



MARÍA BEATRIZ HERNÁNDEZ PÉREZ

**LOS VINOS DE ANTAÑO:
EL VINO EN LA CULTURA MEDIEVAL**

esta crisis son descritas por san Cipriano, obispo de Cartago en el siglo III, cuando dice:

El mundo, envejecido, ya no conserva su antiguo vigor. El invierno no tiene suficiente lluvia para alimentar las simientes, ni el verano bastante sol para calentar las cosechas. Las montañas, agotadas, dan menos mármol, las minas menos plata y menos oro. Faltan cultivadores en los campos, marineros en el mar, soldados en los campamentos. No hay justicia en los juicios, competencia en los oficios, ni disciplina en las costumbres. La epidemia diezma al género humano.

(Valdeón, 9)

A partir de entonces, y durante grandes períodos, el hambre será una de las compañeras más indelebles de la memoria colectiva medieval. Ésta o el miedo a volver a ella estarán siempre presentes en las comunidades medievales, y frente al hambre, veremos al campesino y al guerrero, a la dama, la monja enferma o a su sirvienta acompañar el día a día con el vino; vino aliviado con agua o mezclado con hierbas, vino endulzado con miel o avinagrado, tibio o templado... vino, al fin y al cabo, dador de calor y vida, de olvido ante el hambre y abrigo ante el frío.

LOS VINOS DE ANTAÑO: EL VINO EN LA CULTURA MEDIEVAL

A cercarnos al vino, extender la mano hacia la jarra y comenzar el trasiego que tiene lugar en la mesa entre jarra, copa y boca, remedo del que se produce a distinta escala en las bodegas, fue una experiencia diaria para la mayor parte de los pueblos medievales. En el breve repaso que ofrecemos, se intenta exponer la forma en que el vino se fue integrando, a partir de usos antiguos, en el hálito vital de quienes poblaron los territorios de la Europa occidental en los mil años que siguieron a la caída del mundo clásico. La deriva que tomó este poderoso alimento del cuerpo y el espíritu será inseparable de la que tome la comida en su conjunto, y así, los valores del vino, tanto simbólicos como de uso directo, se desarrollarán a la par que lo hagan los de la cultura cerealística. El ejemplo literario es el que mejor evidencia lo esencial del vino en esta cultura, por lo que nuestra descripción descansa sobre una literatura muelle en la que el vino, en todas sus variedades de uso y significación, aparece continuamente.

La semblanza histórica y cultural del vino durante la Edad Media empieza a trazarse a partir de la famosa decadencia del Imperio Romano, con la que se produce la crisis gradual de todos los sectores productivos, derivada tanto del agotamiento de las propias fuerzas que habían promovido la expansión imperial como por la imparable ocupación y establecimiento de las tribus germánicas más allá de las fronteras imperiales. Las causas y los efectos de

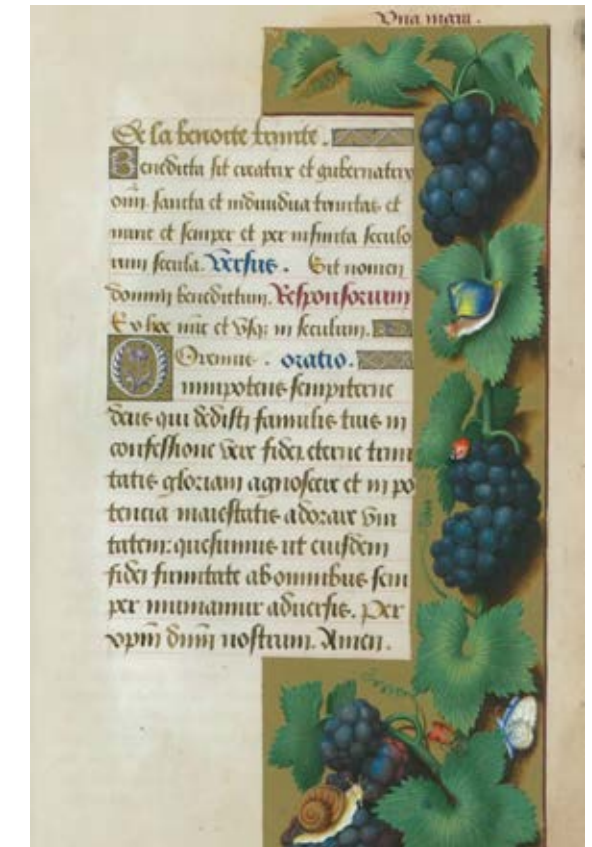


Fig. 1. *Grandes Horas de Ana de Bretaña*, f. 156r: marco floral, uva negra ©Moleiro Ed.

