>30</sup> Id., *id.* Pp. 271-272.

porque el vino, si es puro,  
 saca lo que el pecho esconde.  
 ¡A salud del amigo  
 sirve el vino, sin temores!  
 Sirvelo como un néctar,  
 de fulgor que roba el alma;  
 dámelo como un oro  
 cuyo color arrebató;  
 pásalo en copas grandes  
 a la salud de Muhammad.  
 ¡Al visir con gran vaso  
 hemos de rendir honores  
 con licor que, dorado,  
 de una blanca mano corre!<sup>31</sup>

Sorprendentes para quienes piensan que los musulmanes nada tienen que ver con el vino pueden ser los versos de *El Ciego de Tudela*:

Con los nocherniegos y los guardianes  
 a un figón cristiano vine a llegarme.  
 Rápida una moza nos trajo el vino  
 cortés musitando: "Sed bienvenidos".  
 "Tabernera amable —dije a la hermosa—  
 ¿entra en vuestros usos beber en copa?"  
 Mal no veo en ello —me dijo—. Es cosa  
 que por tradiciones muy venerables  
 hicieron prelados y sabios graves...<sup>32</sup>,

y es posible encontrar un vago recuerdo de los poetas goliardos —de los que luego hablaremos— en los versos de Ibn 'Ubbada:

<sup>31</sup> Ed. de Emilio GARCÍA GÓMEZ, *Las jarchas romances de la serie árabe en su marco*, Barcelona 1975, p. 103.

Muy lejos del ambiente hispano, el poeta clásico árabe Abu Mihyan, escribe a comienzos del siglo VII uno de los precedentes de la canción popular: *Cuando yo me muera tengo ya dispuesto donde me han de enterrar...* cuando escribe:

*Cuando muera sepultadme al pie de una vid para que sus raíces rieguen mis huesos bajo tierra.  
 No me sepultéis en un erial; me asusta pensar que, muerto, ya no podré saborear el vino.  
 ¡Ojalá el vino color de azafrán riegue a su prisionero, aquel que lo bebió toda la vida!  
 ¡Por la mañana, al despuntar la aurora; al mediodía y en el ocaso!* (Ed. de Juan VERNET, *Literatura árabe*, Barcelona, sin año, p. 70.

<sup>32</sup> GARCÍA GÓMEZ, *Ob. Cit.*, p. 111.

*Tan sólo de cantares  
y de vino me hables...  
pues todos mis afanes  
son el pasar mis tardes  
bebiendo mi vino  
y escuchando cantares*<sup>33</sup>.

Beben los andalusíes y beben los orientales para los que se escribe un manual de protocolo en el que se dan consejos a la hora de beber:

*En este terreno, los elegantes, los hombres virtuosos y los hombres corteses, no beben los vinos comunes, y sólo beben los caldos más generosos, como el fermentado al sol, el de uvas pasas, el de miel, el arrope de uvas, el mosto concentrado, el mezclado armoniosamente, y no se acercan a las bebidas que tienden a espesarse ni a las que se enturbian, pues sólo beben vinos puros. Desdeñan el sirope de dátiles, pues es bebida del vulgo y de los plebeyos, y lo beben tenderos y criados...*<sup>34</sup>

Entre el refinamiento y la borrachera se mueven los anfitriones del castellano Ruy González de Clavijo, enviado por Enrique III a Asia, a comienzos del siglo XV, para felicitar al gran Tamorlán por sus éxitos militares:

*La mujer del príncipe Miraxa... hizo gran fiesta y mandó llamar a ella a los embajadores... Cuando los embajadores estuvieron cerca de sus tiendas, hallaron por el suelo puestas muchas jarras de vino... Los que escanciaban el vino lo echaban en unas tazas de oro, pequeñas y llanas, y las ponían en sendos platos pequeños de oro, llanos... Y cuando era mediado el camino, hincaban el hinojo derecho en tierra tres veces y se llegaban cerca de donde la princesa estaba, y allí tomaban las tazas con los paños, que no las tocaban con las manos, y se arrodillaban ante la princesa y las otras dueñas, y en cuanto ellas tomaban las tazas, los que llevaban el vino quedaban con los platos en las manos y se levantaban y se venían atrás andando, que no*

<sup>33</sup> Id. p. 117.

Una relación detallada de las alabanzas dispensadas al vino entre los poetas musulmanes puede verse en el artículo antes citado de Pedro PLASENCIA, *El vino en la poesía andalusí. La Exaltación de Baco*.

<sup>34</sup> AL-WASSA, *El libro del brocado*. Traducción, estudio e índices de Teresa Garulo, Madrid 1990, p. 209. Es de consulta obligada la obra *Solaz del espíritu en el hachís y el vino: y otros textos árabes sobre drogas*, introducción, traducción y notas de Indalecio Lozano, Granada 1998.

*volvían las espaldas a ellas... Y cuando habían bebido, se levantaban e iban ante ellas, las cuales ponían las tazas en aquellos platos que los servidores llevaban en las manos, y se iban sin volver la espalda.*

*Tanto fue el beber, que sacaban delante de ella los hombres beodos. Ellos tienen esto por gran nobleza y entienden que no habría placer donde no estuviesen los hombres beodos.*

#### CRISTIANOS ANTE EL VINO

Tan tolerantes como los jueces musulmanes se muestran los autores de las reglas monásticas, incluso de las femeninas, pues todos recuerdan la última Cena y el valor simbólico del vino en el Cristianismo. La importancia del pan y del vino en el Cristianismo –tras la consagración, se convierten en la Carne y la Sangre de Cristo– es de todos conocida pero no estará de más recordar las palabras “alimenticias” con las que el obispo segoviano Pedro de Cuéllar explica el sacramento de la eucaristía a sus clérigos:

*Es menester este sacramento mayormente después de la penitencia, que el que está en pecado decimos que está enfermo; e después que se levanta por la penitencia está no recio en manera de enfermo terminado e así como dan a tales manjares buenos, para estar más recio en la gracia de Dios debe tomar el manjar que es Corpus Christi<sup>35</sup>.*

El pan-Carne ha de ser puro de trigo, el cereal más noble, y sin levadura ni mezcla de tipo alguno, y, en cambio, el simbolismo del vino exige que se le añada un poco de agua, cargada igualmente de valor simbólico: el vino representa a Cristo y el agua al linaje humano, que se une a Dios en el sacramento, unión representada en la mezcla de vino con una pequeñísima cantidad de agua para poner de relieve la insignificancia de los hombres ante Dios:

*han de poner más vino que agua, que el agua significa el pueblo humanal, e porque el pueblo no es nada a respecto de Dios, por ende debe ser más el vino.*

<sup>35</sup> José-Luis MARTÍN, Antonio LINAGE CONDE, *Religión y Sociedad Medieval. El Catecismo de Pedro de Cuéllar (1325)*, Valladolid 1987, p. 204. Actualizo la grafía de las palabras del texto medieval para facilitar su comprensión.

Un siglo después, el sínodo salmantino de 1410 insiste en que el pan ha de ser de trigo “bien limpio y de harina bien cernida, y que la masa no sea fermentada, ni el vino no sea sino de uvas, y puro y sano...” y tinto si fuera posible porque más conforme es el vino colorado con el sangre...<sup>36</sup>.

Por lo que se refiere a las reglas monásticas, conviene recordar que San Leandro, en la regla escrita para su hermana Florentina, llama la atención sobre los peligros de la ebriedad, pero no excluye el vino, recuerda su valor medicinal y lo hace tomando como autoridad a San Pablo, en la carta a Timoteo: “toma un poco de vino por tus frecuentes enfermedades de estómago”: la virgen, la monja, que goza de buena salud hará bien si rechaza el vino, y “la débil y enferma está bien que lo tome como medicina, no hasta el exceso”. La Regla de Isidoro considera tan normal que los monjes beban vino que llama la atención sobre el valor de la abstinencia: “no se ha de prohibir que cualquiera que quisiere pueda abstenerse en la mesa de carnes o vino, pues... la abstinencia merece elogio” y, lógicamente, sobre el pecado de la embriaguez, que será castigado con azotes y excomuniación. En el Noroeste peninsular, Fructuoso de Braga que lleva el rigor hasta el extremo de prohibir el consumo de carne, recomienda y ordena que cada día los monjes tomen vino, aguado, en cantidad de un sextario para cada cuatro monjes; los sábados y domingos puede añadirse una medida más, al caer la tarde, y en las grandes fiestas “han de darse a los monjes tres platos –verduras y legumbres y raras veces de peces de río o de mar– y otras tantas medidas de vino...”<sup>37</sup>.

La Regla de San Benito y su predecesora, la *Regula Magistri*, permiten y fijan la cantidad de vino que puede beber el monje: un vaso de vino puro en la comida, que recibían los monjes sentados a la mesa antes de comenzar, según Antonio Linage, en la primera, y una hemina –casi un tercio de litro– en la benedictina, cantidad que considera exagerada la regla de *La Camaldula*, según la cual se dará a los monjes la cantidad que parezca conveniente, siempre que no se llegue a la embriaguez. Incluso los rigurosos Cartujos están autorizados a consumir vino algunos días<sup>38</sup>; entre los mendicantes, Vicente

<sup>36</sup> Antonio GARCÍA Y GARCÍA (director), *Synodicon Hispanum, IV, Ciudad Rodrigo, Salamanca y Zamora*, Madrid 1987, p. 243. Referencias semejantes se encuentran en las actas de otros muchos sínodos que no es posible mencionar en un trabajo de esta naturaleza.

<sup>37</sup> Pueden verse las reglas monásticas de Leandro, Fructuoso e Isidoro en la edición de Julio CAMPOS e Ismael ROCA, *Santos Padres Españoles, II. San Leandro, San Fructuoso, San Isidoro. Reglas monásticas de la España visigoda. Los tres libros de las “Sentencias”*, B.A.C., Madrid 1971.

<sup>38</sup> Ha estudiado el tema A. LINAGE CONDE, *La enfermedad, el alimento y el sueño en algunas reglas monásticas*, en “Cuadernos de Historia de la Medicina Española”, 6, Salamanca pp. 9-34.

Ferrer se limita a recomendar moderación en la bebida y aconseja echar agua al vino “de manera que pierda su fuerza...”<sup>39</sup>, y basta acercarse a cualquiera de los múltiples monasterios existentes en la Edad Media para observar que entre los cultivos de cada abadía –lo mismo podría decirse de las posesiones catedralicias– tienen un lugar importante la vid y el vino, cuya elaboración ocupa, todavía hoy, una parte del tiempo de numerosos monjes. En frisos y portadas de iglesias y monasterios, en los Beatos y en los Libros de Horas pueden verse igualmente representaciones de racimos de uva, de la vendimia o de la elaboración del vino... Por citar dos ejemplos, recordemos que el *Libro de Horas* de la reina María de Navarra el mes de marzo está representado por un campesino podando las viñas; en agosto se revisan y reparan toneles y cubas, en septiembre se vendimia y en octubre se pisa la uva y se elabora el vino, que forma parte de todas las dietas<sup>40</sup>.

El arcipreste de Hita introduce el calendario campesino al hablar de la tienda en la que se instala Amor:

*Tres cavalleros comen, todos a un tablero...  
El primero [noviembre] comía las primeras cherevías...  
El segundo [diciembre] comía toda carne salpresa...  
Comíe el cavallero la cozina con verças,  
Esclaresçe los vinos con anbas sus almuezas...  
En pos d' éste estava uno con dos cabeças [enero]...  
Fazié çerrar sus cubas, fenchirlas con enbudo,  
echar deyuso yergos que guardan vino agudo.*

*Están tres fijosdalgo a otra noble tabla...  
El primero de aquéstos era chico enano [febrero]...  
Lo más que éste andava era viñas podar  
e enxerir de escoplo [injertar]...  
mandava poner viñas para buen vino dar,  
con la chica alhiara no.l pueden abondar.  
El segundo [marzo] envía a viñas cavadores:  
echan muchos mugrones los amugronadores,  
vid blanca fazen prieta buenos enxeridores...  
Andan tres ricos hombres allí en una dança [mayo, junio, julio]...*

<sup>39</sup> *Tratado de la vida espiritual*, edición de Fr. José M. De Garganta y Fr. Vicente Forcada en “Biografía y Escritos de San Vicente Ferrer”, Madrid 1956, p. 496.

<sup>40</sup> Se conserva en la Biblioteca Nazionale Marciana de Venecia. Utilizo la edición facsímil publicada por M. Moleiro Editor, Barcelona 1996.

**M**ays, a xxxj Jour.  
**E**t laline xxx.

iii	d	saint aubin
	e	saint prime
xi	f	saint main
	g	saint latunin
xix	a	saint adrian
viii	b	saint felice
	c	saint thomas duquin
xvi	d	saint pouaen
v	e	saint hucoul
	f	saint alexandre
xiii	g	saint blandin
ii	a	saint gregoure
	b	saint maccent
x	c	saint lubin
	d	saint longin
vii	e	saint edouart
	f	saint getuid
	g	saint offian
xv	a	saint quinnac
iiii	b	saint amist
	c	saint benoit
xii	d	saint puthalcon
i	e	saint edou
	f	saint agapit
ix	g	Notre dame
	a	saint mondan
xvii	b	saint legier
vi	c	saint enoul
	d	saint eustace
xiiii	e	saint emulle
iii	f	saint helene

*Je suis noble  
mars flouffé*

*Ces gentz tres  
vertueuz*

*En moy met  
ton fructifia*

*Car je suis lav  
ge et plature*



**S**eptembre. A xxx. J<sup>rs</sup>  
 z la lune. xxx.

xvi	f	s' leu. s. gille.
v	q	s'ant andhone
	q	s'ant leu.
xiii	b	s'ant mauxel
ii	d	s'ant victor
x	e	s'ant donatian
	f	s'ant doult.
	f	Nostre dame
xviii	g	s'ant gourgon
vii	h	s'ant demetrix
	b	s'ant leu.
xv	c	s'ant prothm
iiii	d	s'ant maualon
	e	s'antte avix.
xii	f	Atuel. m <sup>re</sup> dame
i	g	s'ant eufeme.
	h	s'ant hylfart
x	b	s'ant fenouil
	c	s'ant ligne.
xviii	d	vigile
vii	e	s'ant mathieu.
	f	s'ant mauice
xv	g	s'ant cede.
iiii	h	s'ant felice.
	b	s'ant firmin
xii	c	s'ant senator
i	d	s'ant colme.
	e	s'ant presme
xviii	f	s'ant michel
vii	g	s'ant serime

*Je me fais sep.  
tebe appeller.*

*plai' de to' bies  
en to' endzois.*

*On peut en ma  
saiso trouver.*

*fromet un a  
uornes i pois.*



*Tres labradores vienen todos una carrera...  
El primero [agosto] comía ya las uvas maduras...  
El segundo [septiembre] adoba e aprieta carrales...  
Comiença a bendimiar uvas de los parrales.  
Pissa los buenos vinos el labrador terçero [octubre]...  
finche todas sus cubas como buen bodeguero...*

*El tablero, la tabla, la dança, la carrera  
son quatro temporadas del año del espera;  
los omes son los meses, cosa es verdadera,  
andan e non se alcançan, atiéndense en ribera<sup>41</sup>.*

Comer y beber juntos es un acto de relación amistosa, tanto si se trata de pequeños convites como de banquetes cuidadosamente preparados. Entre las primeras figura la *roboratio* que se cita en numerosos documentos, consistente en la entrega de pan y vino para confirmar una venta anterior; todavía hoy se conserva esta costumbre con el nombre de *alboroque*, invitación a celebrar y ratificar con unos vinos la compra-venta de animales en los mercados de ganado; el alboroque sustituye con creces a cualquier tipo de documento que pudiera firmarse entre vendedor y comprador.

Pan, vino y carne –suponemos que en pequeñas cantidades– reciben una vez al día los campesinos dependientes del obispo de Zamora cuando van a cumplir su deber y trabajan las tierras del señor a fines del siglo XI; cincuenta años más tarde, la comida varía en función de la naturaleza del trabajo realizado: al alzar reciben pan, vino y carne, y, al binar y sembrar, pan, vino y “de cozinaz”; quienes llevan el grano a las paneras reciben para ellos pan, y cebada para sus animales. En 1175 se pasa de una a dos comidas diarias: al arar reciben pan, vino y queso para comer, y pan, vino y conducho para cenar; al segar, pan, queso y agua a mediodía –el fuerte sol desaconseja el vino– y pan, vino y conducho para cenar; al trillar, pan, queso y agua en la comida, y pan, vino y carne en la noche; también la alimentación de quienes llevan el grano a Zamora ha mejorado considerablemente: en lugar del pan que recibían en 1133 como único alimento se les da pan, vino y queso. Cincuenta años más tarde, como resultado de las mejoras económicas experimentadas, el número de comidas ha pasado

<sup>41</sup> ARCIPRESTE DE HITA, *Libro de buen amor*, edición de Alberto Blecha, Madrid 1992, pp. 319-327.

a tres: los segadores del monasterio de Bamba reciben a mediodía y a la hora de la merienda pan, agua y queso, y en la cena pan, vino y carne o pescado los días de abstinencia<sup>42</sup>.

En la ciudad, la alimentación es sin duda mucho más diversa gracias al comercio que permite adquirir artículos que no se producen en la zona, y entre los productos más consumidos figura el vino, alimento y fuente de ingresos para sus dueños cuya importancia lleva a todos y cada uno de los concejos a legislar sobre el vino: para atraerlo, dando facilidades a los importadores, o para evitar que entren en el territorio vinos que compitan con la producción local, como ocurre en Segovia donde, según García Sanz, desde la segunda mitad del siglo XII, “quedó establecido que sólo los vecinos propietarios de viñas en el término de Segovia podían abastecer de vino a la ciudad”; este privilegio, confirmado y reforzado en diversas ocasiones llevó en 1368 a la creación del *Cabildo* o *Gremio de Herederos y Cosecheros de Viñas* que intentará defender a toda costa y conseguirá mantener el privilegio de la *vieda*, es decir la prohibición de introducir otros vinos en la ciudad, hasta el siglo XIX aunque los dirigentes de la ciudad, a fines del siglo XVI, se atreven a liberalizar el comercio de vino y autoricen la apertura de tres tabernas “de vino de calidad” procedente de tierras de Medina, Coca, Cebreros o de La Mancha<sup>43</sup>.

Si en Segovia se unen los propietarios de viñas-vendedores de vino, en Barcelona, en 1455, crearán una cofradía bajo la advocación de Santa Marta y de la Virgen de Agosto, hoteleros, taberneros y aventureros –arrieros y transportistas–; la cofradía, con fines religiosos y asistenciales, es, generalmente el primer paso para la creación del gremio u organización profesional

<sup>42</sup> Pan y vino, dinero, paños y ropa piden los ciegos del Cantar incluido por el Arcipreste. La importancia alimenticia del pan, vino y aceite ha sido puesta de relieve en la obra *Con pan, aceite y vino. La triada mediterránea a través de la historia*, Granada 1997.

<sup>43</sup> Angel GARCÍA SANZ, *Desarrollo y crisis del Antiguo Régimen en Castilla la Vieja*, Madrid 1986, pp. 194-195. Sobre el mismo tema puede verse la obra de María ASENJO GONZÁLEZ, *Segovia. La Ciudad y su Tierra a fines del Medievo*, Segovia 1986, pág. 240. El mismo fenómeno se repite en otros muchos lugares, como ya señaló en su día, el primer historiador del viñedo peninsular, A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Burdeos 1967, obra clásica de consulta obligada. Para más detalles puede verse el libro cuarto de las ordenanzas de Salamanca relativo al abastecimiento de la ciudad, al que me referiré más adelante. Sobre las ordenanzas de otras ciudades, v. los trabajos de Miguel Angel LADERO QUESADA e Isabel PARRA, “Las Ordenanzas locales en la Corona de Castilla como fuente histórica y tema de investigación (siglos XIII al XVIII)”, *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*, 1, 1982, pp. 221-244, y del mismo autor “Las ordenanzas locales. Siglos XIII-XVIII”, *En la España Medieval*, 21, 1998, págs. 293-337. Recuérdese, también, la obra de E. CORRAL GARCÍA, *Ordenanzas de los concejos castellanos. Formación, contenido y manifestaciones (siglos XIII-XVIII)*, Burgos 1988.

cuyas ordenanzas, por cuanto repercuten en los ciudadanos, han de ser aprobadas por los dirigentes barceloneses; la primera ordenanza conocida es de 1460 y nueve de sus artículos se refieren a los taberneros, a los que se prohíbe mezclar vinos de distinta calidad o añadirle agua; se les ordena que en cada caso indiquen la procedencia del vino y tengan a la vista los precios... y que recuerden en todo momento que están al servicio del público y del buen nombre de la cofradía<sup>44</sup>.

La presencia y la buena aceptación del vino en el mundo clerical tiene su primer testigo en Gonzalo de Berceo, propagandista del vino cuando en versos de todos conocidos manifiesta su esperanza de que la narración de la historia de Santo Domingo de Silos “bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino”; milagroso es el vino que utiliza el santo para curar a una enferma:

*Abrió ella los oios, e pidió a beber...  
Mandó el sancto padre que trasquiessen del vino,  
mandó que calentassen dello en un catino,  
bendíxolo él mismo, puesto en un copino,  
dió gelo a beber en el nomne divino.  
Assí commo lo ovo de la boca passado,  
la duenna fò guarida, el dolor amansado,  
salló fuera del lecho...<sup>45</sup>*

La familiaridad de Berceo con el mundo de las viñas se refleja en los versos relativos al convento por el santo fundado, al que compara con una viña amorosamente puesta en cultivo:

*Nós a tal lo trobamos, commo vinna dannada  
Que es muy embegida porque fo mal guardada,  
Agora es maiuelo, en buen preçio tornada,  
Por yr a meioría está bien aguisada.  
Fio en Jesu Christo, padre de piedat,  
Que en esti maiuelo metrá él tal bondat,  
Por ond avrá grant cueslo toda la veçindat,  
Los de luen e de çerca prendrán en caridat...<sup>46</sup>*

<sup>44</sup> José-Luis MARTÍN, “Ordinacions dels hostalers, taverners e aventurers” de Barcelona a fines del siglo XV, *Miscel.lanea en homenatge al P. Agustí Altisent*, Tarragona 1991, pp. 73.93.

<sup>45</sup> Gonzalo de BERCEO, *Obras completas*, Logroño 1971, p. 55. A *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago* se dedicó en su día el “I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino” celebrado en Labastida, 1994.

<sup>46</sup> Id., p. 83.

Vid es llamada la Virgen (“La llaman vid, y es uva, y almendra, y es granada...”) y de Santo Domingo y sus padres puede decirse que “la cepa era buena, engendró buen sarmiento”.

El arcipreste de Hita es claro defensor del vino siempre que no se abuse:

*Es el vino muy bueno en su mesma natura,  
muchas bondades tiene si se toma con mesura...,*

aunque en el combate de don Carnal y doña Cuaresma el vino figure entre los servidores del primero y sea responsable directo de la derrota de Carnal y uno de los pocos que permanecen a su lado:

*Estava delante d'él su alférez homil,  
el inojo fincado, en la mano el barril:  
tañía a menudo con él el añafil;  
parlava mucho el vino, de todos alguacil...  
Como avía el buen omne sobramucho comido,  
con la mucha vianda mucho vino bevido,  
estava apesgado e estava adormido...*

*Si non fuese la cecina con el grueso tocino,  
Que estava amarillo, de días mortecino,  
Que non podía de gordo lidiar sin el buen vino,  
Estava muy señero, çercado e mesquino...<sup>47</sup>*

Derivación de las *roborationes* o alborozos, precedente lejano de las actuales comidas de trabajo, podemos considerar las comidas de hermandad, organizadas por los miembros de las numerosas cofradías existentes en la Península; como ejemplo, recuérdense las disposiciones de la cofradía o compañía de los capellanes de Segovia cuyos estatutos, de mediados del siglo XV, disponen la celebración de una comida de confraternidad el día de la Virgen de Septiembre; en esta ocasión se les daría buen vino, frutas y dos carnes y la comida se paga con dinero de la cofradía; del bolsillo particular de cada capellán salen los gastos ocasionados por la comida que cada nuevo miembro de la hermandad ha de ofrecer a sus compañeros en su casa o en otro lugar que ofrezca un mínimo de comodidades: la víspera de la celebración el neófito

<sup>47</sup> Pp. 142, 272-273 y 279. Más adelante hablaremos del capítulo *De cómo el Amor castiga al arcipreste que aya en sí buenas costumbres, e sobre todo que se guarde de beber mucho vino blanco e tinto* (pp. 137 y ss.).

ofrece *buen vino e buena fruta* y distribuye entre sus hermanos una cantidad de dinero; al día siguiente tiene lugar la comida propiamente dicha con un "aperitivo" de vino y fruta y platos fuertes de carnero adobado y blanco y vaca con su mostaza bien regados con buen vino blanco y tinto; algo parecido ofrecería cada capellán para celebrar la fiesta del santo titular de cada capilla aunque, con el tiempo, la comida fue sustituida por la entrega de una cantidad de dinero a cada cofrade para evitar las tensiones producidas por el distinto comportamiento de los capellanes: mientras unos eran generosos y atendían debidamente a sus colegas, otros medían con lupa lo ofrecido y surgían así disensiones "diziendo que non lo da uno tan conplidamente como otro"<sup>48</sup>.

En el mundo caballeresco nos hacemos eco de las recomendaciones que a su hijo hace el infante don Juan Manuel: comidas de pan y carne y sólo de manera excepcional y para acostumar el cuerpo por si fuera necesario, pescados y derivados de la leche, frutas y hortalizas, salsas, especias y licores. El vino aguado para evitar los riesgos de adicción que comporta su bebida:

*Mas el mayor uso de las viandas sea pan et vino et carne, con los menos adobes que pudiéredes; et de las otras viandas, fazet commo se vos guisare. Et si guisaredes de beber el vino muy aguado, a lo menos que sea la meatad de bino et la meatad de agua; et que al comer, bevades lo que entendiéredes que vos cumple; et que si non al comer, non bevades vino en ninguna manera, si non agua... Si queredes el mi amor, que vos guardedes mucho del vino. Ca sabed que del día que omne nasce fasta que muere, seyendo sano et sin otro enbargo, cadal día se paga más del vino et cadal día lo ha más mester et cadal día le enpesçe más*<sup>49</sup>.

La crónica del condestable Miguel Lucas de Iranzo está llena de datos sobre banquetes y comidas, como la ofrecida al embajador de Francia: ordena a uno de sus hombres, que conoce bien el francés, a otro criado de confianza y a un cocinero que le salgan al encuentro y le faciliten cuanto necesite. Llegan a Córdoba el miércoles y en cuanto saben que emprenderá camino

*ficieron cocer mucho pan blanco, e conpraron quatro o çinco cargas de vino blanco e tinto, muy oloroso e muy fino, y así mesmo muchos sávalos e otros pescados frescos, e muchas conservas de diaçitrón e confites, e dátiles,*

<sup>48</sup> José-Luis MARTÍN, "El ordenamiento de los capellanes de Segovia", *Homenatge a la Memoria del Prof. Dr. Emilio Sáez*, Barcelona 1989, p. 498.

<sup>49</sup> DON JUAN MANUEL, *Obras completas*. Edición, prólogo y notas de José Manuel Blecuá, tomo I, Madrid 1981, pp. 154-155.

