

José-Luis Martín *
Antonio Nogueras *

Recetas médicas en cuya composición entra el vino

RESUMEN

Se estudian en este artículo las recetas médicas en cuya composición entra el vino, reunidas por los médicos de los siglos XIV y XV.

They are studied in this article the medical recipes in whose composition enters the wine, gathered by the physicians of the 14th-15th centuries.

Este artículo es continuación del que presentamos en el Puerto de Santa María con el título *El vino, salud y medicina*¹, al que remitimos por lo que se refiere al aparato crítico, a las recetas para elaborar cremas de belleza y a la presencia del vino en los brebajes y ungüentos aconsejados por los médicos y recogidos por Juan Gil en la gran enciclopedia del saber medieval que es su *Historia Naturalis*².

Iniciamos esta segunda parte recordando que las recetas grecoárabes reunidas por Juan Gil tienen nueva expresión en los médicos de fines de la Edad Media como el licenciado Fores³, el vienés del siglo XV Iohannes de Ketham⁴, y los auto-

* UNED – Ftad. Geografía (España).

¹ Artículo, en prensa, leído en el «I Symposium de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino», El Puerto de Santa María 18-20 de marzo de 1999.

² *Iohannes Aegidius Zamorensis (Juan Gil de Zamora), Historia Naturalis*. Edición y estudio de Avelino Domínguez García y Luis García Ballester. Valladolid, 1994.

Las referencias literarias sobre el vino pueden verse en los trabajos de MARTÍN, José-Luis – «El vino y la buena mesa en la Baja Edad Media castellana». In *Vino y viñedo en la Europa medieval*. Pamplona, 1996, p. 121-164, y *El vino y la buena mesa medieval*. Logroño, 1998.

³ FORES – *Tratado de la Peste*. Estudio y edición de María Nieves SÁNCHEZ. Madrid, 1993.

⁴ IOHANNES DE KETHAM – *Compendio de la humana salud*. Estudio y edición de María Teresa HERRERA. Madrid, 1990.

res de *Tratados de la Peste* como Alfonso López de Valladolid (*Regimiento contra la pestilencia*)⁵ y Diego del Covo (*Tratado de los apostemas*)⁶, o Francisco López de Villalobos, el primero en escribir en castellano, en 1498, un *Sumario de la Medicina*⁷ 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 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*

⁵ LÓPEZ DE VALLADOLID, Alfonso – *Regimiento contra la pestilencia*. Edición de Marcelino V. AMASUNO. Valladolid, 1988.

⁶ COVO, Diego del – *Tratado de los apostemas*. Edición de María Teresa HERRERA. Salamanca, 1982.

⁷ VILLALOBOS, Francisco López de – *Sumario de la medicina*. 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 comienço que e dado/y en sus escrituras me muestren el vado/por donde halle muy hondo el hondón/y pueda passarme sin ser ahogado*».

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).

El vino cura pero también puede ser la causa de males como el *tremor* que se define como "temblar algún miembro a desora" de manera descontrolada: «a veces *luxuria su causa será y el mucho beber*» y la cura exige la abstinencia del paciente, consejo válido también para quien padece incontinencia lacrimal⁸ o está aquejado de *estupor*, que tiene algún miembro entumecido «con falta de senso y a veces de moto» (p. 61); si la causa es el abuso del vino, «como en *tremor*, a este tal curaría» mandándolo abstenerse de lo que produce la enfermedad⁹; no es aconsejable el vino para los enfermos de pleuresía, pero sí pueden tomarlo los aquejados de pérdida de la visión nocturna:

*Noctilupa es vista de noche perdida
podiendo con ella de día bien ver..
y tome triaca con vino algún día.*

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"¹⁰; en el primer caso

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

y en el segundo sirven 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)¹¹.*

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

⁸ VILLALOBOS – o. c. «En su regimiento el paciente se endresce/huyendo del vino humedad malvasías», p. 65.