**J**anvier. A xxxi Jour.  
 La lune. xxx.

iii	a	La circoncision	—
	b	Octave. s. estienne	—
xi	c	s. ste genevieve	—
	d	Octave del innocent	—
xx	e	s. saint symeon	—
viii	f	La trypheime.	—
	g	s. saint frambouit	—
xvi	a	s. saint lucas	—
v	b	s. saint pol hermite.	—
	c	s. saint guillaume	—
xiii	d	s. saint lauuier	—
ii	e	s. saint lazr	—
	f	s. saint hylary	—
x	g	hl' s. saint felix	—
xviii	a	hl' s. saint moz.	—
vii	b	hl' s. saint mauxl. p. ap.	—
	c	hl' s. saint anchoine	—
xv	d	hl' s. saint pule	—
iiii	e	hl' s. saint Lomer	—
	f	hl' s. saint leustian	—
xii	g	hl' s. saint agnel	—
i	a	hl' s. saint vincenc.	—
	b	hl' s. sainte emarnce	—
x	c	hl' s. saint lubile	—
	d	Conuaction. s. pol.	—
xviii	e	hl' s. saint polycarpe	—
vii	f	hl' s. saint julian	—
	g	hl' s. saint chuel	—
xv	a	hl' s. sainte paule	—
iiii	b	hl' s. saint hilde	—
	c	hl' s. saint alban	—

*Je me fait.  
 i'auer. m'ies.*



*Le plus froit  
 de toute lancee.*

*Mais si me pui  
 Je b'n' ventee.*

*Que ma saise  
 est approuuee.*



Libro de Horas de Carlos VIII

*e palmitos, e otras muchas frutas verdes y secas... E los sobredichos hicieron guisar muy bien de comer, e adereçaron una buena posada, en la qual pusieron una grand mesa y un buen aparador con las cosas que en él eran nesçesarias...<sup>50</sup>.*

## EXCESOS Y ESCÁNDALOS

Los peligros de abusar del vino son descritos por el Arcipreste de Hita al que aconseja Amor que se guarde de beber mucho vino blanco o tinto:

*... Guárdate sobre todo mucho vino beber;  
el vino fizo a Lot con sus fijas bolver,  
en vergüença del mundo, en saña de Dios caer.  
Fizo cuerpo e alma perder a un hermitaño  
que nunca lo beviera; provólo por su daño:  
retentólo el diablo con su sutil engaño,  
fizol beber el vino; oye ensienplo estraño...  
Faze perder la vista e acortar la vida,  
tira la fuerça toda si.s toma sin medida,  
faze tenblar los mienbros, todo seso olvida:  
A do es el mucho vino, toda cosa es perdida.  
Faze oler el fuelgo, que es tacha muy mala:  
uele muy mal la boca, non ay cosa que.l vala;  
quema las asaduras, el figado trascalá:  
si amar quieres dueña, el vino non te incala.  
Los omnes enbriagos aína envejecen,  
en su color no andan, sécanse e enmagresçen,  
fazen muchas vilezas, todos los aborresçen...<sup>51</sup>*

A los daños morales y espirituales hay que añadir los físicos, puestos de relieve al hablar del pecado de la gula:

*Con la mucha vianda e vino creçe la flema:  
duermes con tu amiga, afógate postema,  
llévate el diablo, en el infierno te quema...*

<sup>50</sup> *Hechos del Condestable don Miguel Lucas de Iranzo*. Edición y estudio de Juan de Mata Carriazo, Madrid 1940, pp. 33 y ss.

<sup>51</sup> Incluye en apéndice el texto completo.

*Feciste por la gula a Lot, noble burgés,  
bever tanto, que yogo con sus fijas; pues ves  
a fazer tu forniçio: ca, do mucho vino es,  
luego es la loxuria e todo mal después (pp. 78-79).*

De poco sirvieron las recomendaciones de Don Juan Manuel o del clérigo de Hita si hemos de aceptar los banquetes que describe y reprueba el adusto arcipreste de Talavera en el *Corvacho* o *Reprobación del amor mundano*. La base son capones, perdices, gallinas, pollos, cabritos, ansarones, carnero (vaca para los labradores), vino blanco y tinto —*el agua vaya por el río*— frutas de diversas maneras *cuesten lo que costaren*, según la época y el lugar: en primavera, guindas, ciruelas, albérchigos, higos, brevas, duraznos, melones, peras, manzanas, granadas dulces, agridulces y ácidas y uva moscatel, sin olvidar durante el invierno *torreznos de tocino asados con vino e azúcar*, longanizas confeccionadas con especias, jenjibre y clavo, mantecadas sobredoradas con azúcar, perdiz y vino pardillo, vino cocido por las mañanas, confites de azúcar por las noches, limonadas, matalaúva confitada o empiñonada, todo en una atmósfera de agua de rosa y de azahar, de quema de velillas de incienso... que preparan el ambiente para la lujuria: *conviene después, conviene, de mucho comer e de mucho beber muchas de preciosas viandas, luxuria cometer* y caer en riñas y discusiones<sup>52</sup> como sucedía entre los capellanes segovianos a pesar de que sus ordenanzas mandaban que en las comidas y cenas de hermandad no hubiera voces ni palabras deshonestas, no se cantaran canciones profanas ni se cruzaran insultos entre los asistentes: nadie llame a otro

*beudo o enbriago o suzio o enbarraganado o fi de puta, traydor o alevoso o fijo de traydor o de alevoso o falsario o cornudo o el nombre vedado —sodomita— que non es de dezir en ningún lugar*

y menos en una comida de hermandad, de confraternidad<sup>53</sup>.

Beber en exceso es especialmente grave en las mujeres, según todos los moralistas representados de manera magistral por el Arcipreste de Talavera que dedica un capítulo de su obra a explicar *Cómo se debe el onbre guardar de la muger enbriaga*. Si la mujer *se mete en el vino, en beber demasiado* no perderá ocasión para seguir bebiendo y bajo los efectos del vino sonríe, habla sin parar, da voces, no para de moverse, grita y amenaza sin respeto para

<sup>52</sup> Capítulo XXXIV de la primera parte del *Corvacho*, dedicado a la gula.

<sup>53</sup> *El ordenamiento de los capellanes de Segovia*, p. 495, n. 3.

marido ni para señor, pierden, en definitiva el seso y juicio natural. Cuando está bebida la tienen todos por juglaresa, se ríen de ella y la escarnecen por muy alto linaje que sea el suyo...<sup>54</sup>.

Los excesos denunciados por el arcipreste de Talavera palidecen ante la declaración que “un gran glotón eclesiástico envió a un médico para pedirle consejo sobre el régimen que seguía”:

*Sabed, señor, que no estoy bien de salud y apenas puedo comer, porque casi nunca tengo hambre. Os cuento mi régimen alimenticio para pedir os consejo sobre el régimen que llevo.*

*Cuando me levanto, como algo de pan reciente con una taza de vino cocido o de vino griego; a mediodía tomo siempre pan candeal y varío de carne según el tiempo: en verano, pollos tiernos preparados de diversas formas –asados, con arroz, en olla con salsa de agraz, y empanados–, cabrito y ternero de leche, cordero lechal y perdigones; en invierno, gallinas gordas, pollas, capones, corderos de pasto, perdices, palominos... No utilizo todas las salsas sino sólo las espesas hervidas... Como postre: flanes y quesadas o queso frito con manteca o fundido al fuego, cubierto de azúcar sobre pan tostado... Mi bebida, por lo que se refiere al vino blanco, es ésta: en verano, vino griego, en invierno cocido, moscatel, malvasía, tri-bia, corso, candia o vernacha y al final, durante todo el invierno, claro con obleas, bien cocidas y ligeramente gruesas; los tintos de la tierra no los puedo beber y los sustituyo en verano por el calabrés de San Honorato, turpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosados y clarettes de Aviñón; en invierno, por los de Madrid de Castilla o los finos españoles o los de Gas-cuña o del monasterio del Ampurdán...*

a los que se añaden jarabes, julepes y licores diversos antes, durante o después de las colaciones. El médico respondió duramente:

*he recibido vuestra loca carta que ni respuesta merece pues habéis perdido el norte y ni siquiera sabéis dónde estáis... Cuando decís que coméis tales y tales cosas y bebéis tales y tantos vinos, os aseguro que son para vós mortales y si queréis mi consejo, volved a los alimentos con los que crecisteis, al pan de centeno y a comer ajos y cebollas y, de tanto en tanto, un poco de carne, y que bebáis agua, como antes, o vinagre...<sup>55</sup>*

<sup>54</sup> Incluimos el texto completo en apéndice.

<sup>55</sup> Francesc EIXIMENIS, *Lo crestià*, ed. de Albert Hauf, Barcelona 1983, pp. 142-145.

A evitar el escándalo tienden las disposiciones de concilios y sínodos como el celebrado en León entre 1267 y 1272: no se prohíbe beber pero sí entrar en la taberna para beber y se castiga a los clérigos con multa de cinco sueldos cada vez que entren en las tabernas *si non for en camino por necesidad*<sup>56</sup>; en 1325, el obispo de Segovia prohíbe a sus clérigos acudir a las tabernas y *ayuntarse a compañías do se cantan cosas torpes e malas*, aconseja evitar la embriaguez, *fundamento de todos los males*, y castiga con treinta días de excomunión al clérigo que se emborracha; pero permite a los clérigos usar *delicados comeres* siempre que no lo hagan por gula<sup>57</sup>; el sínodo de Braga de 1477 recomienda templanza y buen ejemplo a los clérigos que asistan a los banquetes:

*si fueren invitados, bendigan primero la mesa y sólo después tomen asiento; coman y beban con toda mesura y templanza y guarden silencio mientras comen y al final digan la oración y den gracias a Dios... y así vuelvan en paz a sus casas dejando a los presentes olor de buena fama y ejemplo de devoción sin jamás entrar en juegos ni bailes, danzas ni cantigas ni otros actos deshonestos que no corresponden a los ministros de Dios,*

a los que en este mismo sínodo se prohíbe instalar mesas y celebrar banquetes en las iglesias, banquetes en los que se colocan en los altares odres, cántaros y picheles...<sup>58</sup>.

#### LOS MORALISTAS ANTE LA MESA

Los excesos de los bebedores explican, en parte, el rigor empleado por los moralistas para condenar el uso del vino y sus consecuencias. La gula no es sólo la apetencia desordenada en el comer sino también en el beber el vino

<sup>56</sup> El sínodo prohíbe a los clérigos entrar en las tabernas, llevar armas, jugar a los dados y convivir con *gargantones* y *bevedores*, grandes comedores y bebedores (*Synodicon Hispanum*, III, Astorga, León y Oviedo, Madrid 1984, p. 234).

<sup>57</sup> J. L. MARTÍN y Antonio LINAGE, *Religión y sociedad medieval*, pp. 237 y ss., dedicadas a la vida y honestidad de los clérigos.

<sup>58</sup> *Synodicon Hispanum*, II Portugal, Madrid 1982, p. 107. No menos escandaloso resultó a sus contemporáneos el caso de Gregorio Pacioli, mencionado por Leonardo da Vinci: aconsejaron los médicos a Gregorio, escultor de "madonnas", la ingestión de uvas para curar el estreñimiento, y Gregorio decidió tomarlas en forma de seis botellas diarias *de excelente vino de uvas... y no volvió a sufrir de nuevo de estreñimiento... y tampoco... volvió a hacer ninguna madonna más*. Otro personaje, Gaudio, presenta los síntomas del bebedor empedernido: *he oído decir que... se toman fatigados, temblorosos, pálidos, hediondos, con ojos legañosos, estériles, impotentes, olvidadizos, calvos y avejentados antes de tiempo*, como Gaudio del que afirma que *está ebrio y hiede en todo momento* quizá porque bebe vino con azafrán (*Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, Madrid 1993, p. 103, 133-134 y 157).

y sus derivados y asociados: *vinum* (vino), *sicera* (sidra), *cervisia* (cerveza) *mulsum* (vino con miel), *syropus* (jarabe), *claretum* (clarete). Del vino "no se rechaza su uso, sino que se condena su exceso"<sup>59</sup>; su uso moderado tiene para el hombre efectos positivos, tanto en lo físico como en lo espiritual, según recuerda San Bernardo:

*Bebe vino de manera moderada, es decir, con sobriedad y tendrás salud de cuerpo y alegría de mente. Bebe vino con sobriedad y te sacará de la pereza y de la desidia y te hará solícito y devoto en el servicio de Dios. ¿Por qué? Porque el vino bebido de manera moderada hace al hombre solícito para la oración y entregado al servicio de Dios.*

El que se excede en la bebida, el borracho, ha sido siempre descrito y casi siempre juzgado de manera negativa. No nos asombre, pues, la dureza de los escritores medievales: *¿Qué hay más despreciable que un borracho?; la ebriedad, desgracia extrema, es un vicio odioso a Dios*, a pesar de que su generalización lleve a no darle importancia: *Entre la multitud, por su práctica muy reiterada, el vicio de la ebriedad no es considerado un crimen grave*, pero sí entre los moralistas según se desprende de los calificativos que le dedican personajes como San Agustín, Rábano Mauro, San Bernardo, Inocencio III...

También, como es lógico, abundan las referencias a los peligros que encierra la bebida; el *Espéculo de los Legos* recuerda la etimología de embriaguez, *de e que quiere decir fuera y de bria, medida, porque el enbriago bebe fuera de la medida debida* y cae en tres peligros anejos a la embriaguez: el vino tomado en exceso enloquece al hombre y le hace perder el sentido, quita la compostura, empobrece al bebedor, y causa la muerte como lo prueban diversos ejemplos sobre lo poco que viven los ingleses, o sobre el borracho que al llegar a su casa vio "doble" a sus dos hijos y les dio muerte, a ellos y a su mujer, pensando que ésta le había engañado; más suerte tuvieron los "hijos" y la mujer de otro borracho que acusó a la esposa de haber tenido con otro los niños que él veía "dobles" y pretendió que ésta probara su inocencia sometiéndose a la prueba del hierro candente; la esposa aceptó con la condición de recibir el hierro de manos del marido, que, naturalmente, se quemó *e así tornó en su seso con el dolor del fuego*<sup>60</sup>.

<sup>59</sup> Sigo en cuanto se refiere a los moralistas el excelente artículo de José HERNANDO, "Els moralistes i l'alimentació a la Baixa Edat Mitjana", en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona 1988, pp. 271-293.

<sup>60</sup> *El Espéculo de los legos*. Texto inédito del siglo XV. Ed. De José María Mohedano Hernández. Madrid 1951, pp. 137-142.

Entre los efectos de la bebida tomada en exceso se cita la ruina económica, cuya huella ha quedado en numerosos refranes y dichos populares<sup>61</sup> de los que seleccionamos el proverbio recogido por Sebastián de Horozco

*Ganar para la vejez un maravedí y beber diez.*

*El hombre torpe y glotón  
mucho más come que gana  
porque toda su intención  
es echar en el pançón  
quanto trabaja y afana.  
Y es un vicio muy soez  
por quien se podrá decir  
ganar para la bejez  
un maravedí y beber diez  
mira qué podrá adquirir,*

o, con otra letra

*Los que no saben guardar  
quando tienen dos reales  
sino comer y tragar,  
después vienen a parar  
a morir por hospitales.  
De gente bil y soez  
es bivar sin regla y tiento  
ganar para la bejez  
un real y beber diez  
y en la uña el testamento.*

Frente a los peligros de la gula para el alma y para el cuerpo, los predicadores recomiendan el ayuno y el alejamiento de las tabernas, especialmente los días de fiesta. Las tabernas no han de ser para los residentes en el lugar sino para los caminantes que no tienen casa en la que puedan beber, como explican claramente las *Ordenanzas municipales de Salamanca* que se hacen eco de esta idea y la aplican a la comida: se permite servir comidas en las tabernas, pero nunca a los casados en la ciudad, a los clérigos o a los estudiantes que, se supone, tienen casa donde comer y no deben perder tiempo,

<sup>61</sup> V. las obras de Justiniano GARCÍA PRADO, *Mitología y refranero del vino*, 1990, y Augusto JURADO MUÑOZ DE CUERVA, *Los refranes del vino y la vid*, 1998.

dinero y virtud en las tabernas, lugares de mala fama por los conflictos que provoca el abuso del vino y porque en ellas se juega y sabido es que del juego deriva *mucho deservimiento de Dios*<sup>62</sup>; las ordenanzas de la *Mancebía*, a su vez, prohíben tener, dentro de la casa de las mujeres públicas, tabernas *donde guisen de comer ni vendan guisado ni tengan taverna ni vendan vino a las mugeres que ganaren en la dicha mançevía ni otras personas*, y lo hacen por razones morales: *con el incentivo del mucho comer y beber, las mugeres ofenderían mucho más a nuestro Señor en su pecado* y, además, si tienen que salir fuera para comer y beber dispondrán de menos tiempo para ejercer su oficio:

*que las mugeres de la mançevía ayan de ir a buscar y traer la comida y bebida... y el tiempo que se ocuparen en ir a buscar la dicha comida dejarán de ofender a nuestro Señor en el dicho pecado*<sup>63</sup>.

Indudablemente, los bebedores acusados por los moralistas desconocían o preferían ignorar la existencia de la piedra *alambari* descrita por Alfonso X el Sabio:

*el que la tiene en la boca no se embeoda por vino que beba, ni le hace mal el vino... Y si la metieren en cuba o en tinaja, o en otra cosa que tenga vino, quítale la fortaleza de embeodar, mas no le quita el sabor que en sí tiene...; por ello, los de tierra de Occidente la suelen colgar a los niños a los cuellos para que no les haga el vino mal y se críen mejor y más deprisa bebiéndolo. Y por esta razón misma la engastan en sus vasos y en las otras cosas en que beben, para que les sepa bien el vino sin que les haga mal*<sup>64</sup>.

También ignoraba la fórmula el borracho citado por Berceo en *Los Milagros de Santa María*, que nos describe de forma clara los efectos de la bebida: las pesadillas que atormentan a los muertos-resucitables mientras están en la frontera del más allá, se convierten en un claro *delirium tremens*<sup>65</sup> en el caso del monje que

<sup>62</sup> *Ordenanzas de Salamanca* (edición de José Luis Martín), Madrid 1989.

<sup>63</sup> José-Luis MARTÍN, *Ordenanzas del comercio y de los artesanos salmantinos*, Salamanca 1992, p. 104.

<sup>64</sup> *El primer Lapidario de Alfonso X el Sabio*, ed. de María Brey Mariño, Madrid 1982, pp. 48-49 del volumen complementario de la edición facsímil. En esta misma obra pueden verse los efectos de otras piedras en relación con el vino así como diversas recetas en las que éste es parte.

<sup>65</sup> Aunque, en apariencia, todos los milagros siguen el mismo esquema: el muerto no entra en la eternidad gracias a su devoción a la Virgen o a cualquiera de los santos que arrebatan su alma a los demonios y vuelven el cuerpo a la vida para dar una nueva ocasión de arrepentimiento, cada milagro ofrece características propias, y los borrachos reaccionan como reaccionaría un borracho en la vida real.



*Cantigas de Santa María*

*Entró enna bodega un día por ventura,  
 bebió mucho del vino, esto fo sin mesura,  
 embebdóse el locco, issió de su cordura,  
 iogo hasta las viésperas sobre la tierra dura,*

y cuando consigue ponerse en pie y, bajo los efectos de la resaca, se dirige a la iglesia ve cómo se le aparece el demonio amenazante en forma de toro bravo primero, de perro rabioso más tarde y, finalmente, de fiero león; de los

tres peligros lo salva la Virgen que amenazó al toro “con la falda del manto” como si de un capote se tratara y espantó a perro y león:

*En figura de toro que es escalentado,  
cavando con los pïedes, el çeiio demudado,  
con fiera cornadura, sannoso e yrado,  
paróseli delante el traydor probado.  
Facieli gestos malos la cosa diablada,  
que li metrie los cuernos por media la corada.  
Priso el omne bueno muy mala espantada,  
mas valiol la Gloriosa reyna coronada...  
Menazóli la dueña con la falda del manto,  
esto fo pora elli un muy mal quebranto...*

Recuperado el sentido, el monje se arrepintió y jamás volvió a beber, pero su vuelta a este mundo no fue milagrosa sino la típica del borracho:

*El monge que por todo esto avía pasado,  
de la carga del vino non era bien folgado,  
que vino e que miedo avienlo tan sovado  
que tornar non podió a su lecho usado.  
La Reyna preciosa e de preçioso fecho  
prísolo por la mano, levólo por al lecho,  
cubriólo con la manta e con el sobrelecho,  
púsol so la cabeza el cabezal derecho...<sup>66</sup>*

<sup>66</sup> Milagro 20; sigo la edición de las *Obras Completas* realizada por la Diputación Provincial y el Instituto de Estudios Riojanos, Logroño 1971, pp. 366-371. Una versión algo diferente de este milagro puede verse en la cantiga 47 de Alfonso X el Sabio, (*El “Códice Rico” de las Cantigas de Alfonso X el Sabio*, Madrid 1979, pp. 122-123); el texto latino de esta cantiga se encuentra en el *Liber Mariae* escrito por Juan Gil de Zamora (Fidel FITA, “Cincuenta leyendas por Gil de Zamora”, *Boletín de la Real Academia de la Historia*, 6, 1885, pp. 104-105).

## LAS VIRTUDES DEL VINO

### EL CANTO DE LOS GOLIARDOS

Frente a los moralistas podemos situar a los poetas musulmanes anteriormente citados y a no pocos cristianos que se empeñan en hacer proselitismo o, cuando menos, en destacar las bondades del vino y la atracción que ejerce sobre los humanos, parodiando en ocasiones el rezo de las Letanías: así cantan-rezan los estudiantes goliardos autores de los *Carmina burana* en los que se encuentra una de las conocidas canciones de taberna:

*Cuando estamos en la taberna  
nada nos preocupa la muerte;  
en el juego nos concentramos  
y al juego, sin cesar, nos dedicamos...  
Allí nadie teme la muerte,  
todos a Baco confían su suerte.  
Primero se bebe por el precio del vino  
—por este beben los libertinos—;  
se brinda la segunda vez por los cautivos,  
después por todos los vivos;  
la cuarta por los cristianos todos,  
la quinta por los fieles difuntos,  
el sexto brindis va por las mujeres casquivanas,  
el séptimo por los caballeros asilvestrados...  
Tanto por el papa como por el rey  
beben todos sin orden ni ley.  
Bebe el ama y bebe el amo,  
bebe el caballero, bebe el clérigo,  
bebe éste, bebe aquélla,  
bebe el siervo con la sierva,  
bebe el diligente, bebe el perezoso  
bebe el blanco, bebe el negro,  
bebe el constante y bebe el vago,  
bebe el ignorante y bebe el sabio.  
Beben el pobre y el enfermo,  
beben el loco y el ignoto,  
beben el niño y el anciano,  
beben el obispo y el decano,  
beben la hermana y el hermano*

*bebe la vieja, bebe la madre,  
bebe ésta, bebe aquél,  
beben cien, beben mil....  
Poco seiscientas monedas  
duran cuando inmoderadamente,  
beben todos sin medida,  
aunque beban con la mente alegre.  
Así nos despojan las gentes  
y así seremos indigentes.  
Quienes nos roban se confundan  
y con los justos no se escriban<sup>67</sup>.*

En honor de Baco se cantan otras muchas canciones que incluimos en apéndice; nos parece oportuno, sin embargo, reproducir aquí algunos párrafos de la *Disputa del agua y el vino* en los que el poeta muestra claramente su negativa a echar agua al vino:

*Hablando a las claras, y resumiendo breve y sucintamente las muchas razones, digo que nunca deben unirse, antes bien separarse, las cosas contrarias. Cuando se pone agua y vino en el jarro se hace una unión que no es buena ni digna de alabanza, en realidad no es unión sino confusión.*

*Cuando el vino sintió al agua a su lado, dijo dolorido: “¿quién se atrevió a unirmos? Levántate, vete, sal de aquí, pues no debes morar en el mismo sitio que yo.*

*Vil y desvergonzada, buscas todas las rendijas y andas por los lugares más inmundos. Que te pisen en la tierra y con ella te mezclen y te hagan lodo...”*

*El agua entonces le contesta: “Tu torpe vida anda siempre en gran miseria; los que te beben pierden su vida y sus modales arrastrados por los vicios. Siempre andas turbando lenguas, y el que gusta tus besos se va luego trompicando, sin acertar bien las palabras, y al ver dos candiles le parecen ciento...”*

*Entonces dijo el vino: “Tus mismas palabras descubren tu maldad: es verdad que aguantas las naves; pero luego te hinchas, y no paras hasta destrozalas y así las engañas.*

<sup>67</sup> Traducción personal a partir de la versión latina de Jean PETIT, *Carmina Burana*, Barcelona 1968, pp. 34-35. En el apéndice 3 incluimos otras canciones tabernarias tomadas de la obra de Ricardo ARIAS Y ARIAS, *La poesía de los goliardos*, Madrid 1970, pp. 81-92.

*El que no puede aguantarte o privarte de ti va derecho a los peligros; así le va al que en ti confía, y camina contigo al otro mundo...*

*El que no se esfuerza por beberme puro no puede distinguir lo falso de lo verdadero. Gracias a mí el cojo corre, el ciego ve, el sordo oye, la inteligencia se despierta y el mundo habla..."*

*El agua dijo: "¿Eres dios tú? Por ti el justo se hace reo, el malo peor, y el peor pésimo; haces balbucear las palabras a medias, como le pasó al buen Dídimo con la botella..."*

*En cuanto a mí, te diré la verdad: doy a la tierra fecundidad; conmigo todo reverdece; si no llueve se agotan las hierbas y las mieses, y se marchitan las flores y los lirios.*

*Sin mí, tu retorcida madre la vid no daría fruto, sino que quedaría estéril, falta de hojas y postrada en tierra vana y frágil..."*

*Yo que arreglé esta disputa y que concluí esta composición, digo a todo el mundo que el que mezcle a estos dos sea execrado y alejado de Cristo para siempre<sup>68</sup>.*

#### RECETAS DE SALUD Y BELLEZA RECOGIDAS POR JUAN GIL DE ZAMORA

La sociedad medieval es tolerante con el vino, y todos, judíos, cristianos y musulmanes, con mayor o menor entusiasmo, reconocen las virtudes del vino tomado con moderación, según hemos visto en páginas anteriores; ni siquiera Ramon Llull se opone a que los niños tomen vino, aunque no deje de observar que *el vino demasiado fuerte destruye el calor y el entendimiento y abrevia los días; vino demasiado fuerte es ocasión de que el hombre se emborrache, si bebe vino fuerte<sup>69</sup>.*

Alimento y medicina, el vino –y en menor medida el vinagre y el aguardiente– aparecen en la elaboración de numerosos platos, en fórmulas magistrales de botica o farmacia, y en no menor número de cremas y ungüentos de belleza, como podrá ver quien se acerque, por ejemplo, a la *Historia Naturalis* escrita a finales del siglo XIII por el franciscano Juan Gil de Zamora, en la que

<sup>68</sup> Ricardo ARIAS, *ob. cit.*, pp. 269-275. La disputa ha sido objeto de una tesis doctoral, desgraciadamente publicada sólo en microfichas: M. Lourdes SIMÓ GOBERNA, *Los debates medievales del agua y el vino en la Romania*, Universidad de Barcelona 1987. En apéndice incluimos dos "disputas".

<sup>69</sup> *Vino demasiado fuerte destruye el calor natural y el entendimiento y abrevia los días; y vino demasiado amargo es ocasión de que el hombre se emborrache si bebe vino fuerte (Doctrina Pueril, a cura de Gret SCHIB, Barcelona 1972, p. 219).*

pueden verse multitud de recetas en las que el vino es parte importante<sup>70</sup>; junto a algunas indicaciones sobre la calidad de la tierra de viñedo y las labores que ha de recibir figuran recetas procedentes de la medicina y farmacopeas griega, romana y árabe, que tienen en común el uso del vino y sirven para eliminar los piojos de los azores, para poner fin a la calvicie, la lepra o las hemorroides, curar las picaduras de arañas, lavar, desinfectar y odorizar las axilas, aliviar la sordera o elaborar un tipo especial de manteca, para fabricar la llamada agua milagrosa, o el aguamiel..., algunas de las cuales pueden verse en apéndice.

Además de recetas, la obra de Juan Gil está llena de referencias y noticias que tienen como protagonista al vino y de las que ofrecemos una pequeña selección: las hojas de la lechuga de oreja de asno o de mulo, *cocidas en vino estriñen el vientre*; el “ameos” bebido con vino provoca el vómito; la raíz de la mandrágora puesta en el vino refuerza el poder embriagante de éste, y la ingestión de ajeno *antes que el vino, va bien para la embriaguez*; propiedades semejantes tienen las almendras amargas: *antes de beber vino, impiden la embriaguez, sobre todo si se comen cincuenta almendras*.

Mezclado con vino el ajeno combate el envenenamiento por beleño y es bueno *para la sofocación de los hongos, especialmente si se bebe con vinagre*; el abrotano bebido con vino contrarresta los venenos; la raíz de agrimonia, hierba que tiene una flor de color azafrán, *seca y molida y rociada con vino libra de todas las molestias provocadas por las serpientes*, condición que comparte con el llantén que, machacado en vino, cura las mordeduras de serpiente, y con el ajo, *antídoto contra las mordeduras de gusanos venenosos o de serpientes, si se bebe con vino. Nosotros ya lo hemos comprobado*<sup>71</sup>. Las picaduras de araña se curan bebiendo *cerebro de gallina mezclado con un poco de pimienta y con vino dulce. El cuajo de cordero, bebido con vino*,

<sup>70</sup> *Historia naturalis*. Edición y estudio de Avelino DOMÍNGUEZ GARCÍA y Luis GARCÍA BALLESTER, Valladolid 1994. Afortunada o desgraciadamente sólo se ha conservado la letra A de su enciclopedia, pero son tantas las disgresiones, comentarios y ampliaciones que podremos ver fórmulas en las que se utilizan productos cuya presencia estaría más destacada en la letra M o Z. En muchos casos es imposible separar las recetas médicas –salud– de las destinadas a lograr una mejor presencia física y por esta razón unimos los dos aspectos.

<sup>71</sup> P. 323. La comprobación parece haberla hecho Avicena, cuya fama llevó a algunos cronistas a “hacerlo” hispano junto con Averroes, que lo fue, y con Aristóteles:

*Español fue Aristóteles... y como fue español Aristóteles.. lo fue Averroes, su mejor comentarista... Llegó a España, para ilustrarla con su presencia, el filósofo Avicena que compuso muchos libros... Ciertamente, según declaran algunos, compuso todos estos libros un grupo de ochenta filósofos de Córdoba, y los atribuyeron a Avicena, hijo de un rey, para que los libros tuvieran mayor autoridad y para que el nombre del hijo del rey fuera tenido en mayor memoria y reverencia (Juan Gil de Zamora. De preconiis Hispanie o Educación del Príncipe, Traducción y estudio José-Luis MARTÍN, Jenaro COSTAS, Zamora 1996, pp. 117-118).*

*cura también las picaduras de las arañas, y el jugo de ruda con vino combate las picaduras de las abejas.*

El ácoro, raíz de gladiolo, puesto en vinagre durante tres días y cocido después hasta que se reduzca a la mitad, es eficaz *contra la dureza del bazo y del hígado*, pero no debe darse a quien tiene fiebre, y si el ácoro no produce los efectos deseados puede recurrirse al apio, en la especialidad *de la risa*, así llamado *porque libera al enfermo del humor melancólico cuya presencia y abundancia produce tristeza... y que cocido en agua o en vino, es bueno para la estranguria, la disuria y sobre todo para la piedra*. La semilla de saúco bebida con vino *deshace la dureza de la matriz y remedia todos los desarreglos femeninos* y la parte más tierna, machacada y bebida con vino *es buena para quienes tienen cálculos*.

La arnaglosa, llantén o ciennervios tiene multitud de aplicaciones en muchas de las cuales intervienen el vino o el vinagre: la semilla tomada con vino corta la descomposición del vientre y *constituye un remedio excelente para los que expulsan sangre*; cocida la arnaglosa en aceite verde y vinagre y comida sola o con lentejas, cura el estómago; las hojas, cocidas en sal y vinagre, curan la disentería, *sobre todo si están cocidas con lentejas* y hay quien asegura que *tres raíces cocidas en tres vasos de vino y tres vasos de agua y luego comidas o bebidas, curan las fiebres tercianas, y que cuatro raíces curan las fiebres cuartanas*; comprobados están los efectos benéficos para enfermos de cuartanas si beben el jugo de esta planta con aguamiel dos horas antes del acceso, para los aquejados de molestias de vejiga si ponen encima sus hojas y raíces empapadas en vino de uvas pasas y, por último, aplicada con vinagre calma los dolores de los pies después de un largo viaje.

El asfodelo, conocido también con los nombres de gamón, albuco o cienca-bezas, y el vino combinan estupendamente y sirven de remedio a múltiples enfermedades: su raíz con heces de vino *se pone sobre las úlceras ocultas, sobre todo tipo de apostemas glandulosos y sobre los carbuncos*, y aplicada sobre las úlceras ocultas y repugnantes es eficaz. Cuando se destila su jugo sólo o con miel, incienso, mirra y vino en el oído "es saludable". Cuando se bebe con vino,

*alivia el dolor de ambos costados y la tos. Su raíz con heces de vino es buena para los apostemas de las mamas... Su fruto y su flor bebidos con vino sueltan el vientre. Con su raíz y heces de vino se prepara un buen emplasto para el apostema de los testículos.*

Alivia el dolor de costado, seca las postillas y los orzuelos, *sobre todo si se cuece con heces de vino y se pone encima* y a estas virtudes se añade su poder como colirio elaborado de acuerdo con la fórmula recogida más ade-

lante. Si mezclado con el agárico es bueno para la disentería, para la epilepsia requiere unirse a la sangre de cordero, cuyo estiércol, disuelto en vinagre y puesto en una cataplasma, *limpia las manchas negras, elimina los clavos del cuerpo y cura el fuego sagrado*.

Aunque los moralistas medievales recuerdan una y otra vez que el vino lleva a la lujuria, combina perfectamente y es útil contra la dureza del bazo mezclado con la flor de agnocasto que por sí sola reprime la libido; su nombre –*casto cordero*– simboliza sus virtudes:

*cuando el deseo de las mujeres es tan violento que se hace provocativo, se fumigan con agnocasto. En las fisuras del ano también es eficaz, sobre todo la semilla... Si esparces sobre la cama agnocasto constatarás como la reprime –la libido–. El mismo efecto se consigue poniendo un fomento de agnocasto en los genitales, o bien si en el jugo de agnocasto se cuece un poco de castóreo y luego se bebe,*

y conscientes de estas propiedades, las mujeres romanas llevaban consigo frutos de agnocasto cuando asistían a funerales, *cuando por motivos de pública dignidad era preciso guardar continencia*, virtud a cuya observancia contribuyen otros muchos productos, entre ellos el vinagre, aunque sin llegar a reprimir la libido con la fuerza del agnocasto.

La utilidad del vino llega hasta reprimir los bostezos, aspecto importante pues aunque en muchas ocasiones bostezamos sólo por ver a otros bostezar, Juan Gil recuerda que durante una de las numerosas pestes que afectaron a los hombres medievales,

*cuando alguno bostezaba varias veces moría al instante y por esto cuando alguien tenía ganas de bostezar se apresuraba a hacer la señal de la cruz sobre sí mismo, costumbre que ha quedado entre nosotros desde entonces,*

como ha quedado la costumbre de decir *Jesús*, o *Dios te ayude* cuando alguien estornuda porque durante la peste, *algunos, según se dice, estornudaban frecuentemente y con los estornudos exhalaban el espíritu*<sup>72</sup>. En tiempos normales el bostezo y sus compañeros los estiramientos y la rigidez no son mortales pero sí molestos y se evitan o atenúan bebiendo vino con moderación y mezclado con agua a partes iguales; si se toma en exceso, el vino produce el efecto contrario:

<sup>72</sup> Juan GIL DE ZAMORA. *Maremagnum de escrituras, Dictaminis epithalamium, Libro de las personas ilustres, Formación del Príncipe*. Traducción y estudio José-Luis MARTÍN, Zamora 1995, p. 39.

*provoca los estiramientos, los bostezos y la rigidez, que son símbolos de las pasiones desordenadas del espíritu, las cuales provocan en nosotros pensamientos, complacencias, consentimientos y actos diversos de carácter nocivo y ligero, las cuales a su vez, arrastran al hombre a la perdición de su cuerpo y de su espíritu y hacia el fuego eterno*<sup>73</sup>.

La pérdida del pelo ha sido en todo tiempo poco menos que una desgracia a la que se intenta poner coto con mil remedios de los que Juan Gil nos ofrece algunos ejemplos curiosos no sin advertir que *la curación de la calvicie es muy difícil* y que, sea cual sea la causa de la pérdida del cabello, para que el tratamiento sea eficaz, el paciente ha de seguir una dieta alimenticia sustanciosa en la que *el vino hay que beberlo rebajado con agua, ligeramente endulzado, flojo y casi trasparente, porque así es más nutritivo*. Como medicamento se cita *el incienso macerado durante unos días en vinagre de buena calidad*, y no falta quien

*coge vinagre muy fuerte y lo mezcla con igual cantidad de aceite de rosas y con galange; luego frota el lugar afectado con un paño áspero y a continuación unta con ese linimento,*

quizá más efectivo que la masa formada al

*frotar la cabeza con la propia sangre y esparcir sobre ella polvo de estiércol de cabra, de cáscaras de avellanas y de uñas de cabra con vinagre,*

producto que mantiene sus propiedades curativas unido al estiércol *canino seco, machacado con mostaza* o al estiércol de paloma. A falta de vinagre puede utilizarse, para regenerar el pelo, el vino para hervir *algas, quemadas en una olla tosca... y luego exprimidas y rociadas con aceite de laurel y con semilla de mastuerzo*, y para las cejas es muy buena la mezcla de láudano con vino, aceite y aceite de mirto.

Como cabía esperar, la mala fama de la calvicie permite a Juan Gil hacer consideraciones morales que llevan consigo una descalificación de los calvos:

*Así como el pelo de la cabeza simboliza la discreción de la mente, así la caída del pelo representa la indiscreción. Y lo mismo que la cabeza*

<sup>73</sup> P. 321. La comparación, representación y simbolismo entre el mundo del alma y el físico es frecuente en la obra de Juan Gil como he probado con algunos ejemplos en el artículo "Comparaciones, símbolos y prefiguraciones: El mundo físico y su proyección moral y religiosa" *Anuario de Estudios Medievales*, 27/1, 1997, pp. 437-460.

*pierde toda su belleza cuando empieza a perder la cabellera, así también desaparece todo el ornato de las virtudes cuando la mente pierde la discreción (p.361)*

Los problemas de las vías urinarias y la disolución de las piedras se consiguen bebiendo el resultado de cocer vino y raíz o semilla de altea o malva-visco; su goma mezclada con vinagre o con vino contrarresta el veneno de los gusanos y es buen antídoto contra las picaduras de las avispas; su flor, *machacada en vino o en hidromiel y colocada sobre las heridas, las cura, diluye las escrófulas y mitiga el dolor del ano*, y, preparada en diversas combinaciones con vino y vinagre *es buena para la disentería... (y) para quienes expulsan sangre..., calma el dolor de dientes... elimina el flujo lacrimal*. Virtudes semejantes tiene la mezcla de alumbre y vino o vinagre, capaz de secar las úlceras reacias y curar el herpes, fijar los dientes movedizos, curar las encías inflamadas después de un complicado proceso y combatir la sarna si se unta al enfermo, antes y después del baño, con un compuesto de azufre, litargirio y alumbre hervido en vinagre y aceite de nueces. Almendras y vino son un tranquilizante eficaz y fácil de preparar: *si uno se lava la cabeza con almendras y con vino, eliminan todas las humedades y superfluidades y producen sueño*.

La curación del antrax o carbunco es laboriosa: si es venenoso, no se debe tocar directamente sino poner alrededor sustancias como el jugo de retoños de vid y dejar el contacto directo al ano desplumado de una o varias gallinas:

*un remedio bueno consiste en desplumar el trasero de una gallina y colocar el ano de la gallina sobre la úlcera, apretándole el pico hacia atrás, para obligarla a succionar por la parte posterior. Cuando la primera gallina se haya muerto o esté ya muy hinchada, coge otra; y así hay que repetir el procedimiento muchas veces (p. 737).*

y completarlo dando a beber al enfermo una tríaca con vino templado.

El dolor de oídos tiene en el vino y el vinagre una eficaz medicina: la raíz de vid silvestre limpia la porquería y cura la sordera, según Avicena, al que tal vez se deba otra de las recetas incluidas por Juan Gil:

*pon a hervir puntas de ramas de laurel y espiga de nardo en vino muy bueno, tapa bien la olla y que el paciente reciba los vahos en el oído a través de una caña;*

y para limpiar los oídos que sangran nada mejor que el *jugo de puerro y vinagre o... jugo de la decocción de agalla o... jugo de rábano, vinagre y agalla*. Los gusanos del oído se matan con unas gotas obtenidas cociendo en vino, mirra y aloe unas hojas de *pérsico, persicaria, ajeno y calamento, con almen-dras amargas envueltas en una hoja de col*.

La virtud del vino y del vinagre llega hasta el punto de potabilizar el agua de mar

*cociéndola con vino y mezclándole vinagre. Por otro lado el agua salada hay que beberla con vinagre y con jarabe de vinagre y en ella hay que echar legumbres y unos granos de mirto y de 'sorda'.*

El vino, bebido después de tomar agua salada, sienta bien; el vinagre potabiliza todas las aguas malas, sólo o con ajos o cebollas; y *con leche, vino denso y con un anillo; y mejor aún, con vino muy fino y oloroso, con vino añejo crudo* se contrarresta el nitrato que contienen algunas aguas: *si después de beber esas aguas, bebes vino, o si lo bebes mezclado con dichas aguas, verás cómo el vino contrarresta su malicia*, de la misma forma que contrarresta el mal de la lepra, las manchas de la piel y de los ojos, hasta hacerlos hermosos, *un agua extraordinaria sobre cuyos orígenes nada quiere decir Juan Gil porque temo que los seres dotados de alma se vean arrastrados por la soberbia*.

La preparación de la manteca, útil en la cocina y en la farmacia<sup>74</sup> y omnipresente en las cremas de belleza requiere la presencia del vino, como puede verse en la fórmula que Juan Gil ofrece para obtener manteca de toro, león, leopardo, cabra, caballo o camello, especialmente cuando está destinada a productos de belleza. Virtudes curativas tiene el cuajo de los rumiantes, entre los que, por ejemplo, es bueno para la epilepsia el cuajo de camello

*que tiene la virtud de resolver la sangre coagulada en el pulmón, disuelve la leche caseosa en el estómago si se bebe con vino y disuelve también la sangre coagulada en el estómago,*

aunque tiene la contrapartida de ser malo para el estómago.

<sup>74</sup> *Todos los tipos de manteca son muy útiles para la matriz... todas las clases de manteca tienen propiedades caloríficas y emolientes... Esta manteca se utiliza en los clísteres para la disentería, cocida con polenta, salvado y con jugo de tisana... El caldo de manteca presta gran ayuda a los tísicos y cura a los que han bebido cantáridas... El sebo de chivo... es de gran ayuda para los enfermos de gota... (pp. 1541 y 1545-1547).*

El excremento de los animales es útil especialmente en los casos de mordeduras y picaduras venenosas: con el de cabra cocido en vino se prepara un emplasto para la mordedura de víbora; el del ganado vacuno mezclado con vinagre es un ungüento válido para las mordeduras de perro rabioso. El excremento de asno alimentado con sarmientos, *seco y bebido con vino*, es un buen remedio para las picaduras de escorpión; tanto el de oveja como el de cabra, mezclados con vinagre, cera y aceite de rosas *resultan muy útiles en las quemaduras*; con vinagre, el excremento de oveja es bueno para las *verrugas hormiga, que tienen la forma de clavos o de moras*, el de paloma, *machacado con vinagre y puesto encima, cura las escrófulas y rompe los carbuncos*, y con vino es un buen remedio para quienes han comido setas venenosas, mientras que el excremento de vaca, con vinagre, calma el dolor de ano. Los de asno y caballo, *crudos y quemados cortan la sangre que mana de las heridas, si le pones un poco de vinagre*, y las mismas propiedades tiene el excremento de jabalí *seco, machacado y bebido con vino o con agua*; con vinagre cura los dolores de los costados; la ingestión de excremento de gallina, bebido con vinagre y vino *es de gran ayuda para los enfermos de cólera o para las personas aquejadas por haber ingerido hongos*<sup>75</sup>.

Entre los animales útiles al hombre ocupa un lugar destacado, entre aquellos cuyo nombre empieza por A, el *apro* o jabalí, cuyo hígado, curado con ruda y bebido con vino, es bueno para las mordeduras de serpiente y para expulsar los cálculos; el cerebro tiene la misma virtud y, además, cura los carbuncos, propiedad que comparte con la sangre de los genitales; la orina de jabalí, con vinagre, es buena para la epilepsia, y el excremento, *espolvoreado sobre vino tibio*, cura la disentería, y, con vinagre, es bueno para las dislocaciones y para soldar los huesos rotos.

No menos beneficioso que el vino es el vinagre (*acetum*); a lo señalado en páginas anteriores resta añadir algunas virtudes específicas de este derivado del vino<sup>76</sup>, que, mezclado con la lechuga de oreja de asno es bueno *para*

<sup>75</sup> Prácticamente, todos los excrementos tienen virtudes curativas: el de buitre, machacado con romero y bebido con vino elimina los cálculos; los de búfalo, puestos en hojas, con vinagre y puestos a calentar sobre unas brasas producen un emplasto bueno para la ciática; el de cabras salvajes, bebido con vino durante tres días, cura la ictericia; si se le coloca con vinagre sobre cualquier flujo de sangre lo corta; quemado y machacado con vinagre elimina la alopecia; cocido con vino o con vinagre, contrarresta las picaduras venenosas... (pp. 1651-1653).

<sup>76</sup> Para su fabricación

*pon vino bueno en un vaso lleno sólo hasta la mitad y déjalo sin tapar; así se fabrica vinagre. Si quieres hacerlo más rápidamente, calienta un metal o una piedra y ponla en el vino, sin tapar la boca del vaso. O bien déjese el vaso al sol duante dos o tres días. La prueba debes hacerla del modo siguiente: derrama vinagre en la tierra; si hierve es bueno; si no, malo (p. 177).*

*la morfea, excoria la piel; con raíz de mandrágora triturada cura la erisipela, con mandrágora aleja el sueño, con ajeno combate las mordeduras del dragón marino y del escorpión, y con acedera alivia la aspereza de las úlceras y la excoriación de las uñas. Corta el flujo de sangre, evita la aparición de apostemas y el avance de la gangrena, ayuda a la digestión, untado con miel reduce los hematomas, comido, bebido o untado, cura la erisipela... es bueno para el panadizo, para la hormiga... cuando se unta con él al enfermo, impide que las heridas degeneren en apostemas, actúa rápidamente en las quemaduras, combate las mordeduras de animales venenosos y los excesos en el consumo de opio o beleño... El enjuague y lavado de la boca con vinagre y azufre pone fin al movimiento de los dientes; su vapor remedia la pérdida de oído y disuelve la hidropesía; las gárgaras con vinagre curan la úvula caída; con vinagre caliente y sal se hace una lavativa para las úlceras del intestino; la debilidad posterior a una enfermedad se combate tomando vinagre dentro de un pan asado:*

*con ese pan humedecido unta la boca, los labios y la nariz del paciente y las venas pulsantes del brazo, y sobre las venas ata el pan asado empapado en vinagre. La eficacia será mayor si al vinagre le añades jugo de menta.*

Sirve también este producto contra la letargia y la locura

*si se hacen unas friegas en las palmas de las manos y de los pies con sal y vinagre. Para todas estas enfermedades es bueno también afeitar la cabeza y lavarla luego con la decocción de vinagre y con castóreo,*

y tiene el vinagre otras muchas virtudes que el lector podrá encontrar en la obra de Juan Gil de Zamora, de la que tomamos las consideraciones morales que resumen las virtudes del vinagre:

*Al vinagre puede compararse la virtud de la abstinencia. Porque, así como el vinagre enfría, seca, constipa y rompe, así la abstinencia enfría el ardor de la lujuria, seca el humor de la lujuria, constipa el flujo de la lujuria, rompe los lazos de la lujuria y los enerva (p. 179)<sup>77</sup>.*

<sup>77</sup> Para más información sobre las virtudes curativas del vino, véase en su día el artículo de MARTÍN y NOGUERAS, *El vino salud y medicina...*

Las recetas de Juan Gil tienen nueva expresión en el *Libro de higiene* del literato, historiador, político y médico granadino del siglo XIV, Ibn al-Jatib<sup>78</sup> o en los trabajos de los médicos de fines de la Edad Media como el licenciado Fores<sup>79</sup>, el vienés del siglo XV Iohannes de Ketham<sup>80</sup>, y los autores de *Tratados de la Peste* como Alfonso López de Valladolid (*Regimiento contra la pestilencia*)<sup>81</sup> y Diego del Covo (*Tratado de los apostemas*)<sup>82</sup>, o Francisco López de Villalobos, el primero en escribir en castellano, en 1498, un *Sumario de la Medicina*<sup>83</sup> del que reproducimos en primer lugar la receta para curar el “mal de amores” que se manifiesta del modo siguiente:

*Verásle al paciente perder sus continos  
negocios y sueños, comer y beber,  
congoxas, sospiros y mill desatinos,  
desear soledades y lloros mezquinos  
que no ay quien le valga ni pueda valer,  
perdida la fuerça, perdido el color.  
Y quando le hablan damor luego llora  
y el pulso es sin orden y mucho menor,  
y nunca se esfuerça y se haze mayor  
sino quando puede mirar a su señora.*

La cura es la que impone el sentido común: distraerle de esta locura, apartarle de este pensamiento llevándole de caza y de pesca, incitándole a jugar, haciendo que esté siempre acompañado, que sus amigos y familiares le hablen del riesgo que corre, y mantenerlo alejado de la señora de sus amores como *se apartan los hombres del ayre dañado*; el octavo y noveno consejo

<sup>78</sup> Edición y estudio de María de la Concepción VÁZQUEZ DE BENITO, Salamanca 1984.

<sup>79</sup> *Tratado de la Peste*, estudio y edición de María Nieves SÁNCHEZ, Madrid 1993, p. 89.

<sup>80</sup> *Compendio de la humana salud*, estudio y edición de María Teresa HERRERA, Madrid 1990, pp. 93-95.

<sup>81</sup> Edición de Marcelino V. AMASUNO, Valladolid 1988.

<sup>82</sup> Edición de María Teresa HERRERA, Salamanca 1982.

<sup>83</sup> Estudio de Luis SÁNCHEZ GRANJEL, Salamanca 1998. Villalobos se encomienda, para que su obra sea útil, a Cristo en primer lugar y después a Esculapio, Hipócrates, Archígenes, Galeno, Al-Razi y Avicena a los que

*suplico me den su favor y razón  
para proceder nel comienzo que é dado  
y en sus escrituras me muestren el vado  
por donde halle muy hondo el hondón  
y pueda passarme sin ser ahogado.*

son facilitarle la relación con otras mujeres y llamar a viejas que saben cuanto hay que saber sobre el tema para que rompan el ligamento que lo une a su amor. A los cuidados y atenciones se ha de añadir una comida sabrosa y vino abundante:

*Y denle a comer un sabroso manjar  
en quien mucha sangre y sustancia sençierra  
y tinto con blanco le deven aguar,  
que siempre emos visto del emborrachar  
caer los amantes y amores en tierra (pp. 57-59)*

No muy diferente es el remedio de la locura o enajenación del pensamiento, ofrecido por Johannes de Ketham:

*los alimentos del que la padezca han de ser livianos, como carne de cabritos, pollos, huevos frescos, asaduras blandas. Beba vino muy aguado, vaya al baño, y tenga relaciones con mujeres. Porque con estas cosas se amansa la ira y se mitiga y templa la locura (p. 246).*

La falta de apetito sexual procede muchas veces de *falta de sangre y humores*, y en otras ocasiones hay que buscar la causa en la *frialidad de cualquier manera*<sup>84</sup>; en el primer caso

*La leche y los huevos son restauradores,  
el vino y el sueño de las tardezitas,*

y en el segundo sirve de remedio la simiente de la adormidera bebida con vino,

*los peces salados, anguila y cecina  
despiertan a Venus con puros engaños,  
mantiénela vinos de Coca y Medina,  
paloma y perdiz, codorniz y gallina,  
y fresca mochacha de diez y seys años (p. 103)<sup>85</sup>.*

<sup>84</sup> Para un mejor conocimiento de cuanto se refiere a la concepción humana y a la esterilidad femenina, puede verse la obra de Pedro CONDE PARRADO, Enrique MONTERO CARTELLE y M<sup>a</sup> Cruz HERRERO INGELMO, *Tractatus de conceptu. Tractatus de sterilitate mulierum*, Valladolid 1999; en ambos tratados, escritos en el siglo XIV en el ambiente científico de la Universidad de Montpellier, se incluyen recetas en las que el vino y el vinagre están presentes.

<sup>85</sup> Según Ketham, da buenos resultados tomar riñones de ciervo cocidos en vino después de la cena, poco antes de ir a la cama (*Compendio de la humana salud*, p. 101).

También para las preñadas es bueno el vino mientras dura el embarazo

*...devés regir la preñada muger  
con buenos manjares y muy lenitivos,  
ciruelas y caldo delante el comer  
y vino oloroso y muy bueno beber (p. 107),*

y cuando se aproxima el parto, *el vino oloroso no debe dexar*; y las *sopas en vino* están recomendadas en los sofocos de la mujer.

Los males de los pechos o *passiones de las tetas* en las mujeres que crían tienen fácil remedio: si la leche no baja, *gallinas, perdizes y huevo sorvido* serán los manjares; si hay leche en exceso se disminuye la alimentación y se puede

*Embrocar con vinagre y azeite de rosa  
y el armoniac dizen que es buena cosa  
disuelto en vinagre para desecar..*

Si la leche cuaja en las tetas por exceso de frío, *embrocar por de fuera con vino y con agua do hierva si quiera ysopo y eneldo e alguna simiente* (p. 81). y también es útil el vino para curar los apostemas:

*Con yema y con miel deven mundificalle;  
después las agallas y nuez de ciprés  
çumaque y balostias en vino echarés  
y desde hervido con esto lavalle (p.81)*

Según Johannes de Ketham, los problemas de la mujer con vino se arreglan: la menstruación puede provocarse mediante una pócima: toma “incienso y ruda, cuécelo todo en buen vino, y añádele cinco granos de pimienta. Bébalo la mujer que quiere menstruar”, y puede remediarse la abundancia de menstuo con un emplasto hecho a base de *granos de enebro y vino tinto* que se pondrá *encima de la natura de la matriz*; ésta se purga bebiendo *perejil o su zumo mezclado con vino* aunque puede hacerse otro brebaje:

*toma la raíz de las violas con las hojas, cuécelas bien con cerveza o con vino, y dáselo a beber a la mujer por la mañana, porque le purgará maravillosamente la matriz”.*

Para evitar los abortos tome la mujer *el cangrejo de río y, bien estrujado, bébalo mezclado con buen vino viejo* y si quiere abortar,

*debe tomar el castor y cocerlo muy bien en vino. Bébalo por la mañana y por la tarde y lo echará si fuera macho, pero si fuera hembra no.*

Para expulsar el menstruo tras el parto, *toma el casco de la cabeza del gallo y, muy bien picado, bébalo la mujer mezclado con vino.* El parto puede acelerarse bebiendo mirra picada mezclada con vino. Para hacer bajar la leche a la madre, es bueno que beba cada mañana *poleo mezclado con vino o con buevo*<sup>86</sup>.