⁹ Del espasmo o «dolencia de los nervios que contrae los nervios para arriba contra su naturaleza» habla Ketham, del que tomamos el remedio: «Toma la raíz del servato hecha tajadas, hiérvela en vino y con aquel vino lava muchas veces el lugar pasmado o que tiene calambre», VILLALOBOS – o. c., p. 253.

¹⁰ Para un mejor conocimiento de cuanto se refiere a la concepción humana y a la esterilidad femenina, puede verse la obra de CONDE PARRADO, Pedro; MONTERO CARTELLE, Enrique y HERRERO INGELMO, M^a Cruz – *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.

¹¹ 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).

*...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 echaras
y desque 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 menstruo 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 huevo*»¹².

¹² Capítulo dedicado a las dolencias de las mujeres, p. 97-118.

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, «*el vino oloroso diz ques buena cosa*» para el bulímico¹³; 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*»¹⁴ exigen un período de recuperación sobre el que poetas como Juan Alfonso de Baena sabe más que cualquier médico; véanse si no los consejos que da al todopoderoso condestable de Castilla don Álvaro de Luna:

*Señor, lo primero ssobre que me fundo
es que partades ssyn más detenençia
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*

¹³ «*Filonio romano disuelto en un poco de vino*» aconseja Khetam a los bulímicos (o.c., p. 251).

¹⁴ KETHAM – o.c., p. 232-233, ofrece el siguiente remedio: «*Toma perejil o salsaverde y cuécelo con sus raíces en vinagre durante una hora larga. Cuélalo 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 cuélalo 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.

*es que non tomedes ningunos pesares
 mas muchos plazer, oyendo juglares...
 algunas vegadas cantando, tañiendo,
 con lyndos fidalgos folgando e rryendo...
 Señor, e lo quarto con sseso mediante
 es que guardedes en este comedio
 ssy se vos alça el nervio de medio
 que non retoçedes con el puxavante
 ca es peligroso segund dize Dante,
 Plauto, Gallego¹⁵, también Ypocrás
 al que no guarda mesura e conpás
 que quiere del todo conplir su talante...¹⁶.*

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 ungüento formado por «*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). Para el picor nada más apropiado que frotarse con ortigas cocidas en vino y coladas con la ayuda de un paño delgado; para la apoplejía se recomienda tomar «*tríaca con vino*», y para la arteríaca o aspereza de las arterias se utiliza un emplasto de «*tapso barbado o turciburi cocido con vino*» aplicado en el lugar de la dolencia.

Mitridato disuelto en vino, en cantidad de una avellana, pone fin a la gomorra o emisión inconsciente de esperma; la pasión ilíaca 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 «*zumo 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 dictamo destemplada 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

¹⁵ Galeno.

¹⁶ DUTTON, Brian – *El Cancionero del siglo XV c. 1360-1520*. Universidad de Salamanca, 1991, vol. 3, p. 271.

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».

El vinagre forma parte de los remedios contra la fiebre, como antes hemos visto al hablar de las fiebres cuartanas¹⁷, y se utiliza también para curar las fístulas: «toma el eneldo y cuécelo en vinagre. Dáselo a beber al enfermo, porque cesará la furia de ella y no se enfistolará más». Para curar la litargia o «apostema en la parte posterior del cerebro, debajo de la carne» que lleva al enfermo a dormir continuamente, es remedio eficaz la ceniza de los pelos del paciente, mezclada con vinagre y un poco de pez «porque esto, puesto en las narices, despierta maravillosamente a los que son litárgicos». El vino forma parte, como hemos visto en las líneas anteriores, de un brebaje para matar las lombrices, y también puede recurrirse a un jarabe en cuya composición entra el vinagre. La ciática puede curarse poniendo encima del nervio una mezcla de estiércol de cabras con vinagre¹⁸.

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 Andalucía;
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:

*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,*

¹⁷ Véase la nota 14.