El apetito canino o deseo *de siempre tragar y comer como un perro*, el bulismo o bulimia, *hambre quen miembros á entrado estando el estómago en mucha hartura*, el hambre sincopal *mal y pasión con quien no comiendo desmaya el paciente*, y la sed que no es natural tienen en el vino un poderoso aliado, según Villalobos: *en ayunas le deven dar vino* al hambriento, y *el vino oloroso diz ques buena cosa* para el bulímico; a quien padece hambre sincopal *cata no tardes de dalle el manjar quando él lo pidiere, con su vino aguado*, y al sediento *el vino aguado le es provechoso* (p. 83), casi tanto como al que padece inflamación de estómago, sufre de singulto, sollozo o hipo, o está aquejado de íliaca o cólica, enfermedades parecidas y diferentes pues la primera se produce *en los intestinos que son eminentes, la otra en los baxos que son subsistentes*; en ambos casos viene bien al enfermo un emplasto en cuya composición entra el vino:

*La sal y simiente de eneldo y de lino  
y mijo, anís y panizo y avena  
tostados en teja y ruciados con vino...  
encima del vientre son cosa muy buena.*

Las fiebres cuartanas, que se curan *con pollo y borrajas*<sup>87</sup> exigen un período de recuperación sobre el que poetas como Juan Alfonso de Baena sabe

<sup>86</sup> Capítulo dedicado a las dolencias de las mujeres, pp. 97-118.

<sup>87</sup> V. lo dicho antes al hablar de las recetas de Juan Gil de Zamora (p. 49). KETHAM, *ob. cit.* pp. 232-233, ofrece el siguiente remedio:

*Toma perejil o salsa verde y cuécelo con sus raíces en vinagre durante una hora larga. Cuévalo por un paño en un bote de vidrio y déjalo allí cubierto durante una noche. Por la mañana vuélvelo a colar por otro paño y dáselo a beber al enfermo en ayunas. Moja también un pañico en esta agua y átaselo en la cabeza.*

Una tisana de *solsequio con su raíz* cortado fino y cocido en vinagre cura la fiebre continua; y para remediar la fiebre terciana *toma pimpinela y benedicta blanca, cuécelas con vinagre por espacio de una hora larga y cuévalo por un paño. Dáselo a beber al paciente por la mañana y por la tarde.* Un emplasto de hojas de berzas cocidas en *vinagre muy viejo y fuerte* y picadas con aceite rosado, puesto sobre el estómago del paciente, hace bajar la fiebre aguda.

más que cualquier médico; véanse si no los consejos que da al todopoderoso condestable de Castilla don Álvaro de Luna:

*Señor, lo primero sobre que me fundo  
es que partades syn más detenencia  
de tierra tan fría que engendra corrençia...  
Señor, lo segundo que yo vos consejo  
es que vos comades muy buenas viandas:  
capones assados, gallinas muy blandas,  
e non vos curedes de liebre e conejo,  
buen vino maduro, oliente, bermejo;  
bevedlo tenprado con taças doradas...  
Señor, lo terçero e más provechoso  
es que non tomades ningunos pesares  
mas muchos plazerres, oyendo juglares...  
algunas vegadas cantando, tañiendo,  
con lyndos fidalgos folgando e rryendo...  
Señor, e lo quarto con seso mediante  
es que guardedes en este comedio  
sy se vos alça el nervio de medio  
que non retoçedes con el puxavante  
ca es peligroso segund dize Dante,  
Plauto, Gallego<sup>88</sup>, también Ypocrás  
al que no guarda mesura e compás  
que quiere del todo conplir su talante...<sup>89</sup>.*

Muchos ajos y vino recomienda Villalobos para la cura de los venenos fríos; el vino con higo *hace el gesto hermoso*, y quita los hoyos de las viruelas y las pecas. La curación de las heridas exige en muchos casos, según Ketham, la presencia del vino, aunque su uso no es muy recomendable para quien tiene heridas en la cabeza:

*que no beba vino fuerte, ni coma carne que no esté muy bien cocida, ni se acerque a mujer, e incluso, si fuera posible, ni la vea.*

La curación de la herida de lanza o de flecha que sangra y no cierra se arregla con el unguento formado por

<sup>88</sup> Galeno.

<sup>89</sup> Brian DUTTON, *El Cancionero del siglo XV c. 1360-1520*, Universidad de Salamanca 1991, vol. III, p. 271.

*incienso blanco, sangre de drago, vino tinto, hiel de buey y piedra hematites. Todo esto picado y hecho emplasto, con una clara de huevo, lo pondrás encima de una estopada, la cual colocarás sobre la llaga” (p. 173).*

Mitridato disuelto en vino, en cantidad de una avellana, pone fin a la gomorra o emisión inconsciente de esperma; la pasión iliaca o mal de ijada que se manifiesta con fuerte dolor de intestinos, estreñimiento y vómitos se cura con unto de aceite de violas y ungüento populeón y bebiendo por la mañana y por la tarde tres cucharaditas de oxizacre así como *zumو de rosas y de escamonea, todo mezclado con vino caliente*; las lombrices intestinales se matan bebiendo una mezcla de polvo de ruda seca, pimienta y díctamo des-templada con vino, y la *stranguria* que es cuando alguno *no puede mear más que gota a gota* se soluciona con una mezcla de incienso y poleo cocida en vino y tomada en el baño; y la *scurria* o enfermedad por la que, estando despierto, alguno mea sin darse cuenta, se arregla bebiendo incienso y poleo cocido en vino tinto. El *tenasmón* o intento fallido de evacuar tiene fácil solución sentándose el enfermo sobre el vapor, todo lo caliente que sea capaz de soportar, de una cocción de *vino tinto fuerte, rosas y tapsus barbatus*. Por último, a quien sufre mal olor de boca que procede de los intestinos, *le darás píldoras áureas y ésula con vino caliente*<sup>90</sup>.

También los tratadistas de la peste creen en las virtudes curativas del vino:

*Aquestos dezían que purga y sangría  
se diese en el jarro mas no en la persona  
y quel buen xarope en Medina lo avía,  
en Coca y Arenas y ell Andaluzía;  
y a estos por beudos les doy la corona... (p. 147)*

Villalobos desautoriza esta opinión y la contraria, la de quienes aconsejan purgas, poca comida y ninguna bebida, pero al final del tratado incluye una relación de lo que debe comer y beber el apestado una vez que se recupera:

<sup>90</sup> Al hablar de los meses del año y de los productos que pueden o no deben comerse, nada dice del vino desde enero hasta mayo; en junio aconseja no beber *el mulso, que es el vino melado, ni el vino que se llama cerveza, ni pomada, que es el vino de las manzanas, porque son dañosos para la cólera*; para septiembre recomienda *las peras asadas con vino*; en octubre *es muy saludable el buen vino* y en noviembre *es provechoso el vino melado* (pp. 91-93).

*Que coma gallina, cabrito y ternera,  
faysanes, perdizes y tórtolas buenas,  
y las palomitas son desta manera,  
y ave pequeña, que no sea grosera,  
carnero de un año de carnes bien llenas  
y yemas de huevos si bien frescas son,  
y peces de río escamosos chiquitos,  
y truchas palmares son desta intención...  
Y el vino que beva sea tinto y aguado  
con agua azerada ques muy singular...  
El sueño del día se debe excusar  
y las colaciones y el mucho beber  
y nunca se debe el paciente hartar  
puesto que sea muy bueno el manjar,  
y es bien pasearse delante el comer (pp. 151-153)*

Unos años antes el físico del rey, Alonso López de Valladolid, que escribe a petición del arzobispo de Santiago en cuya iglesia ejerce como maestrescuela, recomienda a las personas de menos de sesenta años y más de doce –para los demás parece no haber solución–<sup>91</sup>

*Buen pan, buena carne, buen vino, atan branquo como tinto, e se fuere un poquo agro será más sano toda vía: sea bien aguado. Con todas las viandas coma agraz o vinagre, lymas o naranjas, çidras, limones; todas cosas agras son provechosas; todas las frutas son dañosas, especialmente las dulçes...” (p. 69),*

consejos que hace suyos Alonso de Chirino:

*E el vino sea menos e aguado más que suele. E apoque el comer de las carnes e escuse las cosas dulçes e las frutas dulçes...”<sup>92</sup>.*

Diego del Covo (*Tratado de las apostemas*) recomienda el vino o el vinagre en varias ocasiones, para beber el enfermo y, también, como parte del ungüento destinado a lavar las heridas; para aliviar los dolores provocados por el flemón

<sup>91</sup> Más adelante, hará algunas recomendaciones para los menores de doce años y nada dice de los mayores de sesenta.

<sup>92</sup> Marcelino AMASUNO, *El “Regimiento contra la pestilencia” de Alfonso López de Valladolid*, Valladolid 1998, p. 95.

*tomen poca çera en olio rosado desleída  
e sea con sapa de vino bien vatida  
e aquesta es medeçina muy amansante  
dolor, e no es de virtud relaxante...  
E aún pornás sobre el miembro doliente  
esponja remojada en vino caliente restiniente  
e en agua con vinagre mezclada  
ca también es por Galieno alavada,  
e aun Galieno tiene muy grand fiuzia  
en vino puesto con lana muy suzia  
que tenga mucha untuosidad consigo  
que nonbran ysopo en el lenguaje griego...*

Para reducirlo y lograr que desaparezca el flemón

*Lava sus plagas con miel e vino  
ca alimpian e desecan si mordicaçión el venino...  
e sobre el unguento pon esponja remojada, o lana,  
en vino estíptico, que tome alguna parte sana.  
E si el tal vino non puede ser avido  
usa vinagre misto con agua a que pueda ser vevido  
e si lo usa sobre la parte somerana  
remojando en él la esponja o la lana (p. 40)*

Las fórmulas se repiten al hablar de flemones concretos como el llamado *exidura*:

*E sobre el paño dese unguente  
pone esponja remojada e vino restriniente...  
E el vino sea frío en tiempo de estío  
e caliente en el tiempo del frío...  
e si con aquesto sana la exidura  
será bien; si no, lávala con alguna lavadura  
con miel mista con agua e con vino  
ca alinpian e desecan ligeramente el venino...*

Mucho mayor es la presencia del vinagre y del vino en la curación de las bubas que aparecen normalmente en las ingles y los sobacos; después de recomendar la ingestión de limas, limones, cidras y cidrones *ca todas las semejanças de las agruras valen mucho contra las podreduras*, aconseja el uso, como medicina básica, de

*Vinagre e holio rosado de buen mezclamiento  
remojadas en amos esponja marina...  
e arrope de vino e farina de çevada  
e olio rosado es melezina alavada  
e zargatona molida en vinagre e olio rosado...*

Medicina apropiada para curar las llagas por quemaduras

*es el emplasto que fazemos de las dulçes granadas  
fendidas a quartos en vino cozidas,  
e que se gaste el vino e queden enterneçidas...*

Para abrir los flemones cita Covo una serie de recetas entre las que nos interesa la mezcla de

*Trementina con raíz de cogonbro asnino  
majados, abren e ronpen a que saca el venino;  
e neguilla e linuezo cozidos en vino  
majados muy bien con estiércol colunbino...,*

y fórmulas parecidas encontramos en las páginas dedicadas a las apostemas que se forman en las tetas de las mujeres: ayuda a la naturaleza en la disolución de los bultos

*xugo de apio e farina de favas e çevada  
e polvo de camomilla e sapa de vino de sustança delgada;  
sea todo en vino a fuego manso cozido  
a que a manera de pulpa sea reduzido.*

Mucho más podría decirse sobre el vino en las recetas médicas siguiendo a los griegos que no sólo conocían y usaban el vino en emplastos, ungüentos y brevajes sino que incluían en sus tratados del cultivo de los campos y de la cría del ganado (*Geopónicas*) las maneras de tratar las cepas para que el fruto, la uva, no tenga pipos, tenga varios colores en la misma planta, sea oloroso o se convierta en un purgante eficaz:

*Si quieres que el jarabe de ese sarmiento plantado resulte bueno y purgante, coge picante negro, ponlo en la raíz de la cepa que plantas, y sus*

*uvas resultan purgantes, lo mismo que las uvas y el vino de la vid cuyas raíces hayan sido cortadas y rellenadas con escamonea*<sup>93</sup>.

En esta misma obra pueden verse recetas para dar sabor al vinagre y conseguir que no se estropee así como para remediar los efectos del vino. Se obtiene un vinagre de calidad y duradero añadiéndole *raíces de higuera machacadas, pulpa de bellotas, y guisantes cocidos y lacerados*; se le da buen sabor mezclando cada medida de vinagre con otra de sal, cocida ésta en agua hasta reducirla a la mitad. Algunos prefieren una fórmula algo distinta: se toma

*1 medida de vinagre, 2 de agua y 1 de agua cocida con media de sal, se filtran y a continuación se echan en el recipiente que contiene vinagre*".

Para evitar la embriaguez *se toman dos cucharadas de sésamo machacado y mezclado con vinagre ácido y miel*, y también da buenos resultados echar en la copa dos dedos de *simiente de coles trituradas*.

El médico catalán Arnau de Vilanova también se ocupa del vino para indicar que en verano es aconsejable el vino suave, blanco o rosado, que el vino joven es siempre preferible al viejo y que, en todo tiempo, ha de huirse del vino mezclado con cal o con otras sustancias así como el conservado en recipientes cubiertos de pez, en pellejos o botas. La costumbre y el deseo de combatir el frío han extendido el uso del vino especiado o vino *piment*, desaconsejable porque en él se encuentran tres sustancias de naturaleza ardiente: las especias, el vino y el dulce. Su ingestión sólo tiene valor medicinal en invierno

*al final de la comida para que caliente la boca del vientre y facilite la digestión. Por esto se toma con alguna cosa que lo retenga en la boca del vientre, obleas o barquillos, que por su viscosidad son retenidos en la boca del vientre algún tiempo. Quienes tienen la boca del vientre húmeda lo toman con pan tostado.*

Si por este motivo o por seguir la costumbre se toma vino pimentado, hágase siempre de forma moderada y asegúrese el bebedor de que el vino ha sido especiado de acuerdo con la siguiente fórmula:

<sup>93</sup> M<sup>a</sup> Concepción VÁZQUEZ DE BENITO, *El manuscrito n.º XXX de la Colección Gayangos*, Madrid 1974. Se trata, según la autora, de una traducción árabe de las Geopónicas escritas en el siglo IV por Vindanio Anatolio de Berito. El texto reproducido se encuentra en la página 32.

*De buena canela una onza; jengibre blanco, media onza; rosas bermejas, girofle, sándalo bermejo, de cada uno dos dracmas; de pelos de nardo una dracma. Con todo esto hágase una mezcla suficiente para treinta libras de vino y añádase miel o azúcar, tanta como sea necesaria; como máximo basta una cuarta de miel o media libra de azúcar disuelta en un poco de vino; se conserva mejor con miel, y durante más tiempo<sup>94</sup>.*

Los textos de todo tipo que podrían reunirse para demostrar que el vino, además de curar el cuerpo, cura el alma y da ánimo a quien lo precisa son innumerables; nos limitaremos a recoger la noticia que de sí mismo da en los *Discursos Medicinales* el médico del siglo XVI Juan Méndez Nieto, obligado en su juventud a enfrentarse a un duro examen:

*no perdí el ánimo porque avía comido una perdiz y bebido dos maravédis de vino blanco de la tavernilla... por consejo de Ovidio, que dize en el "Arte amandi" que pone el vino que es moderado mucho calor y ánimo al que lo bebe. Y Tibulo, en una de sus elegías, añade que infunde ciencia al que no la tiene y le enseña otras muchas artes y gracias; y es así cierto, que me puso tanto ánimo que me parecía pudiera esgremir con todos, quanto más argumentar<sup>95</sup>.*

No fue médico, aunque la acusaran de practicar la medicina y de elaborar emplastos, ungüentos y bebedizos de todo tipo, ni practicó la medicina a no ser para recomponer virgos, la vieja Celestina, pero conoció bien los efectos y propiedades del vino, del que hizo harto uso, según ella, porque iba bien para la matriz:

*Con mi pobreza jamás me faltó, a Dios gracias, una blanca para pan y un quarto para vino después que embiudé; que antes no tenía yo cuydado de lo buscar, que sobrado estava un cuero en mi casa, y uno lleno y otro vazío. Jamás me acosté sin comer una tostada en vino y dos dozenas de sorvos, por amor de la madre (matriz) tras cada sopa. Agora, como todo cuelga de mí, en un jarrillo malpegado me lo traen, que no cabe dos açumbres".*

<sup>94</sup> *Obres catalanes*. Volum II: *Escrits mèdics*, Barcelona 1947, pp. 121-122, 184-187; pueden verse igualmente las páginas 208-211 y 247-249 de la versión abreviada escrita en el siglo XV.

<sup>95</sup> *Discursos medicinales* compuestos por el licenciado JUAN MÉNDEZ NIETO, transcripción de Gregorio del Ser Quijano y Luis E. Rodríguez San Pedro. Salamanca 1989, p. 12.



Cantigas de Santa María

Páginas adelante, confiesa Celestina su amistad con el vino y las virtudes caloríficas y de toda clase que el vino tiene:

*Yo, que estoy sola, porné cabo mí este jarro y taça, que no es más mi vida de quanto con ello hablo... No sé mejor oficio que escanciar... Pues de noche en invierno no ay tal escallentador de cama, que con dos jarrillos de estos que beva quando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche. De esto aforro mis vestidos quando viene la Navidad; esto me calienta la sangre; esto me sostiene continuo en un ser; esto me faze andar siempre alegre; esto me para fresca; de esto vea yo sobrado en casa, que nunca temeré el mal año,*

y no tardará en volver con nostalgia a los tiempos de su juventud cuando el vino abundaba; de aquellos tiempos ha conservado las habilidades de un buen catador:

*Pues, vino, ¿no me sobraba? ¡De lo mejor que se bebía en la ciudad, venido de diversas partes! De Monviedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de Sant Martín y de otros muchos lugares, y tantos que, aunque tengo la diferencia de los gustos y sabor en la boca, no tengo la diversidad de sus tierras en la memoria. Que harto es que una vieja como yo, en oliendo qualquiera vino, diga de dónde es<sup>96</sup>.*

No va a la zaga de la primera la Segunda Celestina, escrita por el mirobrigense Feliciano de Silva: cuando Areúsa y Elicia pretenden ofrecerle agua para apagar su sed, ella pide vino de cuyas virtudes habla y no acaba:

*¿No sabes tú que con vino se mata el fuego de alquitrán, y con vino se lavan los cauterios después que dados? Y las llagas, ¿con qué se lavan sino con él? Y el fuego, hija, de San Antón, ¿con qué se ataja sino con vino?... ¿Y qué más autoridad quieres tú para la bondad del vino, sino que dello se convierta en sangre de Jesucristo?*

*– Madre, pues también echan agua en el cáliz.*

*– Hija, eso es a medio cáliz de vino una gotica, pienso que para significar el agua que junto delo costado con la sangre salió. ¿No sabes que en la cena del Señor, que dixo Christo que no comería de aquel fruto de vid hasta que lo comiese con ellos en el reino de Dios? Donde se saca que en la gloria vino, y no agua, se ha de beber... Mira cuánta virtud tiene, hija, el vino; y como nuestro Maestro mandó aquella noche que hiciesen como Él había hecho, quiero yo tenelle imitación en beber vino y no agua<sup>97</sup>.*

#### LA ALABANZA DEL VINODEL MÉDICO NAVARRO ALFONSO LÓPEZ DE CORELLA

Las doctrinas clásicas y medievales sobre el vino y sus ventajas o comodidades tienen su mejor defensor en el médico Alfonso López, nacido en

<sup>96</sup> Fernando de ROJAS, *Comedia de Calisto y Melibea*, Burgos 1499 (reed. Salamanca 1999), p. 156, 258 y 272.

<sup>97</sup> Feliciano de SILVA, *Segunda Celestina*. Edición de Consolación Baranda, Madrid 1988, pp. 200 y ss.

Corella hacia 1513, y autor de la obra *De vini commoditatibus*, publicada, en latín, en Zaragoza el año 1550<sup>98</sup>.

Como quiera que es imposible recoger en este librito el contenido de la obra me limitaré a mencionar algunos de los aspectos que trata, y a comentar con algún detalle la introducción, dividida, como señala su traductor, en dos partes en la primera de las cuales habla de los aspectos positivos, de las ventajas y excelencias del vino, para dedicar la segunda a la borrachera, a los efectos del abuso del vino. Para una aproximación es suficiente recordar que Alfonso López incluye capítulos y notas sobre los niños y la bebida, la conveniencia de que las mujeres beban, la bondad del vino para con quienes tienen fiebre o están enfermos, los beneficios del vino en los problemas del alma, su fuerza para agudizar el ingenio, los tipos de vino existentes, las clases de uva... y finaliza con unos *Remedios para aborrecer el vino*, el más importante de los cuales es, según Galeno, beber vino en el que ha sido estrangulada una anguila: nunca ya más deseará beberlo<sup>99</sup>.

Según el médico navarro, el vino merece alabanzas por cinco razones:

*Es aceite de la vida, defensa de la salud, remedio de casi todas las enfermedades antídoto de las malas afecciones del alma y estímulo incitante del ingenio.*

Prueba que es aceite de la vida con citas de Galeno, que considera al vino la bebida más familiar a la naturaleza humana, y si la autoridad del maestro de los médicos no bastara, la experiencia demuestra que los enfermos experimentan un gran alivio si se rocía su cara con vino odorífero, y que los moribundos se reaniman *sólo con acercar sus labios al vino más aprisa que con cualquier otra bebida*, por lo que carece de sentido comparar el agua con el vino, que es alimento del cuerpo y apaga la sed mejor que el agua<sup>100</sup>.

El vino conserva el calor natural y con él la salud por lo que ninguna mesa debe estar sin vino ni éste ha de prohibirse a ninguna persona: puede beberse

<sup>98</sup> Disponemos de la edición bilingüe publicada, con una introducción y numerosas notas, por José Jiménez Delgado, C.M.F: ALFONSO LÓPEZ DE CORELLA, *Las ventajas del vino*, Pamplona 1978.

<sup>99</sup> Copiamos el texto sobre la borrachera en el apéndice documental. El Arcipreste de Talavera, hablando de las mujeres asegura que éstas no dejarán el vino por dárselo mezclado con ajeno ni porque en él se hayan cocido anguilas o porque se eche en él piedra de azufre molida, agua de esparto, flor de centeno, goma asafética ni *otras muy muchas cosas para dar remedio al vino bebido non devidamente* (p. 140).

<sup>100</sup> Incluimos la defensa del vino en el apéndice.

después de haber comido *frutos de la tierra*, vegetales, pues no lo prohíben los tratadistas griegos y la prohibición de Avicena bien puede deberse a que los árabes son abstemios por prescripción religiosa, *alimentándose sólo de frutos de la tierra, como queriendo justificar esta práctica, propalaron la idea de que el vino era nocivo después de la comida de dichos frutos*. También los niños pueden beber digan lo que digan Platón, Aristóteles y Galeno cuyas palabras hay que entender en el sentido de que el vino es muy fuerte para la débil constitución infantil y puede hacerles daño: *la culpa... es la edad muelle de los niños, no del vino*, que puede darse a los niños, rebajado, y así, *acostumbrados al vino desde pequeños, sentirán menos su perjuicio en el resto de su vida*. También las mujeres pueden acercarse tranquilas al vino y afirmar lo contrario sería tanto como decir que la naturaleza, al crear el vino, se comportó como madre con los varones y como madrastra con las mujeres<sup>101</sup>.

Los enfermos se sentirán mejor si toman el vino apropiado: royo, tinto o blanco, dulce, seco y agrio:

*En las [enfermedades] frías ayuda el royo, en las diarreas el agrio, en las de difícil expectoración el dulce. El royo perjudica cuando uno tiene pasajero dolor de cabeza, aunque en este caso puede uno beber tranquilamente vino blanco... Este vino tampoco debe prohibirse a los afectados de artritis o distensión de nervios... Galeno... dijo 'A los de complejión muy cálida conviene cortarles radicalmente el vino' mas ¿quién se atreverá a cortárselo totalmente al ver a los abstemios, en plena juventud, desdentados, macilentos, con el vientre hinchado y casi hidrópicos... Si, pues, se mira atentamente lo que llevamos dicho, se verá que apenas hay enfermedades en las que tenga que prohibirse el vino.*

Cura las enfermedades, aleja los malos humores del alma: tristeza, disgusto, temor, pusilanimidad, odio como prueban numerosos testimonios de Galeno, Platón y Diógenes, y estimula el ingenio: muchos poetas –habla Aristóteles– *compusieron mejores versos cuando se hallaban bajo los efectos del vino*, sin llegar a la borrachera. Y si el vino se destila y se transforma en licor, en *agua de vida* o aguardiente, preserva de todas las enfermedades; no menos virtuoso es el vinagre, que

<sup>101</sup> La aparente igualdad entre sexos será negada algo más tarde al afirmar que la mujer se emborracha más fácilmente que el hombre *porque tienen el cerebro más endeble que los hombres* (pp. 100-101).

*armoniza las varias tendencias de los humores, evita la putrefacción, neutraliza el veneno y la enfermedad que de uno se apodera, y... preserva los cadáveres de la corrupción.*

Prueba última de la bondad del vino es que el primer milagro de Cristo fue la transformación del agua en vino y que en la última Cena utilizó el vino como materia de la Eucaristía,

*de donde se desprende qué frío es el banquete en que falta el vino. ¿Quién, pues, por el Dios inmortal, es tan inculto que, considerando todo esto, se atreva a inculpar y recriminar a este líquido tan maravilloso?*

Cuanto se ha dicho ha de entenderse del buen vino, del producido por una cepa de gran clase como las que abundan en España, tierra de magníficos vinos producidos en San Martín de Valdeiglesias que da un vino rosado superior al falerno, Toro, que produce un tinto que no cede a ningún otro, Madrigal, Yepes, Rivadavia... o Corella en Navarra,

*mi tierra natal, donde el suelo es tan rico que es muy apto para producir cualquier clase de frutos. Allí se dan abundantes mieses, copiosas uvas, ricos olivos...*

Los elogios no hacen olvidar los riesgos de beber vino en exceso, recordados por Platón, Aristóteles o Séneca cuyas sentencias acepta Alfonso López para asegurar a continuación que *la embriaguez no es defecto del vino, sino de los viciosos y borrachos, que no se cuidan de rebajar el vino. Rebájese pues el vino, y no hará daño.*

## EL VINO EN LOS FUEROS Y ORDENANZAS

En un artículo de reciente aparición<sup>102</sup>, Pascual Martínez Sopena lleva a cabo una revisión de nuestros conocimientos sobre el viñedo en el valle del Duero durante toda la Edad Media, distinguiendo entre Alta Edad Media, Siglos XI-XIII, y Baja Edad Media; tras el estudio cronológico analiza el paisaje de las viñas, la propiedad y explotación del viñedo medieval, y el comercio medieval del vino haciendo especial hincapié en el estudio del proteccionismo local, y a su obra remitimos al lector interesado.

Por otra parte, Miguel Ángel Ladero Quesada lleva años ocupándose de las Ordenanzas locales que rigen la vida de los concejos castellanos entre los siglos XIII-XVIII y en sus artículos<sup>103</sup> ha reunido la bibliografía existente sobre Ordenanzas, tanto la de carácter general como la de ámbito regional o local, y ha ofrecido una relación de los "Contenidos de las Ordenanzas locales" de la que nos interesan en el apartado "VII. El abastecimiento y sus condiciones" las líneas dedicadas al *Vino. Entrada de vino de vecinos y forasteros. Condiciones de venta.*

La amplitud de la bibliografía existente impide llevar a cabo en el espacio de que disponemos un estudio de conjunto por lo que me limito a recoger los datos que poseemos sobre el Vino en el Fuero y en las Ordenanzas de Salamanca, que plantean los mismos problemas y ofrecen idénticas soluciones a las dadas en otras villas y ciudades castellanas en los siglos XIII-XVI<sup>104</sup>.

### EL FUERO

Preocupados los redactores<sup>105</sup> por regular la convivencia, por fijar las normas judiciales, sólo mencionan la producción y el comercio de manera indirecta: cuando se refieren a las multas o a las sanciones en que incurren los salmantinos que incumplen alguna de las normas establecidas, por lo que su interés, desde el punto de vista económico, es prácticamente nulo: sirven para conocer los productos, nunca para valorar su importancia, el número de personas que ocupa cada actividad...

<sup>102</sup> "El viñedo en el Valle del Duero durante la Edad Media" en *Vino y viñedo en la Europa Medieval*, Pamplona 1996, pp. 85-108.

<sup>103</sup> V. nota 43.

<sup>104</sup> Resumen a continuación lo escrito en el artículo "El vino en los fueros y ordenanzas castellanas. El caso salmantino", en *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma 2000, pp. 149-166.

<sup>105</sup> Siglo la edición realizada por mí, *Fuero de Salamanca*, Salamanca 1987.

Si tuviéramos que resumir la actividad económica salmantina, el mejor texto nos lo proporciona la relación de bienes que se entregan a la viuda:

- *Tierras de cereal, en barbecho, de una capacidad de tres cahíces de simiente.*
- *Tierras de viñedo, de una aranzada de extensión.*
- *Una vez de aceña.*
- *Un yugo de bueyes, con los bueyes naturalmente, y un asno.*
- *Una casa con todo lo necesario: desde la cama con sábanas, colcha y almohadas, hasta una tinaja de treinta medidas pasando por mesa, artesas, escudillas, vasos, cucharas, escaños, cedazos, arcas, badil...*

La primera conclusión que se impone es que Salamanca no era en el siglo XIII una ciudad en el sentido que hoy damos al término, sino una población que vivía, al igual que las aldeas, del trabajo campesino; del cultivo de la tierra y de la ganadería, actividades a las que habrá que añadir las de transformación de los productos agrícolas, las de fabricación de utensilios del campo y del hogar y el comercio de productos alimenticios o de cualquier otro tipo requeridos por los salmantinos.

El pan y el vino son la base de la alimentación humana: un pan y un cuartillo de vino recibe de comer el andador cuando va en misión oficial a las aldeas; los diezmos se cobran sobre el pan y el vino; un buen pan con vino ofrecen los novios al altar cuando reciben la bendición; la viuda comienza la entrega de ofrendas por el alma del difunto cuando cogiere pan y vino y el pan se convierte en símbolo y definidor de determinadas relaciones sociales: *paniaguados* son quienes viven en casa ajena y el hecho de ser *omnes de su pan* del señor los convierte en dependientes como dependiente del clérigo es quien vive en su casa *e su pan comier*.

Pese a la importancia del pan, el Fuero es extremadamente parco en noticias sobre las tierras de cereal, y relativamente amplio al hablar de las viñas que, agrupadas en los bagos, han de estar *defesadas*, término que podemos interpretar como cerradas y protegidas, en invierno y en verano, para que el ganado no entre en ellas o, si lo hace, pague las caloñas o multas, que varían según el tipo de ganado, su número y la época en la que entren en las viñas: si el animal hallado en la viña es un asno, un buey o un cerdo, la multa es de cinco sueldos cuando no se ha realizado la vendimia, *quando fuer con uvas*, y de un sueldo en viña vendimiada, *sin uvas*. También los perros pueden causar daños en las viñas no vendimiadas y el Fuero autoriza a dar muerte al perro encontrado en una viña o a percibir en concepto de compensación cinco sueldos.

La época de la vendimia la fijan las justicias<sup>106</sup> y, salvo con autorización expresa, las aldeas la inician el día de San Miguel y en la villa ocho días más tarde sin que el Fuero dé explicaciones para esta diferencia. De la misma forma que se castiga la entrada de animales en las viñas se prohíbe a las personas coger uvas fuera de las épocas señaladas por el concejo: quien las coge agraces paga de caloña dos maravedís (uno al denunciante y otro al concejo) y quien deja pasar la fecha de vendimia y se le encuentran uvas en la viña, en el camino o en la villa, “del día que vendimiaren adelante” paga otros dos maravedís, y si las vende también incurre en caloña el comprador. La vendimia da lugar a una paralización relativa de las actuaciones judiciales: desde el día de San Miguel hasta que termina la vendimia no corren los plazos excepto en casos graves o en temas que afecten a la vendimia y exijan una solución inmediata.

## LAS ORDENANZAS

Las normas de convivencia aprobadas por las autoridades salmantinas durante los siglos XII-XIII y recogidas en el Fuero tienen su continuidad en las Ordenanzas, conocidas por la versión resumida que en 1619 publicó Antonio Vergas de Carvajal, que pretende poner a disposición del concejo y de sus regidores unas normas sencillas que recojan y aclaren las dispersas y a menudo contradictorias ordenanzas de los siglos anteriores, y cuenta con un valioso precedente: la recopilación hecha en 1585 por el escribano Francisco de Zamora, de la que nos interesa especialmente el libro cuarto<sup>107</sup>.

Si hubiera que definir con una sola palabra la característica más pronunciada de las ordenanzas, tendríamos que hablar de *intervencionismo* del municipio, visible tanto en la convocatoria anual de los distintos servicios de abastecimiento como en las medidas que se toman para garantizar la calidad y precio de los artículos de consumo y controlar a los vendedores y, sobre todo, a los recatones o revendedores, de los que hablan todos y cada uno de los títulos o capítulos del libro cuarto.

<sup>106</sup> El epígrafe 65, *De los bagos de las vinnas*, y la segunda parte del 70, *vinnas que en bago non yoguieren vendémienlas sus duenos sin calonna*, sugieren que las viñas estaban concentradas para una mejor protección; sólo así se explica la fijación de una fecha para iniciar la vendimia.

<sup>107</sup> J. L. MARTÍN, *Ordenanzas del comercio y de los artesanos salmantinos*, Salamanca 1992. Id., *Ordenanzas de Salamanca. Libro sexto: Agricultura, guarda de montes y panes, viñas, prados y dehesas*, Salamanca 1997. Id., *Ordenanzas de Salamanca. Libro cuarto: abasto de la ciudad*, Salamanca 1997.

Los regidores aparecen preocupados por controlar los precios, por conseguir precios *justos y moderados* de los artículos que se venden y consumen en la ciudad, y para ello se dispone en 1478 que haya un libro en el que se anoten los precios, que una copia o *tabla* esté expuesta en la *parte más pública* de la ciudad, y que a esta *postura* se atengan *las personas que vendieren en los mantenimientos que por la dicha ciudad estubieren puestos*.

Lógicamente, los precios no permanecen invariables y suben o bajan *conforme a la falta o abundancia* de los mantenimientos por lo que se hace preciso modificar la postura en el consistorio de cada miércoles, al que asistirán los fieles o servidores, alguaciles, de la ciudad que por su contacto con el mercado mejor conocen si han de subir o bajar los precios. Los cambios se anotan en el libro y en la tabla correspondiente y se pregonan *para que se cumpla y se guarde*, so pena de multa de seiscientos maravedís, cantidad extraordinariamente elevada.

Las *posturas* oficiales regulan los precios por encima de los cuales no se pueden vender los artículos, y por debajo dejan un cierto margen de libertad a los jueces para que señalen diariamente los precios según la cantidad y calidad de los productos que lleguen al mercado,

*conforme a la bondad que tuvieren o falta o abundancia que dellos uviere... con que no lo suvan a más precio del questuviere puesto por esta ciudad.*

En la ciudad medieval y moderna la venta de algunos artículos no se puede dejar sólo en manos de la iniciativa privada; las repercusiones sociales que tiene la falta de carne o pescado o su encarecimiento, obligan a la ciudad a tomar diversas medidas para garantizar en todo momento el abastecimiento de estos productos a precios asequibles, lo que se traduce en la creación de un servicio municipal aunque su gestión sea encomendada a particulares. Cada año, Salamanca saca a subasta los *obligados* de venta de carne, pescado, nieve o velas, la obligación de suministrar estos productos; sin llegar a tales extremos, el concejo controla la venta de vino, fruta y pan, caza, leña y carbón, y fija los puestos de venta de los diversos productos.

Las ordenanzas del vino y de los vinateros son, sin duda, las más completas del libro cuarto, del que ocupan los títulos quinto y sexto, folios 48r.-87v., en los que pueden verse once ordenanzas del vino tinto, seis del blanco y dieciocho relativas a los vinateros, taberneros y bodegueros.

La importancia de las *hordenanzas del vino tinto que se trabe de fuera parte* y los problemas que su aplicación suscita lleva a pedir la mediación del rey cuyo Consejo aprueba, con pequeñas modificaciones, las ordenanzas hechas por el concejo. Como en otros casos, la primera medida tiende a evi-

tar la presencia de revendedores y a controlar la calidad del vino que se ofrece: se prohíbe a los vecinos y moradores de Salamanca y de su Tierra y de seis leguas alrededor, así como a sus allegados y socios, comprar vino para revender, y a todos se ordena llevar el vino destinado a la venta al tablado o lugar señalado por el concejo para la venta, y no venderlo ni guardarlo en casas y bodegas particulares donde es más fácil aguarlo y mantenerlo oculto hasta que escasea y sube el precio; si todo se lleva a la alhóndiga se podrá ver

*qué cantidad dello ay, e quién son los que entienden en la venta e contratación dello, o si lo mezclan o aguan o açen en ello algunos fraudes.*

En 1534 está previsto construir una bodega o alhóndiga municipal *junto a las casas de consistorio, hacia la parte de la xerquería* o carnicería de lo ovino, y la obra llevaría anejo un corredor cubierto para que se pudiera vender los días de lluvia o nieve. Allí se llevaría y vendería todo el vino de fuera parte, de día para que no hubiera engaño, y allí habría de guardarse el vino no vendido, que sería custodiado por el arrendador de la alhóndiga, que la tendrá *zerrada e como combenga e dé quenta e razón del vino que en ella se pusiere*. La alhóndiga estaba construida en 1535, pero los derechos que cobra el guardián de la misma<sup>108</sup> desaniman a muchos vendedores que consiguen la suspensión de la ordenanza que obligaba a poner su vino en la alhóndiga y logran se les permita llevarlo al tablado *como hasta aquí se á echo sin pagar a la alhóndiga ni al arrendador della cosa alguna*.

En bodegas y casas particulares pueden guardar y vender su vino los dueños de viñas, que no podrán aceptar como propio vino ajeno para eludir la ordenanza anterior, ni concertarse con revendedores y venderles parte de su vino, que *los que así lo conpran... venden... por menudo en las casas e bodegas donde está*. Los dueños de las bodegas cubren a los recatones ante la justicia estando presentes cuando venden, y recibiendo el dinero como si ellos, los dueños de las viñas, efectuaran la venta y no hubieran vendido previamente el vino a los revendedores.

Las ordenanzas fueron recurridas por *Rodrigo de Ávila, por sí y en nombre de los dichos binateros*, que alegan en primer lugar la discriminación que supone prohibir a los salmantinos actividades que se permiten a los forasteros; recuerdan en segundo lugar el derecho de los propietarios a hacer con sus bienes lo que crean conveniente:

<sup>108</sup> Alude a ellos y a las obligaciones del arrendador del suelo de la alóndiga, que es propia de la Ciudad, el título III del Libro Tercero: *Tenga cuenta con el vino que en ella se metiere, y dé el cuenta a sus dueños... y lleve de derechos de cada cuero por cada día que en ella estuviere un maravedí y no más* (VERGAS DE CARVAJAL, *Ob. cit.*, p. 25).

*los señores de las dichas viñas e vinos no serían señores de sus haciendas ni podrían remediar sus necesidades pues se les impedía la venta de su bino,*

y alegan en su favor la costumbre inmemorial que les permitía comerciar libremente. Por último, argumentan lo que hoy llamaríamos un defecto de forma: las ordenanzas han sido aprobadas de manera irregular, no se han hecho

*llamadas las personas que se avían de llamar para las haçer, por lo qual e por se aver echo contra la costunbre antigua... eran en sí ningunas e no se devían confirmar ni aprovar...*

El abogado de la ciudad, Pedro Pérez de Salamanca, alegó ante el Rey los perjuicios que se producirían si se permitía la venta libre del vino producido en un círculo de cinco leguas alrededor de Salamanca: los revendedores comprarían cuanto quisiesen y venderían el vino o lo guardarían para venderlo cuando les interesara; por otra parte, la medida afectaba a un número reducido de personas, a los revendedores y vinateros de la ciudad, únicos que

*açían sus ligas e munipodios por donde se encareçía sienpre el vino e se encareçería más si la dicha ordenança no se confirmase.*

Por lo que se refiere al derecho de propiedad de los vinateros y a la prohibición de vender en el tablado público, Pedro Pérez recuerda que el buen vino se vende en cualquier sitio y que

*aunque cada uno de su hacienda hera señor, avían de pasar por las hordenanças que las çiudades, billas e lugares açían para la buena governación.*

Meter de noche el vino en la ciudad sólo tenía sentido si se pensaba engañar en la cantidad, calidad o propiedad, y no tenerlo todo junto en un lugar impediría conocer las cantidades existentes y facilitaría la especulación:

*si el vino... se llevase a guardar... a otra parte, no abría tanto vino e aguardaría a sacarlo a vender quando faltase vino, para encareçerlo.*

Por lo que se refiere al pretendido defecto de forma, el portavoz salmantino hace ver ante la corte que las ordenanças se avían echo segund e como se avían de haçer, y que quienes las contradecían heran binateros que deseavan sienpre quel dicho bino se encareciese sin tener en cuenta el bien

público de la Ciudad y la Tierra, en nombre del cual Salamanca pedía la confirmación de las ordenanzas del vino de *fuera parte*. La única novedad que introdujo el Consejo Real fue permitir –28 de septiembre de 1542– que los señores de viñas y vinateros de la ciudad vendieran el vino de su cosecha en sus bodegas o en otra parte de la ciudad que *más conviniente sea*.

La primera ordenanza de los *vinos blancos* tiene carácter proteccionista: para introducir en la ciudad vino extraño, *de fuera parte*, se precisa una licencia concedida en consistorio público en presencia del escribano. El vino, mosto y tinta que entrara en Salamanca sin este requisito sería confiscado junto con las vasijas y los animales y carretas en que fuera trasportado y se impondría una multa monetaria; en el texto se habla tanto de vino tinto como blanco, pero al final se deja entrever que la medida tiende sobre todo a evitar la entrada de vino blanco: del dinero de la sanción recibiría un tercio *el arrendador de la renta de la tabernilla del dicho vino blanco* si él o alguien en su nombre lo denunciare. La venta del vino tinto es relativamente libre, la del vino blanco es monopolio de la ciudad que subasta el servicio como subasta el avituallamiento de carne, pescado, velas o nieve. El arrendador se compromete a tener abastecida la ciudad durante un año, de San Sebastián a San Sebastián, con vino añejo desde San Sebastián hasta San Mateo (20 de enero a 21 de septiembre) y con el vino de un año entre San Mateo y San Sebastián. La ciudad quiere vino de Madrigal, Alaejos, Medina del Campo, Robledillo, San Martín y Descarga María, *bueno y a contento de la justicia y sobrefieles*<sup>109</sup>.

La existencia de este monopolio explica el resto de las ordenanzas del vino blanco: quienes lo producen en sus viñas están obligados a registrarlo en el concejo antes del día de San Andrés de cada año –30 de octubre– y a conseguir la oportuna licencia si quieren traerlo a la ciudad. Quien mete el vino, siempre de día y por las puertas de Toro y Zamora, entregará la cédula que autoriza la entrada del vino a los guardas de estas puertas, cuyo salario pagará el arrendador de la tabernilla. El dueño del vino habrá de jurar previamente que lleva el vino *para su beber y no para otro hefecto*, y si se trata de un colegio o monasterio, la petición deberá ir firmada por el rector. Sólo así se permite la entrada de vino blanco en la ciudad.

Las Ordenanzas no hacen sino recoger acuerdos y disposiciones anteriores como el convenio que pone fin en 1421 al pleito entre El Estudio y la Ciudad de Salamanca sobre la libre introducción de vino para el personal

<sup>109</sup> Las disposiciones sobre *la renta de la tabernilla* pueden verse en el Libro Tercero, título II (VERGAS DE CARVAJAL, *ob. cit.*, pp. 24-25).

escolar y sobre los privilegios de los escolares; cada parte nombra sus representantes y el acuerdo final, que seguirá vigente a fines del siglo, incluye los siguientes puntos: el maestrescuela, los doctores y maestros, los nobles y los que tienen cargos, los licenciados y bachilleres que *estovieren en el dicho Estudio e oyeren o leyeren o estodieren, o fueren del gremio del dicho Estudio* podrán meter en la ciudad el vino blanco o tinto que precisaren *para su provisión e mantenimiento e de sus familiares continuos comensales* obteniendo antes de un regidor o de un sexmero el albalá oportuno en cuya espalda se hará constar que lo mandan traer para uso particular. Además habrán de jurar en manos del rector —el rector en manos del maestrescuela—

*que el vino que demandaren trajieren que es para su beber e provisión de sus familiares continuos comensales, e non para vender ni dar a otra persona alguna, salvo a convidados o de gracia en que no haya fraude. E otrosí que no atestarán sus cubas con ello ni lo avolverán con otro vino alguno que sea para vender*<sup>110</sup>.

El privilegio no es extensible a los miembros del Estudio hijos de algunos vecinos de la dicha ciudad *a los cuales mantienen sus padres e sus parientes en sus casas* porque, aunque no se indica en el texto, el fuero de los vecinos prima en estos casos sobre el de los estudiantes. Tampoco es aplicable el privilegio a los doctores, maestros, nobles y bachilleres que

*non oyeren ni leyeren ni estudiaren nin fueren del dicho gremio de la dicha Univesidad ni hicieren residencia en el dicho Estudio leyendo o oyendo o estudiando como dicho es,*

con excepción del maestrescuela que gozará del privilegio por cuanto

*es juez de los estudiantes de la dicha Universidad e es nuestra intención que meta el vino segund dicho es, aunque no sea del gremio del Estudio ni estudie ni lea ni oya.*

Los estudiantes no graduados, los bedeles y el notario del Estudio pueden pedir el oportuno albalá y las autoridades concejiles deberán darlo siempre que sea razonable, y, si lo niegan, el estudiante puede recurrir a los alcal-

<sup>110</sup> El privilegio es aplicable a los que enferman o tienen cualquier otra legítima razón para no estudiar, siempre que permanezcan en la ciudad. Edita el documento V. BELTRÁN DE HEREDIA, *Cartulario de la Universidad de Salamanca*, Salamanca 1970, vol. I, pp. 668-677.

des de la ciudad, que decidirán sobre la conveniencia de dar o no el albalá. No podrán negarlo cuando el estudiante pida permiso para introducir *vino blanco para sus grados*, es decir cuando acceda al bachillerato o a la licenciatura. Quienes lleguen a Salamanca de viaje podrán meter en la ciudad hasta medio cántaro *el de mayor estado* y hasta dos azumbres *el de menor estado*.

Aquí deberían terminar las ordenanzas del vino, pero los corregidores son conscientes de que su venta plantea numerosos problemas y dedican el título sexto a regular la actividad de los cultivadores del vino, vinateros, taberneros y bodegoneros. La necesidad de los campesinos les obliga a vender la cosecha de vino antes de recogerla —el concejo fija la época de la vendimia—, y a venderla a precios tan bajos que apenas obtenían beneficios, razón por la que muchos labradores dejaban de labrar las viñas con el consiguiente perjuicio para la ciudad, obligada a importar vino. Para poner fin a estos abusos y remedio a las necesidades de Salamanca, los regidores ordenan que las compras anticipadas se hagan siempre al precio que fijen los tasadores nombrados por el concejo, incluso cuando hubiera acuerdo entre comprador y vendedor.

Los tasadores serían el corregidor o un alcalde en su nombre, dos regidores y un sexmero, que se reunirán cada año dos días después de San Martín y fijarán *el valor que se á de dar por el vino o tinta o mosto que alguno vende o compra antes que sea coxido para quando se cojiere*. La tasa o postura sería general para todas las personas y lugares, y debería tenderse a conseguir la unanimidad de la comisión pero si así no fuera, la tasa sería válida siempre que estuviera aprobada por el corregidor o alcalde y uno de los regidores. La reunión se celebra a las diez de la mañana y sus decisiones son válidas, aunque no asistan todos los miembros, siempre que esté presente el corregidor o su representante.

De la ordenanza dieciséis, de 1551, parece deducirse que algunos lugares de la Tierra estaban obligados a suministrar a Salamanca determinadas cantidades de vino cada año, y los responsables de cada lugar utilizaban en su beneficio el cargo: aceptaban precios falsos a cambio de *ciertos cántaros de bino de gracia que llaman avertaxe*, con grave daño para los concejos y alteración de los precios, perjuicios que fueron evitados prohibiendo dar y recibir *avertaje* en forma de vino o de dinero.

El siguiente grupo de ordenanzas garantiza la calidad del producto, sea éste vino, vinagre o tinta. Algunos cosecheros y vinateros aumentaban la cantidad de vinagre echando en las cubas agua, sal y otras mezclas que llevan a los regidores a prohibir este "vinagre"; sólo podrá venderse a los tintoreros siempre que éstos juren que lo utilizarán para teñir y que de ningún modo lo venderán. Menos peligroso, aunque igualmente prohibido, es echar

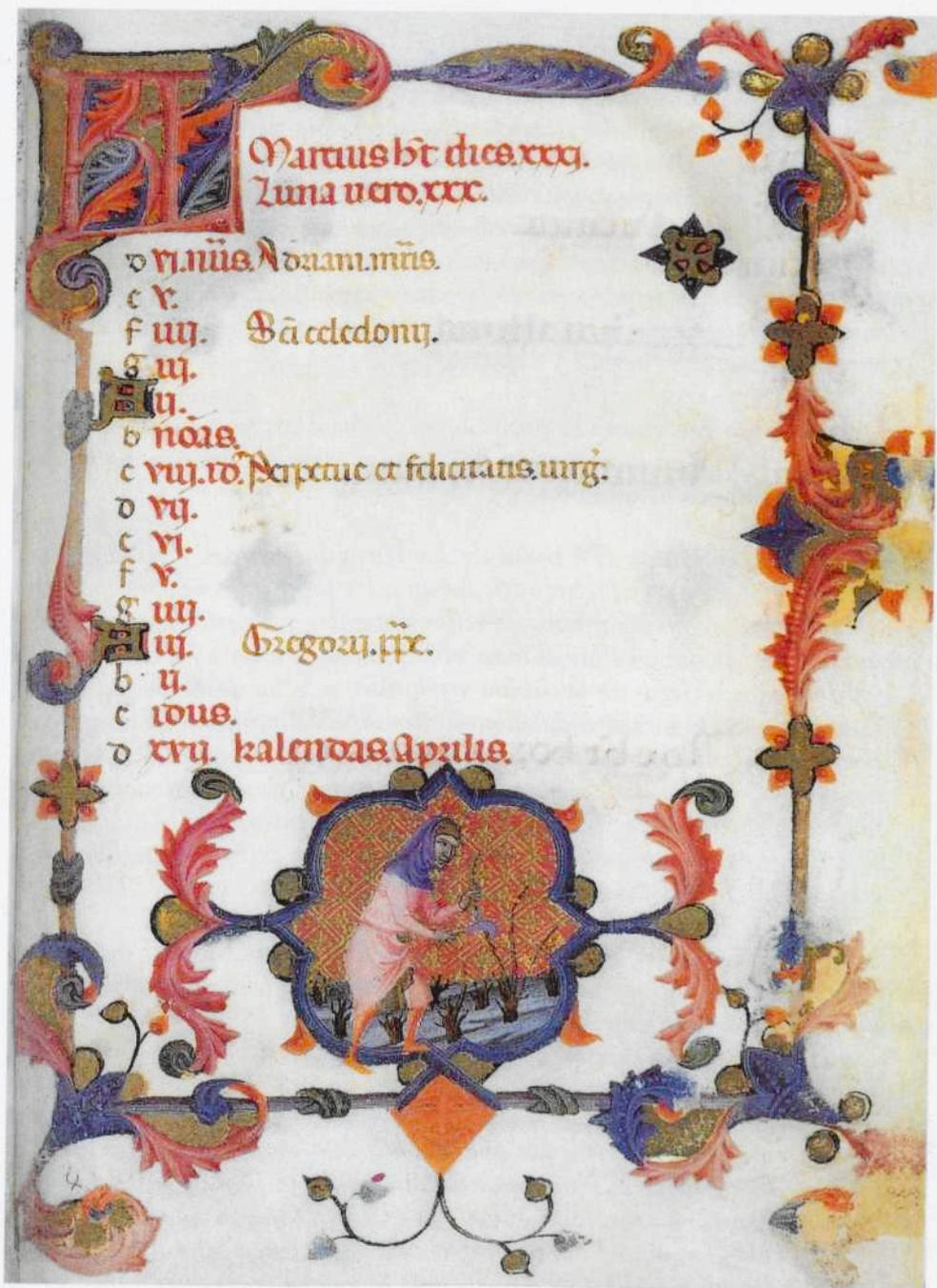
agua al vino, mezclar vino malo con bueno, o intentar arreglar el vino picado remostándolo para hacerlo pasar por vino añejo. Por último, el cliente tiene derecho a saber qué compra y cada vez que se abre una cuba debe pregonarse su calidad; si se acaba, no puede abrirse otra y vender su vino sin antes señalarlo a los posibles compradores. Otra de las formas de engañar al cliente consiste en comprar vino de las cubas, meterlo en pellejos y venderlo en la Aldehuela después de mezclarlo con otros vinos por los que no se paga alcabala alegando que ya la pagó el vino por ellos comprado en las bodegas. Sí pueden tener el vino en pellejos los taberneros, que podrán tener en sus tabernas un máximo de tres pellejos.

Los precios de venta dan lugar a varias ordenanzas, la primera de las cuales recuerda el aprecio de los salmantinos por el vino blanco: *el bino blanco... no se pueda vender ni benda salvo un maravedí por açunbre de más de como baliere el vino tinto en las tavernas*. El menor control, la mayor afluencia de clientes o la calidad de éstos ha permitido que se establezcan diferencias de precio entre las tabernas de la ciudad y las de los arrabales y para poner fin a estas diferencias se dispone que en *los arravales de la dicha çiudad y allende de la puente della* se guarden los mismos precios que en el interior de la ciudad y se respeten las normas establecidas: prohibición de meter vino del exterior y prohibición del juego de dados o naipes. Sólo se permite vender fruta y vino, y ni comida, ni vino, ni acogida puede darse en los mesones a los esclavos porque en las tabernas se emborrachan y se hacen holgazanes y bellacos primero y aprenden a ser ladrones más tarde.