¹⁸ Otras muchas recetas en las que Ketham recomienda el uso del vino pueden verse en su obra. Recordemos, además que, 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» (p. 91-93).

*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 –¹⁹ «*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...*»²⁰.

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

*tomen poca çera en olio rosado deslei da
 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...*

¹⁹ Más adelante, hará algunas recomendaciones para los menores de doce años y nada dice de los mayores de sesenta.

²⁰ LÓPEZ DE VALLADOLID, Alfonso – *Regimiento contra la pestilencia*. Edición de Marcelino Amasuno. Valladolid, 1998, p. 95.

*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 que es 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...*

También el carbunco puede ser atacado con emplastos de «*lentejas con vinagre cozidas*», con «*milgrana e agua cozidas en vinagre*», con «*troçiscos de andarón o de fación molidos e desleydos en dulce vino*» y, si falla la fórmula «*sea el troçisco con arrope de vino mezclado*»²¹, y «*vinagre con opio e agua rosada o zargatona en ello remojada*» ayuda a curar los panadizos; el mismo efecto se consigue con «*agallas e miel mezcladas con poco vino*». Medicina apropiada para curar las llagas por quemaduras

²¹ De nuevo encontramos los trociscos en el tratamiento del apostema llamado formica: E estas melezinas son muy desecantes/e non son en alguna parte mordicantes/commo azarcón muy fuerte molido/en vino estíptico muy bien desleydo/e los muy alavados son los troçiscos/de façión e de volodines e los amerromistos/molidos e çernidos e amasados/con vino dulce e tres bezes al día usados.../ e aun aquí el estreniente vino/es bueno con fillos de paño de lino/especialmente en la ultimidad/quando la úlcera se açerca a la sanidad.

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

Para la curación de las adubelas, una de las especies de exiduras citadas por Diego del Covo, va bien el «vino blanco e bien oliente» y, según Avicena, no le vendrá mal beber un poco de «sotil e delgado vino e mirra e çinamomi e vino sotil enclinado a blancor, todo misto e bien confaçonado»²².

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

*Trementina con raz de cogonbro asnino
majados, abren e ronpen a que saca el venino;
e neguilla e linuezo cozidos en vino
majados muy bien con estiércol columbino...²³,*

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 sustançia 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 brevas sino que incluían en sus tratados del cultivo de los campos y de la cría del ganado (*Geopónicas*) 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»²⁴.

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

²² Para disolver la materia melosa de las adubelas puede utilizarse la receta siguiente: «sal de España, libra I, cera onças I, litargio, libra I, trementina, onça I, quina, onça I, apopanac onça I, almagre, onça VI, olio anejo, libra III, vinagre, medio costo» (p. 139).

²³ Maduran los flemones los emplastos de granada «mayormente si es en vinagre su cozimiento porque aquél vale más que el vino a todo pudrimiento».

²⁴ VÁZQUEZ DE BENITO, M^a Concepción – *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.

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*»²⁵.

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: «*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*»²⁶.

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 cuarto para vino después que embiudé; que antes no tenía yo cuidado 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

²⁵ VÁZQUEZ DE BENITO, M^a Concepción – o. c., p. 66-67.

²⁶ *Obres catalanes*. Barcelona, 1947. Volum 2: *Escrips mèdics*, p. 121-122, 184-187; pueden verse igualmente las páginas 208-211 y 247-249 de la versión abreviada escrita en el siglo XV.

la madre (matriz) tras cada sopa. Agora, como todo cuelga de mí, en un jarrillo malpegado me lo traen, que no cabe dos açumbres;

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 cata-dor:

Pues, vino, ¿no me sobraba? ¡De lo mejor que se bevía 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»²⁷.

²⁷ ROJAS, Fernando de – *Comedia de Calisto y Melibea*. Burgos, 1499. Reed. Salamanca, 1999, p. 156, 258 y 272.