## DE VUELTA A LOS ORÍGENES

Contemporáneo de quienes redactaron las ordenanzas salmantinas es el universitario Cristóbal de Villalón al que debemos una de las recreaciones de los banquetes griegos: dirigió a Felipe II un memorial sobre las condiciones que debería reunir una escolástica universidad y lo presentó como el resultado de conversaciones mantenidas durante las comidas, a imitación de los sabios antiguos que en reuniones de esta naturaleza discutieron sobre la inmortalidad del alma, la perpetuidad del mundo, la pobreza, el deleite del cuerpo... En estos "banquetes" salmantinos, realizados *en una aldea muy fresca que está ay çerca en la ribera del Tormes* y que tal vez sea La Flecha cantada por Fray Luis, se trata de lo divino y de lo humano y entre otros muchos temas, se habla de los efectos perniciosos del vino; inicia el tema el maestrescuela quejándose del libertinaje dominante en la ciudad:





*Libro de Horas de María de Navarra*

De los romanos recuerda una ley, según él siempre guardada:

*que todo ciudadano tuviese particular cuidado del mantenimiento de su hijo: sopena que al primer desorden del hijo fuese desterrado el padre de la república; y al segundo desterrávanlos ambos. Porque el moço que vusca calificados manjares y cordiales vinos, y si el padre siendo viejo se lo consiente: del hijo se espera ruin vejez, y el viejo se presume que ya la tiene. Y así mandavan con gran cuidado: que ningún mançebo beviessa vino hasta los veinte años, ni muger estando preñada: porque por la preñez no embobesciessa la criatura en el vientre, y nascido en la niñez no le entorpesciessen las fuerzas y el juizio.*

Del judaísmo rememora la prohibición hecha a los sacerdotes de beber porque se temía que en la ejecución de las cosas sagradas pecasse. La norma vale también para los estudiantes,

*que siendo aplicados al estudio de las letras buyan del vino como del veneno. Porque si los Hebreos vedavan a los sacerdotes beberlo havien-do de degollar con las manos aquellos animales y sacarlos los intestinos: quanto más se deve vedar al mançebo que con el ánima ha de especular los delicados secretos de la divina escriptura, y la ha de despedaçar para sacarla el meollo y ençerrado entendimiento?... El hombre que tiene acost-umbrado el estómago a la abundancia del vino en ningún tiempo tene-mos dél bastante satisfaziön: y así nunca se han de confiar dél grandes negoçios: porque lo primero que haze el vino es entorpeçer el juizio: y así están los tales puestos a caer a cada momento en exçesos bestiales, como en luxurias, homiçidios y desesperaçiones.*

Nuestro escolástico no deja de recordar las calamidades y desgracias provocadas por el vino, culpable por ejemplo de la invasión de Italia por los galos en tiempos de la República:

*los franceses, oyendo que los italianos avían plantado viñas procuravan de gustar el licor; y como le hallaron tan sabroso a su paladar acordaron de les conquistar las tierras por gozar como señores de tan buena cosa. De manera que si en Italia no se plantaran viñas no fueran destruidas sus comarcas por los franceses. Y visto por el sacro Senado que su perdiçión era total causa el vino, proveyó que se deçepasen todas las viñas del imperio. Fue cosa maravillosa que luego cesó la guerra, y no quedó francés en toda Italia quando supieron que no havia viñas en ella,*

Afortunadamente para todos, los italianos recuperaron el viñedo, los franceses aprendieron a cultivar la vid y a fabricar el vino y aunque los moralistas de todos los tiempos han clamado contra los excesos del vino y los abusos en la comida, el tiempo ha venido a dar la razón a los textos judaicos y griegos citados al principio:

*El vino fortalece si se bebe con moderación. ¿Qué vida es la de los que del todo carecen de vino? Fue creado para alegría de los hombres. Alegría del corazón y bienestar del alma es el vino bebido a tiempo y con sobriedad.*



## APÉNDICE

### 1

*De cómo debe ser el simposiarco*  
*Conversan Plutarco, Cratón y Teón*

1. Cratón, mi yerno, y Teón, mi amigo, como en un banquete dieran comienzo unos excesos debidos al vino, enseguida eliminados, entablaron conversación acerca de la simposiarquía, y pensaban que era mi deber, por llevar corona, no permitir que una vieja costumbre se eclipsara completamente, sino reclamar y restablecer de nuevo la acostumbrada presidencia del cargo en los banquetes y su etiqueta. Y los demás también estaban de acuerdo en esto, de modo que se produjo un murmullo de aprobación por parte de todos y una invitación a ello. "Pues bien, dije yo, como todos estáis de acuerdo en esto, me elijo a mí mismo vuestro simposiarco y ordeno a los demás beber en este momento como quieran, pero a Cratón y Teón, instigadores y autores del decreto, exponer con brevedad, a modo de esbozo, qué cualidades debe tener el que va a ser elegido simposiarco y qué fin se propondrá el elegido en su mandato y cómo dispondrá lo relativo al banquete, pero les dejo a ellos repartirse por turno el uso de la palabra".

2. Pues bien, ante la petición se hicieron rogar un poco; pero, como todos les pedían que obedeciesen al presidente e hiciesen lo ordenado, Cratón dijo, el primero, que el jefe de los guardianes debe ser el mejor guardián, según afirma Platón, y el de los comensales el mejor comensal... Y es tal, si no es presa fácil de la embriaguez ni renuente al beber pues el que se excede bebiendo, es insolente e incorrecto, pero, a su vez, el que es por completo abstemio, es desagradable y más adecuado para hacer de pedagogo que de simposiarco... Y que nuestro simposiarco se diga a sí mismo esto: 'a amigos gobiernas', para que ni tolere que se actúe incorrectamente ni suprima los placeres. Y también debe ser el que hace de jefe, cuando se bebe, amigo de la seriedad y no ajeno a la diversión, sino una especie de mezcla equilibrada para ambas cosas, pero tirando un poco más por naturaleza, como un vino selecto, a la seriedad, ya

que el vino llevará su carácter a un término medio, al hacerlo más suave y rebajarlo... Debe además, sin duda, añadirse el que sea un experto conocedor de cada uno de los bebedores, de qué cambios experimentan con el vino, a qué emociones son propensos y cómo soportan el vino puro, para que no sirva lo mismo por cotila ni por ciatos, sino lo apropiado y adecuado a cada uno, de acuerdo con el momento y la resistencia del cuerpo (pues no existe una mezcla distinta de vino con distinta agua, de la que ahora vierten más, ahora menos los escanciadores reales que la conocen, en tanto no existe una fusión particular del hombre con el vino, que a un simposiarco conviene conocer y, conocida, observarla, para que, como un músico, tensando a uno con la bebida, a otro en cambio aflojando y restringiendo, traiga las naturalezas de la discrepancia a la adecuación y armonía...

En todo caso conviene al simposiarco conocer lo común a las naturalezas y edades: como que los viejos se emborrachan más rápidamente que los jóvenes, los que se excitan más que los sosegados, los melancólicos y meditabundos más que los animosos y alegres, y los que no viven ni desenfadada ni libertinamente más que los licenciosos, y conociendo esto, uno regiría la compostura y concordia de un banquete mejor que el que lo desconozca. Y que, al menos, el simposiarco debe comportarse familiar y amistosamente con todos y no ser falso ni odioso a ninguno de los convidados, es sin duda evidente para todos, pues ni será soportable cuando dé órdenes, ni ecuánime cuando sirva, ni tampoco irreprochable cuando gaste bromas.

3. Y Teón dijo: «Bien, acepto al hombre tan bien acabado y convival. Pero si me valdré de él a propósito y no mancillaré tu obra, no lo sé. Sin embargo, me parece que siendo tal nos mantendrá el banquete atemperado y no permitirá que se convierta ahora en una asamblea democrática, ahora en la escuela de un sofista, luego en una timba, después, quizá, en un escenario y estrado. ¿Pues es que no veis a unos actuar como demagogos y sostener procesos durante la cena, a otros estudiar y leer algunos de sus escritos y a otros presidir certámenes de actores y bailarines?... El que actúe como jefe... concederá un sitio sólo a aquellas conversaciones, espectáculos y bromas que cumplan con la finalidad del banquete, y esto sería producir en los presentes, por medio del placer, un robustecimiento o el origen de una amistad; pues el banquete es un entretenimiento con vino que por el encanto acaba en amistad. Y como lo puro es en todas partes empachoso y muchas veces perjudicial, en tanto que la mezcla, a las cosas en las que aparece con oportunidad y medida, les suprime el exceso con el que daña lo útil y molesta lo agradable, es claro que el presidente presentará también a los que beben un entreti-

miento variado... Así pondrá la broma al lado de la seriedad, para que los que son bromistas, de algún modo, se las tengan con algo serio, y, a su vez, los que son serios se animen, como los que se marean al ver de cerca la costa...

Y cuantas bromas sin dignidad irrumpen escandalosamente en los banquetes, exhortará cuidadosamente a los bebedores a evitarlas, no sea que introduzcan, sin darse cuenta, lo mismo que el beleño en el vino, la insolencia entre ellos con esas famosas órdenes insultantes, al mandar cantar a los tartamudos o peinarse a los calvos o bailar a los cojos... y hay que hacer así de benévolas y jocosas las venganzas, y hay que acostumbrarse a servirse de órdenes para placer y provecho, ordenando cosas apropiadas, posibles y decorosas para quien las realice: a los cantantes cantar, a los retóricos hablar, a los filósofos resolver cualquier dificultad, a los poetas ofrecer versos...

El rey de un banquete debería proponer un premio y recompensa distinguidos al que introdujera una broma inofensiva, un goce útil y burla compañera no del desdoro e insolencia, sino del encanto y amabilidad, cosas en las que la mayoría de los banquetes naufragan, cuando no encuentran un maestro adecuado. Y es de hombres prudentes guardarse de la enemistad y rencor procedentes en el ágora de la ambición, en gimnasios y palestras de la rivalidad, en los cargos y honores de la ambición y en el banquete y durante la bebida de las bromas.

## EFECTOS DEL VINO TOMADO EN EXCESO

*Cantiga de cómo Santa María guardóu o monge, que o demo  
quis espantar polo fazer perder*

*Virgen Santa María,  
guárda-nos, se te praz,  
da gran sabedoría  
que eno demo jaz.*

Ca ele noit' e día  
punna de nos meter  
per que façamos erro,  
porque a Deus perder,  
ajámo-lo, teu Fillo,  
que quis por nós soffrer  
na Cruz paxón e morte,  
que ouvéssemos paz.

E desto, meus amigos,  
vos quer' ora contar  
un miragre fremoso,  
de que fiz meu cantar,  
cómo Santa María  
foi un monge guardar  
de tentaçón do demo,  
a que do ben despraz.

Este monge ordynado  
era, segund' oí,  
muit' e mui ben ssa orden  
tinía, com aprendí;  
mas o demo arteiro  
o contorvóu assí  
que o fez na adega  
bever do vinn' assaz.

Pero beved' estava  
muit', o monge quis s'ir  
dereit' aa eigreja;  
mas o dem' a saír  
en figura de touro  
o foi, polo ferir  
con seus cornos merjudos,  
ben come touro faz.

Quand' esto viu o monge,  
feramén se espantóu  
e a Santa María  
mui de rrijo chamóu,  
que lle aparecéu log' e  
o tour' ameaçóu  
dizendo: "Vai ta via,  
mui' es de mal solaz".

Pois en figura d'ome  
paracéu-ll' outra vez,  
longu' e magr' e veloso  
e negro come pez;  
mas acorréu-lle logo  
a Virgen de bon prez,  
dizendo: "Fuge, mao,  
mui peor ca rapaz"

Pois entróu na eigreja,  
ar paracéu-ll' entón  
o demo en figura  
de mui bravo león;  
mas a Virgen mui santa  
deu-lle com un bastón,  
dizendo: "Tol-t, astroso,  
e logo te desfaz".

Pois que Santa María  
o seu mong' acorréu,  
como vos ei ja dito,  
e ll' o medo tolléu

do demo e do vinno,  
con que era sandéu,  
disse-ll: "Oy máis te guarda  
*e non sejas malvaz*" (*Cantigas*, p. 122)

*Versión conservada por Juan Gil de Zamora*  
(Traducción personal del texto latino)

Hubo en otro tiempo en una congregación monástica un monje al que Nuestra Señora se dignó mostrar cuán familiar suyo era.

Sucedió en una ocasión que, incitándole el diablo, el monje bebió tanto en la bodega que parecía haber perdido el sentido.

Cuando al anochecer salió al claustro en tal estado y quiso dirigirse a la iglesia, se le apareció el diablo en figura de toro, enormemente grande, que pretendió golpearle con sus cuernos. Y en este mismo momento vio aparecer a una joven de hermoso rostro, con el pelo sobre los hombros y en la mano un pañuelo, la cual, increpando al diablo por asustar de este modo a su siervo, le ordenó que desapareciera y que no intentara volver a hacerle daño. Dicho esto, desapareció el terror del demonio y, también, la visión de la hermosísima virgen.

Un poco más tarde, al reemprender el camino y acercarse a la iglesia, de repente se lanzó contra él el demonio, en figura de perro rabioso y terrible. La joven que antes se había aparecido, se hizo presente de nuevo y enviando al demonio lejos del monje, lo dejó ir en libertad. Así se evaporó la fantasía del diablo, y, también, la visión de la hermosísima joven.

Finalmente, entra el monje en la iglesia buscando con mayor seguridad la expulsión del demonio y la consolación de la Virgen, pero en el mismo umbral se le aparece el enemigo del género humano más terrible que nunca, en forma de cruel león que se lanza contra él rugiendo y saltando como si en ese momento fuera a devorarlo. Una vez más apareció la joven que lo había librado del peligro la primera y segunda vez, y rápidamente, antes de que pudiera hacerle mal, con el palo que llevaba en la mano golpeó fuertemente al diablo diciendo: *Porque no quisiste obedecerme, recibiste el castigo presente; pero si te atrevieses a volver a él, aquí y para siempre recibirás mayores penas.*

Así, vencido por tres veces el diablo mutante y repetidamente golpeado, se desvaneció inmediatamente como el humo y nunca más volvió a presentarse. Después, la joven tomó al monje por la mano.

Éste inmediatamente se recuperó y como si no hubiese bebido recuperó el sentido; y así, llevándolo siempre de la mano, pasito a pasito lo condujo y llevó, a través de las escaleras, hasta su lecho. Al llegar allí, la joven abrió la cama, metió en ella al monje, reclinó su cabeza sobre la almohada suavemente, hizo la señal de la cruz sobre su frente y dijo: *Te ordeno que mañana te presentes ante fulano, su nombre te es bien conocido pues es tu compañero, y buen amigo mío por sus servicios, te confieses con él y hagas lo que él te mande; no tardes en hacerlo.*

Entonces el monje, totalmente despejado, con toda humildad respondió así a su salvadora: *virgen dulcísima, deseo servirte en adelante con todo mi corazón y te pregunto, si te place, que digas a tu siervo, antes de que te alejes de mí, quién eres tú la que tantos beneficios me dispensas.* Y ella dijo que se llamaba María, madre de Dios, y que por esta razón podía ayudar así a sus siervos.

Al oír estas palabras de sus labios, el monje, conmovido hasta lo más íntimo, con gran alegría de corazón, encendido en fervor por la gloriosa Madre del Señor, eleva las manos movido por el ardor de la fe, besa sus pies tierna y alegremente, abraza su cuerpo y promete adorarla como a Madre del Señor y salvadora suya.

Pero la casta Madre del Señor, madre de misericordia y piedad, esperanza de los humildes y consuelo de los míseros, mientras el monje, al que ya había concedido un gran beneficio, cree que está a su lado, de repente eleva el vuelo y más brillante que la rosa, más luciente que las luminarias del cielo, vuelve a los palacios eternos.

El que esto había visto y oído, por tantos beneficios recibidos dio gracias sin cuento a Dios y a su Madre y en adelante la amó más fervientemente y a servirla con mayor devoción, propiciante el Hijo, que con el Padre y el Espíritu Santo vive y reina, Dios por los siglos infinitos.

*Milagro XX de los Milagros de Nuestra Señora*

De un outro miraclo vos querría contar  
que cuntió en un monge de ábito reglar:  
quísolo el diablo durament espantar,  
mas la Madre gloriosa sópogelo vedar.

De que fo enna orden, bien de que fo noviçio  
amó a la Gloriosa siempre façer serviçio:  
quitándose de follía de fablar de forniçio,  
pero ovo en cabo de caer en un viçio.

Entró enna bodega un día por ventura,  
bebió mucho del vino, esto fo sin mesura,  
emebdóse el locco, issió de su cordura,  
iogo hasta las viésporas sobre la tierra dura,

Bien a ora de vísporas, el sol bien enflaquido,  
recordó malamiente andaba estordido:  
issió contra la claustra hascas sin nul sentido:  
entendíngelo todos que bien avíe bebido.

Porque en sus pienes non se podíe tener,  
iba a la eglesia commo solía façer;  
quisoli el diablo zancajada poner,  
ca bien se lo cuidaba rehezmiente vençer.

En figura de toro que es escalentado,  
cavando con los pienes, el çeio demudado,  
con fiera cornadura, sannoso e yrado,  
paróseli delante el traydor probado.

Facíeli gestos malos la cosa diablada,  
que li metríe los cuernos por media la corada.  
Priso el omne bueno muy mala espantada,  
mas valiól la Gloriosa reyna coronada.

Vino Sancta María con ábito onrrado,  
tal que de omne vivo non seríe apreçiado,

methieselis in medio a él e al peccado,  
el toro tan superbio fue luego amansado.

Menazóli la dueña con la falda del manto,  
esto fo pora elli un muy mal quebranto,  
fúso e desterróse façiendo muy grant planto,  
fincó en paz el monge, graçias al Padre Santo.

Luego a poco rato, a pocas depassadas,  
ante que empezasse a sobir ennas gradas,  
cometiólo de cabo con figuras pesadas,  
en manera de can firiendo colmelladas.

Vinie de mala guisa, los dientes regannados,  
el çeio muy turbio, los oios remellados,  
por ferlo todo piezas, espaldas e costados:  
Mesiello, diçie elli, graves son mis pecados;

Bien se cuidó el monge seer despedazado,  
sedie en fiera cueta, era mal desarrado,  
mas valiól la Gloriosa, es cuerpo adonado,  
como fizo el toro, fo el can segudado.

Entrante de la iglesia enna somera grada  
cometiólo de cabo la terçera vegada  
en forma de león, una bestia dubdada,  
que traie tal ferieza que non serie asmada.

Allí cuidó el monge que era devorado,  
ca vidie por verdat un fiero encontrado:  
peor li era esto que todo lo passado;  
entre su voluntat maldiçie al peccado.

Diçie: "Valme Gloriosa madre Sancta María,  
válame tu graçia oy en esti día,  
ca só en grant afruento, en maior no podría:  
madre, non pares mientes a la mi grant follía".

Abes podió el monge la palabra complir  
veno Sancta María commo solie venir,  
con un palo en mano para león ferir:  
methiósellis delante, empezó a deçir:

“Don falso alevoso, ¿non vos escarmentades?  
mas io vos daré oi lo que vos demandades;  
ante lo compraredes que daquend vos vayades,  
con quién volvistes guerra quiero que lo sepades”.

Empezóli a dar de grandes palancadas,  
non podíen las menudas escuchar las grannadas,  
lazraba el león a buenas dinaradas,  
non ovo en sus días las cuestas tan sovadas.

Diçíel la buena duena: “don falso traydor  
que siempre en mal andas, eres de mal sennor:  
si mas aquí te prendo en esti derredor,  
de lo que oi prendes aún predrás peor”.

Desfizo la figura, empezó a foir,  
nunqua más fo osado al monge escarnir,  
ante passó grant tiempo que podiesse guarir;  
plógoli al diablo quando lo mandó ir.

El monge que por todo esto avía pasado,  
de la carga del vino non era bien folgado,  
que vino e que miedo avienlo tan sovado  
que tornar non podió a su lecho usado.

La Reyna preçiosa e de preçioso fecho  
prísolo por la mano, levólo por al lecho,  
cubriólo con la manta e con el sobrelecho,  
púsol so la cabeza el cabezal derecho.

Demás, quando lo ovo en su lecho echado  
sanctiguól con su diestra e fo bien sanctiguado;  
“amigo” dissol, “fuelga, ca eres muy lazrado,  
con un poco que duermas luego serás folgado.

Pero esto te mando, afirmes te lo digo,  
cras mannana demanda a fulán, mi amigo,  
confiéssate con elli e serás bien comigo,  
ca es muy buen omne e dartá buen castigo... (pp. 366-371)

ARCIPRESTE DE HITA:

*De cómo el Amor castiga al arcipreste que aya en sí buenas constumbres, e sobre todo que se guarde de beber mucho vino blanco e tinto*

Buenas costumbres debes en ti siempre aver,  
guárdate sobre todo mucho vino beber;  
el vino fizo a Lot con sus fijas volver,  
en vergüença del mundo, en saña de Dios caer.

Fizo cuerpo e alma perder a un hermitaño  
que nunca lo beviera; provólo por su daño:  
retentólo el diablo con su sutil engaño,  
fizol beber el vino; oye ensienplo estraño.

Era un hermitaño, quarenta años avía  
que en todas sus obras en yermo a Dios servía;  
en tiempo de su vida nunca el vino bebía.  
En santidad e ayuno e en oración bebía.

Tomava grand pesar el diablo con esto,  
pensó cómo podiese partirle de aquesto;  
vino a él un día con sotileza presto:  
“¡Dios te salve, buen omne!”, dixol con simple gesto.

Maravillóse el monge, diz: “¡A Dios me acomiendo!  
Dime qué cosa eres, que yo non te entiendo:  
grand tiempo ha que estó aquí a Dios sirviendo,  
nunca vi aquí omne: con la cruz me defiendo”.

Non pudo el diablo a su persona llegar;  
seyendo arredrado, començól a retentar,  
diz: “Aquel cuerpo de Dios que tú deseas gustar,  
yo te mostraré manera por que lo puedas tomar.

Non debes tener dubda que del vino se faze  
la sangre verdadera de Dios: en ello yaze  
sacramento muy santo; pruévalo si te plaze”.  
El diablo al monge arma ado lo enlaze.

Dixo el hermitaño: “Non sé yo qué es vino”.  
Respondiól el diablo presto, por lo que vino:  
“aquellos taverneros, que van por el camino,  
te darán asaz d’ello: ve por ello festino”.

Fizol ir por el vino e, desque fue venido,  
Dixo: “Santigua e beve, pues que lo as traído;  
Prueba un poco d’ello e desque ayas bevido,  
verás que mi consejo te será bien avido”.

Bevió el hermitaño mucho vino sin tiento:  
como era fuerte, puro, sacól de entendimiento;  
desque vido el diablo que ya echaría çemento,  
armó sobr’él su casa e su aparejamiento.

“Amigo”, diz, “non sabes de noche nin de día  
quál es la ora çierta, nin cómo el mundo se guía:  
toma gallo que.t muestre las oras cada día;  
con él alguna fenbra: con ellas mejor cría”.

Creyó el su mal consejo; ya el vino usava;  
él estando con vino, vido cómo se juntava  
el gallo con las fenbras, en ello se deleitava:  
cobdiçió fazer forniçio, desque con vino estava.

Fue con él la cobdicia, raíz de todos males,  
luxuria e sobervia, tres pecados mortales;  
luego el omeçidio: estos pecados tales  
trae el mucho vino a los descomunales.

Desçendió de la hermita, forçó a una muger:  
ella dando sus bozes, non se pudo defender;  
desque pecó con ella, temió mesturado ser:  
matóla el mesquino e óvose a perder.

Como dize el proverbio, palabra es bien çierta,  
que “non ay encobierta que a mal non revierta”;  
fue la su mala obra en punto descobierta:  
esa ora fue el monge presto e en reierta.

Descobrió con el vino cuánto mal avía fecho,  
fue luego justiciado, como era derecho;  
perdió cuerpo e alma el cuitado maltrecho:  
en el beber de más yaz todo mal provecho.

Faze perder la vista e acortar la vida,  
tira la fuerça toda si.s toma sin medida,  
faze tenblar los mienbros, todo seso olvida:  
A do es el mucho vino, toda cosa es perdida.

Faze oler el fuelgo, que es tacha muy mala:  
uele muy mal la boca, non ay cosa que.l vala;  
quema las assaduras, el figado trascalá:  
si amar quieres dueña, el vino non te incalá.

Los omnes enbriagos aína envejecen,  
en su color no andan, sécanse e enmagresçen,  
fazén muchas vilezas, todos los aborresçen:  
a Dios lo yerran mucho, e al mundo desfallesçen.

A do más puja el vino qu'el seso dos meajas,  
fazén roído los beodos como puercos e grajas;  
por ende vienen muertes, contiendas e barajas:  
el mucho vino es bueno en cubas e en tinajas.

Es el vino muy bueno en su mesma natura,  
muchas bondades tiene si se toma con mesura;  
al que de más lo beve, sácalo de cordura:  
toda maldat del mundo faze e toda locura.

Por ende, fuy del vino e faze buenos gestos;  
quando fablares con dueña, dile doñeos apuestos,  
los fermosos retráheros tien para dezir apuestos:  
sospirando le fabla, ojos en ella puestos... (pp.137-142)

*Cómo se deve el onbre guardar de la muger enbriaga*

Sy la muger se mete en el vino, en beber demasiado, ser grande enbriaga dubda non es en ello, que non es muger sy en el vino beviendo tome plazer, que sy cinquenta comadres fuere a vesytar, que caritativamente todavía con ellas non tome su vendita collación. E demás, por farta que de vino la muger esté, que sy otra ves vino le dieren, que a lo menos el sorvillo olvide por provar sy es de la ley que deve. A las tales, el agua los estómagos desbarata e fázeles llorar los ojos; el agua ruédales por el estómago fasta que la han lançado. E desde por uso la tal muger toma el beber, syguesele lo que oyrás.

Primeramente, desde tercia adelante que ya bevido há, con el quemor quel mucho beber de antenoche le dió, comiença a se escalar e su entendimiento a se levantar, e alça los ojos al cielo e comiença de sospirar, e abaxa la cabeça luego e pone la barva sobre los pechos e comiënçase a sonrreyr, e fabla más que picaça, e da ruydo e bozes con quanto ha de fazer. Anda muy presurosa e fazendosa dacá e dallá, los ojos ynflamados, forrados de tafatá, la lengua trastavada, fabla por las narizes; faziendo va la çancadila, a vezes amenazando a todos, brava como leona, que non cataría reverencia a marido nin a señor, perygrosa en sus fechos, e es sabyo el que aquella ora la sabe conportar fasta su vino dormido, nin la deve onbre ferir, corregir nin castigar, que non está en dispusción de rescebyr dotrina, synón de feo responder e mal e desonestamente obrar.

E por le vedar el vino que lo non beva, nin vaga darle asensios con el vino mesclado que lo beva por fuerça, nin cozer anguillas en el vino e lo beva, nin piedra sofre molida e con el vino destenprado por alambique, nin agua del esparto mesclada con el vino, nin la flor del centeno que se faze quando espiga, en el espiga encyma como una paja retuerta, al sol secado e molido e dado a beber en el vino; non vale asafétida, que es como goma, que esté en vino dos días, después colado e purificado e dadógelo a beber, e otras muy muchas cosas para dar remedio al vino bevido non devidamente.

Enpero, ay unas que de grado toman quanto les dieren por lo perder, e estas tales dizen e ponen virtud en las sobredichas cosas, pensando que las ha de sanar de aquel mal, e non ponen virtud en la mejor melezina que es sobre las melezinas que ellas tyenen, e non quieren usar della, conviene saber: el seso e juyzio natural, el qual, sy por obra pusiesen lo que les conseja, nunca lo

beverían, que es la mejor melezina de las melezinas. ¡O, maldita sea la muger, e desta regla non salvo al onbre, que conosce e vee que de vino se turba, e quando está turbada, que la tyenen por juglara e ríen della todos e la escarnescen por de grand linaje que sea, así los suyos como los estraños, sus parientes, marido e hijos, e aun por esta razón rescebyr muchos palos, açotes e punadas, non fiar dellas nada, casa nin dineros, joyas nin plata, nin cosa de valía, nin dexarlas vestir nin arrear, nin llevarlas a ningund guasajado, bodas nin solaz e do podrá ser señora, mandar e vedar, ser moça e captiva, ferida e menospreciada e de todos los que la verán murmurada e fablada! ¡O desaventurada, de corto juyzio e poco saber, yndiscreta, de flaco entendimiento! Dime, pues, la más loçana que sea, de que está puesta en esta vil contenplación de vino e adelante byen cargada, ora sea casada, monja, moça, bibda, soltera o amigada, caliente del vino o turbada, ¿vedaríe su cuerpo a quien tomarlo quisyese? Non, por cierto, que non es en sí, nin de sí, nin en tiempo de catar su honrra nin desonrra.

Son muchas dellas ladronas, furtando para beber; esconden los jarros e cantarillos por la casa, so la cama, so la rropa, e más aún en las arcas, por fenchir el cuerpo de vino. ¡Maldita sea la que tal en sí conosce e non fuye de vino doquiera que lo vee! Por la qual enbriagueza non ay muger que, por loçana que sea, nin de linaje, nin fermosa, que por peor que bestia bestial non sea reputada. E ten por cierto que la muger enbriaga non fallece de ladrona e de su cuerpo mala, suzia, loca, parlera. Temor, miedo nin vergüença non lo esperes en ella. Como de mortal enemigo fuye su amistad. E sy tu suerte por compañera te la diere, con maneras pugna de relevarla; sy non te es posyble de te della apartar, sy es muger, madre, fija o tal que la non conviene dexar, sy por otra vía la quisyeres levar, apareja la mortaja ante que la pienses castigar nin por mal jamás enmendar, que con su tal o qual seso son malas de enfrenar. ¿Qué farán quando el entendimiento le han de yr a buscar?

Enpero, ay otras que non se enbriagan en esta susodicha manera, mas esca-liéntanse del vino fasta quel vino á fecho digistión. E estas tales fallarlas has muy alegres en el tiempo que reyna el vino e muy plazenteras, e están dispuestas en aquel punto, sy ay avinenteza o logar, para todo mal obrar. Más te prometerán e darán en aquella ora que non en veynte otras; aquel es el tiempo en que ellas porfían, gañinan, murmuran con los de casa, pero con los estraños alegres. Pero, aunque estas tales non son tan criminosas, muchos daños se syguen a ellas, a la casa, fechos e fazienda, por el traydor del piar, por el yndiscreto beber. Tales cosas se syguen que callarlas es mejor, por non avisar a las que mal quieren fazer, que non les guarden en aquel punto e ora

para executar; mas como de alto dixere, la quel vino beve desordenadamente fiédele la boca, tiénblanle las manos, pierden los sentidos; dormir muy poco e menos comer, mucho beber la vida e reñyr syn tiento. Esto e otras cosas vienen de lo susodicho. E por ende, la muger quel vino desordenadamente beve, bien es dicha enbriaga, por tal avida e reputada en el pueblo e la gente, e non es para toda plaça. E la que del vino faze mucha mensyón, meresçe estar todora al rençón e quel marido le dé sofión (pp. 139-142)

ALFONSO LÓPEZ DE CORELLA:

*[La borrachera]*

No inculpes pues al vino, si alguna vez te ves atacado por él; cúlpate a ti mismo, que, dotado de ingenio, te prestas a ser su víctima. Esto haces, en efecto, siempre que bebes sin medida... Y no se crea que yo trate de glorificar la embriaguez, aunque autores de gran peso dicen que, intermitente, a veces es útil; afirmo por el contrario, que la embriaguez no es defecto del vino, sino de los viciosos y borrachos, que no se cuidan de rebajar el vino...

Como dice Aristóteles... hay muchas clases de borracheras. Una borrachera va acompañada de alegría y optimismo; otra de llanto, tristeza y temor; una tercera de ira, confianza y locuacidad; alguna de mutismo y compasión; en fin, que el cuerpo puede ser afectado por el vino de formas casi infinitas...

No se me oculta, sin embargo, que en algunas regiones los hombres, por efecto del vino, pierden notablemente su configuración, y por su intemperancia lanzan contra el vino maldiciones e improperios. A éstos, por indignos, se les debía prohibir el vino y obligarles por ley a no probar esta bebida, sino cerveza, que pusiera sus labios como lechugas... Por eso Platón, temeroso de la destemplanza de los griegos... creyó conducente prohibir el vino a los magistrados y a los jefes del ejército, porque consideró que los hombres muy dados al vino, si no se veían constreñidos por la ley, no sabrían guardar la medida...

Traigan, pues, al pensamiento los que quieren beber las copas de Baco... que la vid produce tres clases de uva: la primera la del placer, la segunda la de la embriaguez, y la tercera la de la pesadumbre. En consecuencia, los hombres

sólo deben tomar la primera... Mas, porque conozco a muchos que, no contentos con la primera, toman también la segunda y la tercera, considero de interés proponer algunos remedios contra los males que de estas uvas se originan...

Conviene provocar el vómito a los que han cogido una borrachera, para evitar que los malos humores del estómago se suban a la cabeza, y lo provocarán felizmente si les propinas agua tibia o una cocción de semilla de chopo. Y si, obteniendo el vómito, persiste aún la borrachera, conviene mojar la cabeza con líquidos refrescantes...

A veces, para cortar la embriaguez, conviene también abrir una vena; esto en el caso de que el borracho esté muy cargado de sangre, porque de ahí nace el peligro de que sobrevenga un ataque de apoplejía al desgraciado...

Es conveniente suministrar también purgas y lavativas a los dominados por la borrachera; pues con la purga de los intestinos, queda más libre la salida de los malos humores del interior del cuerpo, y, con esta renovación, la cabeza siente más alivio. Sin embargo, algunos dudan de si, cuando la necesidad apremia, debe antes procederse a la sangría o al unguento. Mi parecer es... que hay que abrir la vena antes de suministrar una lavativa...

Ahora bien, si, a pesar de la purga, no se expulsa la embriaguez, no estará fuera de lugar recurrir a los baños de vapor. No conviene, sin embargo, aplicar los sulfurosos...

También es muy bueno, durante la borrachera, aplicar apósitos fríos al diafragma y al tórax. Y si, como a veces sucede, el borracho coge una fiebre alta, no conviene retardar estos apósitos...

Si ahora nos detenemos a considerar algunas cosas que más se oponen a la embriaguez, la berza... es muy útil a los dominados por este vicio; pues echa fuera los humores, refresca y seca a la vez, y por una secreta virtud de su jugo, actúa contra el vino de las vides. En efecto, escritores célebres de agricultura enseñaron en sus libros que las vides plantadas cerca de las coles pierden su fecundidad...

También las almendras amargas, comidas previamente, alejan la borrachera... El mismo efecto obtendrá quien beba primero vino con ajeno o mirteo... Lo mismo consigue el ajo...

Si es o no es conveniente el sueño a los borrachos, es un tema digno de estudio, pues no todos los autores están de acuerdo... Pero es más oportuno decir que el sueño es perjudicial a aquellos borrachos que se sienten como atenzados por un grande sopor, pues tienen el peligro de caer en un sueño demasiado pesado y en un letargo. En cambio, para los borrachos furiosos y casi frenéticos, el sueño resulta un remedio extraordinario...

Pero es hora ya de hablar de la comida conveniente que debe suministrarse a los borrachos. Interesa darles comida fría, como es el caldo de lentejas, coles, lechuga y tisana de cebada. Y, si se quiere seguir a Alejandro, también puede dárseles una tisana de avena. Pero les va bien igualmente carne de pollo o de gallina. Y si es verdad lo que dice el vulgo que las tripas de la gallina tienen un poder secreto para robustecer el estómago del hombre, no hay duda que al borracho, que tiene mal el estómago, puede aprovecharle en gran manera... Sobre los frutos del campo hay que hacer notar que deben prohibirse los que producen ventosidades y cargan de vapores la cabeza. Así pues, las avellanas, por ser untuosas, estarán vedadas al borracho...

Apenas podrá exceptuarse una enfermedad que no pueda provenir de la embriaguez... De la embriaguez, en efecto, puede provenir la epilepsia, el espasmo, el vértigo, la debilidad de nervios, la convulsión...; así también la hidropesía, la pleuritis, la fiebre pulmonar y la artritis... Antes dije que no había que negarse el vino al que padecía artritis y ahora afirmo que sí, pues si el vino es seco y blanco, dado caso que tarda en digerirse, no puede atacar las articulaciones. Incluso en el declive de la enfermedad no hay que prohibir el vino tinto, pues reabsorbiendo los humores que han ido fluyendo, puede ser de gran utilidad. Pero dado que los hombres, condescendiendo con sus gustos, aunque propensos a la enfermedad, no eligen lo que conviene a su salud, sino sólo lo que más les gusta, por eso ocurre que no buscan el vino que les conviene, sino el que puede quebrantar su salud. Y como se pega más al paladar el vino fuerte añejo, cada uno, si puede, gasta siempre este vino que más le gusta. Pero, aunque este vino gusta más, la verdad es que causa más fácilmente la embriaguez y la artritis...

Por lo demás, hay que notar aquí que el vino, aunque sea penetrante, absorbiendo los humores, suele ayudar a los gotosos...

Si, como hemos dicho, pueden originarse tantas enfermedades de la embriaguez, digno de las mayores alabanzas es aquél que, no guiado por la pasión, que degenera frecuentemente en pesadumbre, huye las asechanzas del vino, cosa que conseguirá rebajándolo en la medida conveniente.

Pues, aparte de que bebiendo con templanza defiende uno su vida, logra también que los hijos que llegue a criar sean de buena complexión; ya que los enfermos crían hijos enfermos, como dice Hipócrates... Por lo cual, yo me atrevería a sostener que no es un disparate afirmar que quien se entrega excesivamente al vino engendra hijos borrachos, esto es, propensos a la borrachera...

Volvamos, pues a la embriaguez, acerca de la cual todos los sabios están de acuerdo en que debe huirse de ella más que de un perro rabioso o de una culebra, como locura que es deformadora del alma y del cuerpo. De ella, como dice Plinio, provienen la palidez y temblor de mejillas, las llagas de los ojos, la agitación de manos, la rotura de los poros. Y considerando esto, Platón... solía aconsejar a los borrachos que se miraran atentamente al espejo, para que, al ver su deformidad se espantaran...

Pero como hemos dicho muchas veces, no hay por qué imputar al vino los vicios de los borrachos; pues a nadie, aunque sea abstemio, se le ocultan sus muchas ventajas. Manifiesto es a todos que, si alguna vez hace daño es por la destemplanza de los hombres...

Por lo demás, si alguno tiene un natural tan degenerado que la más pequeña cantidad de vino le haga daño, interés suyo será abstenerse del mismo, porque mantiene una reiterada batalla con el vino... Y si después de repetidas derrotas, no rehúsa luchar con él, él dotado de una naturaleza tan noble le ofrecerá la forma de hacer las paces; hará, efectivamente, que semejantes sujetos, dotados de tan mala naturaleza, no bajen más a tan peligrosa arena: esto lo conseguirá con la ayuda de la anguila, pues dice Galeno... que si alguno bebe vino en el que ha sido estrangulada una anguila, nunca ya más dese-ará beberlo...

## CANTARES GOLIARDOS EN ALABANZA DEL VINO

*En honor de Baco*

Bienvenido Baco, siempre amado y deseado, con cuya llegada se alegra nuestro espíritu.

Este vino, vino bueno y generoso, nos hace nobles, justos y animosos.

Si alguien bebe con frecuencia de este cuenco cóncavo lleno de vino puro, se sacia y se embriaga.

Estos son los vasos reales robados de Jerusalén, con los que se enriquece la real Babilonia.

De este vaso beben los señores, beben sus asociados y beben sus amigos.

Cuando Baco conquista los corazones de los hombres, incita sus ánimos al amor.

Cuando Baco frecuenta la compañía de las mujeres, las hace en seguida dóciles a ti, oh Venus.

Cuando Baco penetra en las venas con su cálido licor las hace encenderse con el ardor de Venus.

El buen Baco aligera los cuidados y dolores, y trae consigo la alegría y el placer, la risa y el amor.

Baco calma el carácter de las mujeres y las obliga a consentir prontamente a los avances del varón.

El agua nunca logra conseguir la cópula, pero Baco sabe conseguirla fácilmente.

Baco es el espíritu que alegra al hombre, y lo hace docto y elocuente.

Baco, dios ínclito, todos los que aquí estamos bebemos tus dones con alegría.

Todos te cantamos las mayores alabanzas y con razón te exaltamos por todos los siglos.

### *Baco odia a los graves*

Bebedores excelentes, aunque no tengáis sed y bebáis sin cuidado olvidados de los cuencos, que los cuencos vayan a la redonda sin dormirse, y que continúen vuestras chocarrerías.

Los que no podéis beber marchaos de este regocijo, pues nada hacen aquí los encogidos [...] Entre los alegres no hace falta la seria modestia, pues es el mejor testigo de su maldad.

Si acaso hay aquí alguno que no le gusta el vino fuerte, que se le señale la puerta y se marche de nuestra compañía. Si se queda será peor que la muerte, y si se va, que la muerte le acompañe.

Si bebes por apuesta, bebe más que los demás hasta que no puedas estar de pie, ni hablar con sentido, y a ello te ayudará el vaciar el vaso hasta el fondo, Que la diosa no se junte al dios, que el dios riña a la diosa, pues el que se llama Liber ha de gozarse en su libertad. Al juntarse con ella pierde su virtud y con tal cópula el vino se debilita.

Como es reina del mar, bien está el llamarla diosa, pero no es digna de tal compañero para que se atreva a besarlo. Baco nunca quiso ser aguado y Liber nunca consintió ser bautizado.

### *Los seguidores de Decio (Del juego a la bebida)*

Si eres de los de Decio, rico en tu oficio, y quieres gozar de la compañía de los Vagabundos, nunca desprecies el vino y ama las tabernas.

La infusión de Baco, que es un espíritu, atrae a la bebida a toda clase de gente; nos quita todos los cuidados y nos alegra.

Que nuestra parranda no tenga fin; bebamos todo lo que Decio nos da; pues bien sabemos que él lleva el escudo de la Fortuna...

A causa del juego mis compañeros quedan desnudos con frecuencia, pero cuando les favorezco echan la suerte por mi capa.

¡Ay!, a causa del juego el saco abriga al desnudo, pero Baco les ayuda a olvidar las penas de muerte que sufren.

Entonces saludan al jarro, alaban al tabernero y en vez de dinero se dan buenos consejos: "Llena otra vez el vaso, señor". Entonces le besamos. "No tenemos vino del Rin", pero seguiremos sirviendo a Baco.

Entonces ruedan los vasos y la espita llueve mosto, y el que ya había bebido beba aún más de lo que debe.

Entonces se piden las cartas y se juega por lo bebido, y nadie piensa en el rigor del viento frío.

## DISPUTA DEL AGUA Y DEL VINO

*Traducción del texto latino*

Hablando a las claras, y resumiendo breve y sucintamente las muchas razones, digo que nunca deben unirse, antes bien separarse, las cosas contrarias.

Cuando se pone agua y vino en el jarro se hace una unión que no es buena ni digna de alabanza, en realidad no es unión sino confusión.

Cuando el vino sintió al agua a su lado, dijo dolorido: "¿quién se atrevió a unirnos? Levántate, vete, sal de aquí, pues no debes morar en el mismo sitio que yo.

Vil y desvergonzada, buscas todas las rendijas y andas por los lugares más inmundos. Que te pisen en la tierra y con ella te mezclen y te hagan lodo.

Contigo no se adorna la mesa, y nadie se atreve a hablar en tu presencia, y el que antes estaba contento, locuaz y sonriente, ya no rompe el silencio.

Si algún sano te bebe, allí mismo enferma; tú estropeas las entrañas; el vientre truena, se levanta un vendaval que, aprisionado y sin salida, causa duros suplicios.

Cuando el vientre está hinchado todo se va en resoplidos por las dos salidas; y, al aligerarse, el aire se enrarece con tan corrompidos dones".

El agua entonces le contesta: "Tu torpe vida anda siempre en gran miseria; los que te beben pierden su vida y sus modales arrastrados por los vicios.

Siempre andas turbando lenguas, y el que gusta tus besos se va luego trompicando, sin acertar bien las palabras, y al ver dos candiles le parecen ciento.

Los prendados de ti son homicidas, lujuriosos. Davo, Geta y Birra: éstos son los que te sirven y los que cantan tus alabanzas en el corro de la taberna.

Por tu maldad no puedes andar libre, y estás encerrado en oscuros rincones; en cambio, yo soy importante, y ando con toda libertad por todas las partes.

Doy de beber al sediento, y soy indispensable al que busca la salvación; ayudo a llevar a los peregrinos, vecinos y lejanos, a los palacios del cielo”.

Entonces dijo el vino: “Tus mismas palabras descubren tu maldad: es verdad que aguantas las naves; pero luego te hinchas, y no paras hasta destrozarlas y así las engañas.

El que no puede aguantarte o privarse de ti va derecho a los peligros; así le va al que en ti confía, y camina contigo al otro mundo.

Yo soy dios, y así lo dice Nasón; todos reciben la sabiduría de mí; si los maestros no me beben, de nada valdrían ni acudirían a ellos los estudiantes.

El que no se esfuerza por beberme puro no puede distinguir lo falso de lo verdadero. Gracias a mí el cojo corre, el ciego ve, el sordo oye, la inteligencia se despierta y el mundo habla.

El viejo se rejuvenece con mi ayuda, y se amansa y aquieta la lascivia de los jóvenes; conmigo se renueva el mundo; nadie debe a ti su nacimiento”.

El agua dijo: “¿Eres dios tú? Por ti el justo se hace reo, el malo peor, y el peor pésimo; haces balbucear las palabras a medias, como le pasó al buen Dídimos con la botella...

En cuanto a mí, te diré la verdad: doy a la tierra fecundidad; conmigo todo reverdece; si no llueve se agotan las hierbas y las mieses, y se marchitan las flores y los lirios.

Sin mí, tu retorcida madre la vid no daría fruto, sino que quedaría estéril, falta de hojas y postrada en tierra vana y frágil.

Si yo falto el hambre amenaza a todos, y se ponen en seguida a suplicar; por mí pide asiduamente el cristiano a Cristo, y también el judío y el pagano”.

Dijo el vino: “Te alabas con necias y vacías palabras; pero nosotros te conocemos mejor. Todos saben que eres vil e inmunda. Creemos lo que sabemos.

Tú recibes las heces y detritos que bajan de la letrina, y otras cosas que callo; recoges tantas basuras y venenos y residuos que no podría enumerarlos”.

El agua se levantó, se defendió y reprendió al vino por su torpe palabrería: “Ya sé ve qué clase de dios es éste y qué bien lo declara”.

Tu arenga en nada me daña; pero tales palabras sientan mal en boca de un dios. No quiero llevar tu veneno más de nueve pasos, sino que lo arrojo de mí”.

El vino dijo: “Las buenas palabras ocultan a veces malos propósitos; tú no has negado tus faltas; muchos te han bebido y el mismo día murieron envenenados por tanta suciedad”.

Al oír esto el agua se asombró y enmudeció con lágrimas y suspiros.

El vino entonces dijo: ¿Por qué callas? Ya se ve que te das por vencida sin nada que replicar”.

Yo que arreglé esta disputa y que concluí esta composición, digo a todo el mundo que el que mezcle a estos dos sea execrado y alejado de Cristo para siempre (Ricardo ARIAS, *La poesía de los goliardos*, pp. 269-275)

*Versión poética castellana*  
(firmada por Lope de Moros)

Aquí copiença a denostar  
el vino y el agua a manlevar.  
El vino fauló primero:

Mucho m'es venido mal companero.  
Agua es mala mana,  
no quería ayer la tu compana,  
que quando te legas a buen bino,  
fazes lo feble e mesquino.

– “Don vino, fe que devedes,  
¿por quales bondades que vos avedes,  
a vos queredes alabar  
a mí queredes aviltar?  
Calat, yo e vos no nos denostemos,  
que vuestras mannas bien las sabemos;  
bien sabemos que recabdo dades  
en la cabeça do entrades.  
Los buenos vos preçian poco,  
que del sabio façedes loco;  
no es omne tan senado,  
que de ti sea fartado,  
que no aya perdío el sseso y el rrecabdo”.

El vino con sana pleno  
dixo: “Don agua, biervatvos bueno.  
Suzia, desbergonçada,  
salit buscar otra posada;  
que podedes a Dios jurar  
que nunca entraste en tal lugar:  
Antes amaryella e astrosa,  
agora vermeia e fermosa”.

– “Don vino, qué y ganades  
en villanías que digades?  
Pero si vos ent apagades,  
digamos vos las verdades:

Que no á homne que no lo sepa  
que filio sodes de la çepa,  
y por verdad vos digo  
que non sodes para comigo,  
que grant tiempo á que vuestra madre serye arduda  
ssi non fuesse por mi aiuda;  
mas quando ve que le van cortar,  
plora e fago la levar”.

– “Agua, entiendo que lo dizes por iuego.  
Por verdad, plaçem de coraçón  
porque somos en esta rrazón,  
ca en esto que dices puedes entender  
cómo es grant el mío poder:  
ca veyes que no é manos ni piedes,  
e yo a muchos valientes,  
e sí faría a quantos en el mundo son,  
si bivo fuese Sansón.  
E dexemos todo lo ál:  
la mesa sin mí nada non val”.

El agua iaze muerta rridiendo  
de lo qu’el vino está diziendo.  
“Don vino, sí vos dé Dios salut,  
que vos me fagades agora una virtud:  
fartad bien un villano,  
no lo prenda ninguno de la mano,  
e si, antes d’una pasada, no cayere en el lodo,  
Dios sodes de tod en todo.  
E si esto fazedes,  
otorgo que vençuda m’avedes.  
En una blanca paret  
V kandelas ponet,  
e si el beudo non dixiere que son C  
de quanto digo, de todo miento”.

– “Mucho somos en buena razón,  
si comygo tuvieres entençión.  
Quieres que te diga agora una cosa?  
No se rres tan lixosa:

tu sueles cales e çaleias mondar  
y andar por tantos de lixos de lugares,  
do lexas tus senalles,  
e sueles lavar pies e manos,  
e limpiar muchos lixos panos,  
e sueles andar con polvo mezclada  
fasta qu'en lodo eres tornada,  
c'a mí siempre me tienen ornado,  
dentro de buenas cubas condesado.  
E contar t'e otras mis manas,  
mas temo que luego te asanas.  
Yo fago al çiego veyer  
y al coxo correr  
y al mudo faublar  
y al enfermo organar,  
así com dize en el scripto  
do fázeme el cuerpo de Iesu Cristo”.

—“Así, don vino, por carydad,  
que tanta sabedes de divinidad!  
Alavat! io y todo e algo e en cristianismo,  
que de agua fazen el bautismo,  
e dize Dios que los que de agua fuesen bautizados  
filhos de Dios serán clamados,  
e los que de agua non fuesen bautizados  
fillos de Dios non serán clamados”.

Mi rrazón aquí la fino  
e mandat nos dar vino.  
*Qui me scripsit scribat,  
semper cum Domino bibat.  
Lupus me fecit de Moros*

(Guillermo DÍAZ PLAJA, *Tesoro breve de las letras hispánicas*,  
Madrid 1968, vol. I, pp. 115–117)

Es [el vino] efectivamente aceite de la vida, porque proporciona muy excelente pábulo al calor natural, gracias al cual se conserva la vida no menos que la llama con un aceite del todo terso...

Pensando, pues, en todo esto, no puedo menos de extrañarme de aquellos que lanzan toda suerte de improperios contra el vino, encumbrando el agua hasta las nubes y llenando de vituperios al vino. Lejos de mí recriminar el agua, tan necesaria para la vida. Sólo quien carezca de inteligencia podrá negarlo. Afirmo, sin embargo, que protege y se prolonga más gracias al vino; pues el agua mitiga y apaga la sed, pero no sirve de alimento al cuerpo, como afirma Galeno en el ya citado libro del diagnóstico de las afecciones del riñón y en los libros de la forma de comer y en el libro cuarto de los Aforismos, aforismo décimo tercero.

Mas el vino, aparte de que apaga la sed mejor que el agua, porque invade los órganos interiores de forma más expedita, como dice Galeno en el segundo libro de las cualidades de las medicinas simples, proporciona al cuerpo un alimento muy rápido y selecto. Añádase a esto que el agua, por su gran frigididad, se opone al calor, que poco a poco se va debilitando. De esta debilitación se siguen lentas y molestas digestiones, causa de toda clase de enfermedades, hasta que al fin, por la falta de calor, la vida se extingue.

Ni la humedad del agua es conforme con la humedad natural, que es aérea, bastante grata al calor, manjar y comida del mismo. Y si es cierto todo esto —como es de creer—, obvio es que se alejan de la verdad los que piensan que el humor vital —por así decirlo— es igual que la humedad, pues dice Lactancio Firmiano en el libro segundo de las Instituciones divinas, capítulo décimo: “Se estableció por los antiguos que incluso los pactos se sancionaran con el sacramento del fuego, porque el feto de los animales con el calor y el humor se configuran y se animan a la vida. Y ya que todo animal consta de alma y cuerpo, la materia del cuerpo está en el humor y la del alma en el calor”. Esta es la doctrina de Lactancio.

Pero como el humor radical dista mucho de la humedad del agua y el calor natural del calor del fuego, yo diría que ellos hubieran estado más en lo cierto, si hubieran decidido confirmar los pactos con el sacramento del vino nupcial; pues el calor y el humor del vino se asemeja mucho más a los principios de los animales.

Si prestáis atención a lo que hemos dicho, advertiréis claramente que el vino es la defensa de la salud, y éste era precisamente el segundo punto que tratábamos de probar...

Es muy difícil hallar siempre a mano agua excelente, la cual, si está viciada, engendra toda suerte de enfermedades pues debilita el estómago, obstruye las vísceras, crea cálculos, produce asma, hace a los hombres gotosos, hincha las piernas y las cubre de llagas; en cambio, el agua ayudada del vino, será más saludable que sola. Si es mala el vino neutraliza los muchos daños que podría causar en el organismo... (Alfonso LÓPEZ DE CORELLA, *Las ventajas del vino*, pp. 47-51 y 65)

## VERSIONES MEDIEVALES DE LA MULTIPLICACIÓN DEL VINO

ALFONSO X:

*Cantiga de cómo Santa María acrecentou o vyno no tonel  
por amor da boa dona de Bretanna*

*Cómo Deus fez vio d'agua ant' archetecryno  
ben assí depóis ssa Madr' acrecentóu o vinno.*

Desto diréi un miragre que fez en Bretanna  
Santa María por huna dona mui en sanna,  
en que muito bon costum' e muita bona manna  
Deus posera, que puis dela seer seu vezyno.

Sobre tóda-las bondades que ela avía,  
era que muito fiava en Santa María;  
e porende a tiróu de vergonna un día  
del Rei, que a ssa casa veera de camyno.

A dona polo servir foi muit'afazendada  
e deu-ll carn' e pescado e pan e cevada,  
mas de bon vinno pera él era mui menguada,  
ca non tinía senón pouco en un toneleyno.

E dobráva-xe-ll' a coita, ca pero quisesse  
ave-lo, non era end' en terra que podesse  
por dineiros nen por outr'aver que por él désse,  
se non fosse pola Madre do Vell' e Menino.

E con aquest' asperança foi aa eigreja  
e diss': "Ai, Santa María, ta mercee seja  
que me saques daquesta vergonna tan sobeja;  
se non, nunca vestiréi ja máis lana nen lyno.

Mantenent' a oraçón da dona foi oída,  
e el Rei e ssa companna toda foi comprida  
de bon vin' e a dega non en foi falida  
que non achass' y avond' o riqu' e o mesquyno (p. 95).

JUAN GIL DE ZAMORA  
*Traducción personal de la versión latina*

En la región de Britania, una matrona de noble estirpe honraba y amaba con claro afecto y mente sincera a la Madre de misericordia y la servía con obsequios continuos.

Era amada y venerada por el rey, que siempre se hospedaba en su casa, y todos los grandes del reino la trataban con gran amor como a persona importante en la región.

En una ocasión, aproximándose el rey, se le adelantaron los enviados del monarca para anunciar a la matrona la próxima llegada real.

Informada de la inminente presencia del monarca, inmediatamente ordenó a los suyos que mirasen a ver si faltaba en la bodega alguna de las cosas que acostumbraba tomar el rey; obedecieron la orden y al regresar comunicaron a la matrona que habían encontrado abundancia de vino en la bodega pero muy pequeña cantidad de vino melado, que no bastaría para la comida real.

Al oír esto, no sabiendo qué hacer, terriblemente angustiada, la matrona, poniendo su esperanza en Santa María, comenzó a pedirle que la atendiera en esta necesidad. Y postrándose ante su altar, comenzó a decir: *¡Oh señora de todos, madre de misericordia, te lo suplico, ayúdame en esta necesidad y consigue de Dios con tus santas oraciones que, multiplicado el vino, me arregle; después permaneceré en tu servicio.*

Tras esta promesa se retiró confiando en que la Santa Virgen no la dejaría permanecer en esta angustia. Inmediatamente comenzó la recepción al monarca recién llegado y le obsequió abundantemente con cuanto tenía, y le suministró vino en cantidad suficiente. Era asombroso para todos y digno de admiración por quienes lo veían cómo cuanto más se tomaba de aquel recipiente del que bebían, tanto más abundaba.

Por esta razón, la matrona alabó a Dios y a su Madre que con su Hijo vive y reina por los siglos de los siglos.

## RECETAS DE JUAN GIL DE ZAMORA

*Remedio contra el bostezo*

El vino bebido con moderación resuelve los estiramientos, los bostezos y la rigidez. Y Galeno las comenta así: Este tipo de fenómenos encuentran remedio en el vino, bebido con agua. E indicó Hipócrates la proporción de la mezcla al decir con moderación, queriendo significar con ello que la cantidad de vino debe ser igual a la de agua, para contrarrestar el efecto del vino y su poder calorífico. El vino así rebajado calienta el cuerpo entero, penetra en los miembros, suaviza el efecto de los humores y excita el calor natural (pp. 319-321)

*Para cortar la diarrea*

Contra el flujo de vientre provocado por la debilidad de los miembros, incapaces de retener ni de asimilar... utilizamos el agua de rosas, dándosela a beber al enfermo sola o con vino. Esta agua se prepara a veces en el horno con una ventosa, otras veces con un vaso repleto de rosas y echando sobre ellas agua hirviendo. La segunda es más eficaz, pero no tan olorosa, ya que en este segundo caso la cantidad de sustancia de rosa disuelta es mayor que en el primero, pues en el primero sólo hay la fumosidad. Esta agua se utiliza para la confección de miel de rosas, poniendo dos partes de esa agua rojiza y una de miel. Si quieres prepararla rápidamente, pon una parte de agua y dos de miel y déjalo cocer hasta que se consuma el agua, cosa que sabrás de esta manera: pon una gota de miel hirviendo sobre una piedra; si se adhiere, significa que ya está cocido; si aún fluye, es señal de que todavía hay allí restos de agua, por lo cual debe seguir hirviendo. Y no olvides que las dos aguas mencionadas serán más eficaces si, en vez de agua común, pones agua de lluvia (p. 911)

*Contra la calvicie*

Contra la alopecia y contra la caída del cabello, pon a hervir una raíz de olivo añoso en vinagre muy fuerte, luego cuélalo y en la coladura pon dos partes de harina de altramuces y una de aloe, revuélvelo todo bien y añade polvo de estafisagria; con esto unta la cabeza (p. 333)

*Otro linimento:* toma dos partes de 'baurach' africano, una parte de sal amoniac, déjalos endurecer, machácalos con vinagre fuerte y unta con este linimento las partes afectadas por la alopecia, después de haberlas frotado (p. 351)

Hay quien coge vinagre muy fuerte y lo mezcla con igual cantidad de aceite de rosas y con galange; luego frota el lugar afectado con un paño áspero y a continuación unta con ese linimento (pp. 351-353)

Coge tres dracmas de euforbio, de espuma marina y de estiércol de paloma; dos drammas de eléboro blanco, de semilla de ruda, de cortezas de avellanas, de espiga, de narciso, de estafisagria y de mastuerzo; machácalo todo hasta convertirlo en polvo muy fino, mézclalo con vino cocido o con aceite de rosas o de eneldo o de laurel, unta la cabeza del enfermo y déjala así durante toda la noche; al día siguiente lávasela con agua donde hayan cocido habas o bledos. Esta operación hay que repetirla bastantes veces (p. 357)

#### *Contra la lepra*

Se diluye dragacanto blanco y goma arábica en agua de rosas; se mezcla con igual cantidad de unguento y se unta la cara del enfermo, permaneciendo toda la noche con la cara envuelta en un paño; por la mañana se lava la cara y se limpia con leche de semillas frías o con leche de cabra o con el vino donde haya cocido una serpiente –se dice que el vino gusta mucho a las serpientes– (p. 361).

#### *Contra las hemorroides*

Cojase una hierba –milhojas– que tiene un aspecto muy parecido al puerro, con una hermosa flor blanca y de olor parecido al ajo, macháquese con mosto o con cerveza reciente y bébase ese brebaje todas las mañanas. Puede hacerse una subfumigación a base de caléndulas y hojas de puerro cocidas en vino blanco (p. 493)

Resulta útil bañar al enfermo en agua donde han cocido teramo, 'bedegar', esposa del sol, rosa canina, raíz de inespilo, serbal, higo de Siria, ciruelas rojas, ruda, flores de granado silvestre, cortezas de granado y vinagre (p. 495)

*Otra receta:* toma jugo de ajeno, de artia y de hojas de melocotón, mezcla ese jugo con puré de habas y añádele polvo de "bolo", sangre de dragón, goma arábica, incienso, almáciga, oropimente deshojado, y escoria de hierro; mézclalo todo en un mortero de plomo de gran cavidad y déjalo reposar

durante toda la noche. A la mañana siguiente hazle al enfermo una fumigación pequeña con decocción de "tapsibar" cocido en vino de buena calidad y muy oloroso. Una vez cocido el "tapsibar", escurre el vino y haz que se siente el enfermo sobre la hierba cocida durante unos momentos, hasta que la hierba empiece a enfriarse. A continuación, una vez que el enfermo se haya lavado bien las partes, colócale sobre el ano, una compresa empapada en dicho unguento... (p. 495)

Cuando sangran las hemorroides... dese al enfermo poción de marrubio, 'avancia', milhojas y llantén, mezclados y hervidos en vino. Macháquese hasta reducir a polvo herrumbre, cinamomo, gariógilo y otras hierbas fortalecientes. Recuerda no obstante que nunca se debe administrar herrumbre a quienes tienen secos los intestinos, salvo que se amortigüe previamente su malicia... La malicia de la herrumbre se amortigua metiéndola durante un buen rato en el vinagre de una infusión de dragacanto o de goma arábica. También se puede reprimir su malicia así: machaca hasta convertir en polvo finísimo virutas de hierro de las que hay al pie del yunque; luego hierve ese polvo en vinagre muy fuerte removiéndolo con una espátula; a continuación se deja secar al aire y se vuelve a machacar muy fino y se hierve nuevamente lo mismo que antes. Esta operación hay que repetirla tres o cuatro veces. Sólo entonces se puede mezclar con la medicina: elimina el dolor de modo infalible, consume la melancolía, mata el cancro y la fístula, seca el pus y consume el exceso de grasas (pp. 496-497)

*Otra receta:* coge una medida de betónica, agrimonia, mentastro, milhojas, 'artia', llantén, fresa, una onza de pimienta y aproximadamente media de vino; machácalo todo junto y bebe en ayunas esa poción durante nueve días (p. 497)

En caso de retención o inflamamiento anormal, hay que proceder primero con una purga... A continuación hágase una incisión en la safena exterior de ambos pies y luego tómese el baño siguiente: coge sal común, nitrato, sal gema, poleo, euforbio, comino de Alejandría, machácalo todo junto del modo antes indicado, ponlo luego a hervir todo en vino a fuego fuerte, adapta luego un embudo en la boca de un vaso y que el enfermo reciba vahos durante largo rato. Esta operación hay que repetirla muchas veces; comprobarás cómo se reducen y se secan las hemorroides... El enfermo ha de beber por la mañana y por la tarde vino con pimienta y agua caliente, tomando antes un electuario caliente a base de electuario triple y electuario de calamento, que es muy eficaz contra las hemorroides (p. 497)

*Otra fumigación:* derrama vino sobre una piedra de moler muy caliente, pon un embudo y a través de él reciba el enfermo los vahos (p. 497)

*Otra receta:* raja con la punta de un cuchillo una raíz de 'tapsibar', toma luego un poco de vino y añádele una buena cantidad de pimienta y comino y un poco de escamonea; mete luego en esa mezcla la raíz de 'tapsibar' y déjala que se empape durante toda la noche; al día siguiente puede hacerse la fumigación (p. 499)

Si las hemorroides están muy hinchadas, tanto si duelen como si no, prepárese al enfermo una estufa a base de vino blanco, donde hayan cocido previamente hierbas cálidas tales como ajeno, poleo, ruda, salvia, nevada, calamento, marrubio blanco, todos en igual cantidad; y reciba la estufa a través de una silla agujereada (p. 499)

#### *Remedios contra la artritis, reuma y gota*

*Ungüento marciatón:* Toma dos libras de cera; ocho de aceite; de romero y hojas de laurel ocho onzas de cada; siete onzas de ruda; media libra de amoniac; de 'esbrio', savina, balsamita, 'ozimo', 'lirófago', poleo, calamento, 'artia', émula, betónica, pata de oso, espérgula, hierba del viento mediana, agrimonia, ajeno, hierba de la parálisis, hierba de santa María, 'cimaró', saúco, hierba 'cassula', millojas, siempreviva, camedrio, ciennervios, fragaria y quinquefolio cuatro onzas y media; de malvavisco, raíz de comino y mirra, tres onzas de cada; de fenogreco, onza y media; de manteca, una onza y dos dragmas; de ortiga, violetas, adormidera, ruda, menta sarracena y de la otra menta, 'lapaciolo', cilantrillo de pozo, cardoncillo, madre selva madura, hierba moscada, aleluya, lengua de gato, 'crispula', 'canforada', estoraque y médula de ciervo, media onza de cada; de grasa de oso y de gallina y almáciga, una onza de cada; de incienso una onza; de aceite de nardo y ruda dos dracmas. Estas hierbas han de recogerse a mediados del mes de Mayo en un día o dos. Una vez machacadas las hierbas, se meten durante siete días en aceite de buena calidad; al octavo día se ponen al fuego y, cuando el vino empiece a consumirse, se echa el aceite mencionado y se deja cocer todo hasta que merme, quitadas previamente las hierbas y raíces; a la coladura añádele manteca, grasas y aceite de nardo, almáciga, olíbano y luego cera, y, cuando la cera se haya licuado, déjalo enfriar y guárdalo para cuando lo necesites (pp. 1137-1139)

*Otro unguento:* Coge carne de zorra y ponla a cocer en vino de buena calidad, hasta que la carne se separe de los huesos; machaca a continuación la carne,

extráele el jugo y ponlo a cocer en el vino anteriormente dicho hasta que adquiera el espesor del unguento; luego añádele cera roja y poleo, almáciga, castóreo, 'bdelio', mirra, aceitunas de laurel y un poco de euforbio; mezcla en un mortero los polvos con el anterior unguento y finalmente añádele musgo, siempre que sea rico y de buena calidad, y unta al enfermo (p.1143).

*Otra receta:* Coge las sustancia esponjosa que se halla bajo el cuerno de ciervo y, si la materia es cálida, cuécela en agua o en vinagre, añadiéndole hojas de beleño; si la materia es fría, cuécela en vino y le añades hojas de laurel. Después de cocer durante un día y una noche, reponiendo continuamente el líquido consumido por la cocción, cuando ya tenga la adherencia de la clara de huevo, retíralo del fuego y échalo en un vaso de estaño, si la materia es cálida, y de cobre, si la materia es fría, porque perforaría las píxides (p. 1153)

*Emplasto:* Los remedios más eficaces consisten en coger las cuatro gomas cálidas, es decir, opopónaco, terebintina, amoniaco y galbano, ponerlas en un poco de vino y vinagre y dejarlas ahí durante un día entero; luego las disuelves calentándolas al fuego y le añades cera roja virgen y polvo de almáciga, 'bdelio', mirra, romero, parte interna de la coloquintida, frutos de enebro y aceitunas de laurel; se disuelve todo bien y a continuación se amasan bien los polvos de las gomas al fuego, añadiéndole 'marciato' o altea o aceite de laurel; luego se prepara el emplasto y se coloca sobre el lugar dolorido (p. 1143)

*Estufa:* Puedes también hacer la siguiente estufa, con la que un sacerdote curó a muchos ante mis propios ojos: recoge huesos de cadáveres de animales de cualquier especie, a ser posible que tengan médula, quémalos en un huerto o en un lugar recoleto fuera de la ciudad y que el paciente reciba esta estufa durante largo rato, hasta que casi le produzca un síncope, pues es un olor muy desagradable, y dale allí mismo una opiata muy caliente con vino de buena calidad (p. 1141)

#### *Para disolver los apostemas*

En todo apostema debemos utilizar en primer lugar remedios reductores fríos... mezclando alguna sustancia cálida... Puede, pues, prepararse un emplasto de siempreviva, 'morela', yezgo, rosas, raíz de 'bimalva' u hojas de malva y, si te parece, lenteja de agua; exprímelo y al jugo le añades, vinagre y clara de huevo; en invierno pon el emplasto caliente, en verano frío. Si después de tres o cuatro días de tratamiento, el apostema no se reduce... debes poner más bien medicinas calientes... para lo cual puedes coger ruda, abrotano, apio

doméstico y apio de las hemorroides, orégano, calamento, centaurea, ajeno, ajedrea, bimalva, malva, aceite, cántabro y vino; ponlo todo a cocer y mientras cuece, que el miembro afectado reciba el vapor; a continuación úntalo con aceite de laurel o con otro ungüento cálido, y luego haz un emplasto con los productos citados, previamente molidos y calentados en un plato, añadiéndole grasa o manteca (p. 793)

(*Apostema del pene*) Si el pene está hinchado, lávalo primero y luego aplícale este fomento: coge hojas de ciruelo y aloe, cuécelo todo en vino y pon fomentos al pene dos o tres veces, hasta que baje la hinchazón. Si no tienes hojas de ciruelo, puedes hacerlo con malva y con parietaria. Una vez bajada la hinchazón, si en el apostema existiera carne muerta, coge ajos, machácalos y ponlos alrededor de dicha carne... (p. 813)

(*Apostema del ano*) El emplasto apostolicon...: toma dos onzas de litargirio, seis de cera roja y dos onzas de colofonia, de propóleos y visco de encina una onza de cada, de amoniaco y piedra calaminar seis dragmas de cada, de almáciga y maná media onza de cada, de terebintina, galbano, 'bdelio', mirra, 'calcuca', 'caumenón', sarcola, piedra de cal, 'diptanio', rosa de aristoloquia, jugo de puerro y opopónaco tres dracmas de cada uno. Se prepara así: coge el galbano, el amoniaco y el opopónaco, ponlos en una cantidad de vino suficiente para que los cubra y déjalos así durante toda la noche; a la mañana siguiente hiérvelos hasta que licúen, cuélalos luego a través de una 'cacia' y ponlos a hervir nuevamente hasta que se consuma el vino; a continuación en un caldero mezcla litargirio molido y convertido en polvo muy fino con una cantidad suficiente de aceite, ponlo al fuego y no dejes de removerlo con una espátula hasta que, al dejar caer una gota del mismo sobre el mármol, quede espeso como la cera; inmediatamente añade cera, y, una vez licuada, añádele la colofonia, la almáciga, el olíbano y la mirra, y, después de unos momentos, pon el 'bdelio', a continuación el cisco de encina, y, una vez licuado éste, añade la terebintina; cuando también ésta se haya licuado, pon el caldero sobre el suelo y entonces vete echando en el caldero las gomas poco a poco; luego vuelve a ponerlo sobre el fuego y, sin dejar de remover con la espátula, déjalo que hierva unos momentos; luego añade la sarcola y la piedra calaminar y, después de un rato, añade la flor de bronce y la piedra de 'calcuca'; a continuación, sin dejar de remover, añade 'calcuca' y 'caumenón', hasta que empiece a ponerse rojo; por último pon el 'diptanio' y la aristoloquia larga y después échalo en agua fría, luego retíralo, exprímelo y amásalo con las manos hasta que salga toda el agua y, una vez hechos los magdaleones, aplánalos con las manos untadas en aceite (p. 825)

### *Contra la sarna*

Coge azufre vivo, litargirio y alumbre, o quita, si te parece, el azufre, y ponlo todo a hervir en vinagre y aceite de nueces y unta al enfermo para el baño; lava la parte afectada con agua caliente y luego úntala. El baño de agua aluminosa es muy saludable para los hidrópicos, los sarnosos y los gotosos (p. 369)

### *Contra la lepra, para quitar manchas de la piel, conservar la juventud y hacer hermosos los ojos*

Coge limaduras de oro, de plomo, de plata, de cobre, de hierro, de cálibe, de cadmia áurea y argéntea, de todos ellos una onza más o menos, según la pobreza o riqueza de cada uno; el primer día lo pones todo esto en orina caliente de un niño virgen, el segundo día lo pones en vino blanco caliente; el tercer día en jugo de hinojo; el cuarto en claras de huevo; el quinto en leche de mujer que esté criando y amamantando a una niña; el sexto en vino tinto; el séptimo en claras de huevo asadas. La cantidad de todos estos líquidos ha de ser suficiente como para cubrir estas medicinas abundantemente. Lo último, ha de ponerse todo ello, junto con las medicinas, en un alambique a fuego lento y, lo que el alambique destile, recógelo y guárdalo en un frasco de plata o de oro. Esta agua destruye todo tipo de lepra incipiente, elimina todas las manchas, conserva la juventud, elimina las manchas de los ojos y los hace hermosos (p. 911)

### *Colirio contra las manchas y vicios oculares*

Toma media onza de azafrán y una onza de mirra, ponlos a hervir en media libra de vino tinto bueno y en una libra de asfodelos hasta que se evapore la mitad, exponlo al sol durante bastantes días hasta que se evapore de nuevo la mitad, y guárdalo en un vaso de bronce; si te das en los ojos este colirio, constatarás su gran eficacia (p. 263)

### *Desodorante*

Muchas personas padecen mal olor en las axilas a causa de los humores corrompidos, podridos y fétidos que dominan el corazón... Tal olor se acentúa cuando el humor corrompido es dominante en el cuerpo. Es por tanto, preciso ante todo purgar el cuerpo, luego untarlo con agua de rosas y litargirio o con otra agua o con mirra o con áloe o con vino oloroso... Es conveniente lavar a menudo las axilas con vino o con agua de canfora o con aromas o con cualquiera otra sustancia odorífera consuntiva similar. (p. 1225)

### *Fabricación de manteca de toro*

La manteca de toro se prepara así: coge esta manteca, lávala en el río y, una vez lavada, ponla en un caldero, quitándole previamente las membranas, y cuécela hasta que hierva; luego la echas en agua y a continuación pones la manteca en un mortero con agua limpia y la lavas, removiéndola con las manos; luego tiras esa agua. Repita esta operación una segunda y una tercera vez y vuelve a ponerla en un caldero lleno de agua al fuego y déjala cocer hasta que la porquería se asiente en el fondo; una vez colada, viértela sola en un caldero lavado con vino y cuécela para que pierda su sabor, y una vez cocida, guárdala. Algunos la ponen a cocer con igual cantidad de vino oloroso de buena calidad dos veces consecutivas, para lograr su plena transformación y para que pierda su mal olor (p. 1543)

### *Manteca de toro-crema de belleza*

Algunos perfumistas, después de separar la manteca de toro o de novillo o de ciervo, de sus respectivas membranas, las cuecen con vino oloroso; a continuación la retiran del fuego y la dejan reposar durante la noche; al día siguiente la disuelven en igual cantidad de vino, cambiando el vino a menudo, y la machacan con el vino y la cambian de caldero; a continuación la cueflan y la dejan reposar durante todo el día y toda la noche; luego la vuelven a cocer del mismo modo y la mezclan con nueve cotilas de grasa y siete oleas de esquenanto árabe...

Hay gente que la prepara de este otro modo: ponen en un caldero con vino cualquier clase de manteca, de manera que el vino la cubra abundantemente, una vez tamizada, la cuecen tres veces y a continuación cogen dos eminas de manteca y cuatro cotilas de vino, cuatro eminas de semilla de palma y lo ponen a cocer todo a fuego lento hasta que la manteca pierda su olor; luego la cueflan y la dejan enfriar. Una vez fría, le ponen una emina de betún machacado y cuatro eminas de betún amargo y en vino viejo sin fermentar la dejan así durante un día; al día siguiente mezclan fermento con la manteca en un caldero nuevo con vino y lo ponen a cocer sobre las brasas, hasta que tenga el olor de las especias; a continuación la cueflan y la guardan (p. 1545)

### *Manteca olorosa de gallina o de pato*

Coge de las grasas mencionadas, o de las que quieras, cuatro 'cotilas', ponla en una cazuela nueva y añádele 'erisceptrón', xilobálsamo, semilla de palma y caña aromática hasta un total de doce 'cotilas'. Añádele a todo ello aceite

de sabina y vino para que fermente; luego échalo en el caldero donde primero pusiste la manteca, ponlo al fuego y déjalo hervir. Una vez fría, cuélala y guárdala en un vaso de plata. O bien cuélala para una olla de barro y guárdala. Esto hay que hacerlo en invierno y guardar toda la manteca (p. 1545)

### *Jarabe de vinagre*

Se fabrica así: disuelve azúcar en vinagre y déjalo cocer hasta que se ahudara al cazo. Si quieres conseguir un diurético duro, déjalo cocer más tiempo tal como se dice en el Compendio de Salerno. El jarabe de vinagre es bueno para la materia caliente. Para la materia fría, basta el vinagre tal cual.

De vinagre y miel se hace el ojimel, unas veces simple, otras compuesto. El ojimel simple se hace con dos partes de vinagre y una de miel y se cuece una sola vez hasta alcanzar el espesor de la miel. El compuesto se hace así: toma raíces de hinojo, de apio y de perejil, machácalas un poco y mételas en vinagre durante un día y una noche; al día siguiente se cuece del mismo modo, y en el vinagre ya colado pon una tercera parte de miel y cuécelo como el jarabe.

El ojimel de cebolla se hace así: toma una cebolla y déjala también un día y una noche en vinagre, cuécelo y cuélalo. Conviene sin embargo tirar la parte exterior y la interior de la cebolla y mezclar sólo la parte del medio. A continuación añade miel, tal como se dijo antes. Si no tienes cebollas, coge raíz de rábano y haz lo mismo (p. 179)

## EL VINO EN LA COCINA

No hay espacio en este librito para hablar con detención del vino en las recetas de cocina, pero aunque sólo sea para recordar su presencia y la del vinagre reproduzco cuatro recetas de cocina debidas a Ruperto de NOLA, *Libro de guisados*, Huesca 1994.

### *Hiladea que se dice gelatina*

Manos de ternera tomarás bien peladas y limpias y blancas, que no sean desolladas, y quebrantarlas por medio y lavarlas bien y ponerlas a cocer con otros dos pares de manos de carnero y si para cocerle has menester cuatro o seis escudillas de agua, no eche sino la mitad y lo demás, en lugar de agua, echar vino blanco muy fino y oloroso y cocerlo todo en una olla hasta que sea bien cocido y echar en la olla gengibre y flor de macís (nuez moscada) y azafrán, todo entero, y según la cantidad que quisiere hacer, has de echar el vino blanco en la olla y desque sean bien cocidas, sácalas de la olla y haz pedazos tan largos como el dedo, y después tomar gallinas que sean cocidas en una olla aparte, y córtalas como para hacer platos, y toma después un gran plato, y pon aquellas gallinas cortadas y las manos cortadas en el plato y echa sobre ello el caldo de las manos de manera que no caiga en el plato ninguna gordura; pasándolo por una estameña y desque sea medio pasado, pon al derredor en el plato hojas de laurel y déjalo estar así y congelarse ha luego, y si por caso no se congelase tan presto, échale un poco de garanjal o espica nardi (galanga y espinacardo) y luego será congelado sin duda; y así se hace la buena gelabea o gelatina.

### *Empanada de carne o de pescado*

Has de tomar la carne o el pescado, y darle un hervor; mas si fuere carne, hierva más que el pescado; y desque haya bien hervido, quitarlo del fuego y ponerlo en agua fría; y después hacerla empanada, y ponerle la carne o el pescado cortado a pedazos pequeños, tan grandes como los dos dedos, y aún menores, y ponlos en la empanada, y después vaya al horno y hacer un agujero encima del cobertor de la empanada porque pueda respirar, que de otra manera reventaría en el horno; y cuando pusieres la carne en la empanada poner también la salsa fina con ella, y si fuere de pescado carga la mano en la

pimienta; y si de carne cargar la mano en la salsa; y un poco antes que sea hora de sacar la empanada del horno, poner por el agujero huevos batidos en una escudilla con agraz o con zumo de naranja o vinagre blanco rosado, y después tornarla al horno por espacio de un Pater Noster y un Ave María, y sacarla y ponerla en la mesa.

#### *Fruta de manjar blanco*

Un poco de harina tomarás que sea muy bien cernida y amasarla con dos huevos; y con un oco de manteca de vacas y vino blanco; y sobarlo muy bien; y después tomar un palillo de hojaldrar; y hacer unas torticas y después tomar el manjar blanco; y echarlo encima de las torticas en medio; y hacer de manera que vaya cubierto; y después poner una sartén a calentar con manteca que esté muy caliente; y después echar las tortillas.

#### *Sollo*

El sollo, que es esturión, es pescado grande; y tiene la carne muy buena a manera de ternera; y así se come en adobo con su vinagre blanco aguado y sal y orégano y un granito de ajo majado a quien lo come, y puédenle echar unos clavos machacados; y gengibre machacado; y con este adobo se come comúnmente el sollo asado en parrillas o de otra manera; y en cazuela y cocido se puede comer como arriba es dicho en su capítulo del esturión .





ISBN: 84-922782-4-2



9 788492 278244



Centro de la UNED de Zamora

Vino y cultura en la Edad Media José-Luis Martín