En la cultura clásica, los cimientos económicos y sociales los puso la agricultura y la arboricultura, con los pilares ya conocidos del trigo, la vid y el olivo, además de la ganadería ovina y la horticultura. La Edad de Oro, según Hesíodo, la regía una madre tierra generosa, que invitaba, con sus mejores frutos, al vegetarianismo. Pero, pasadas las edades por el tamiz humano, los usos primigenios, si alguna vez los hubo, desaparecieron. Ya para el siglo IV encontramos un cuadro bien distinto al de la ensoñación de la primera edad: un paisaje formado por amplios territorios que han quedado despoblados, con campos desolados y sin cultivar, junto a grandes extensiones de bosques, praderas naturales y pantanos. Pero si el principio de extensión en que se basaba la cultura mediterránea exportada por Roma había favorecido que los bosques quedaran incultos y mínimamente aprovechados, había otra cultura que sí se había internado en ellos y los aprovechaba regularmente. Se trata de los pueblos germánicos que en estos primeros siglos medievales empiezan a recorrer toda la superficie del norte y centro de Europa. Para esta civilización, que pronto se fusionará con la mediterránea, el principal valor alimenticio no proviene tanto del cultivo de la tierra como de lo que se halla en el bosque: la carne. En ella encuentra su principal valor alimenticio, pues de la carne derivan no sólo la materia prima sino las grasas animales, el tocino o la mantequilla. Ambas culturas se encuentran y fusionan lentamente a partir de estos últimos siglos de la antigüedad; en los primeros de crisis de la cultura imperial se extienden los bosques y las zonas de pastos naturales y pantanos y van surgiendo realidades intermedias entre el terreno inculto y el labrado, entre *saltus* y *ager*, como son los huertos a los que se daba un uso eminentemente farmacológico.

En el sistema productivo de los primeros siglos del medioevo encontramos, pues, una amalgama de alimentos, costumbres y gustos procedentes de ambas culturas. Se pasa lentamente del nivel de supervivencia al de la explotación de los terrenos hasta entonces no trabajados. Incluso se empieza a diversificar los productos, que se cultivan escalonadamente a lo alto y ancho de las colinas. La demanda alimenticia va creciendo entre los siglos VI y X, en que se van consolidando los reinos medievales. Es entonces cuando, de la mano de las recientes monarquías y del proceso evangelizador llevado a cabo desde monasterios y abadías, se consolida la agricultura y la extensión de los cultivos a lo largo de un territorio boscoso que se va desbrozando y roturando. A fines del siglo XI encontramos una clara cultura cerealística, gracias también a nuevos medios técnicos: vastas extensiones de esos nuevos territorios se dedicarán al cultivo de la viña. En la península ibérica, por ejemplo, entre los siglos IX y XII encontramos ya nombrados los Ribeiros o los gallegos de la Castellae Auriense, y la importancia del producto se constata a medida que avanza la Reconquista y se produce la replantación de antiguas cepas, a la vez que se plantan nuevos viñedos a lo largo del Camino de Santiago; ya en el XII vemos viñedos en la ribera del Duero y de la Rioja, al igual que en el Penedés.

A medida que se va consiguiendo garantizar la producción de alimentos mediante la alternancia de distintas cosechas y el uso de arados más pesados, desde la propia Iglesia se ordenan los hábitos alimenticios mediante una concertación de los ritmos nutricionales que obedece a los ciclos agrícolas que podemos constatar en cualquier calendario de la época: en ellos se describen las tareas a lo largo de los doce meses: una distribución del tiempo de trabajo y de ocio según los biorritmos de la tierra, que afectaría, por supuesto, al tipo, la cantidad y calidad del vino que se podía consumir en cada temporada.

La Iglesia describe y pauta la administración de los tiempos de carestía o abundancia, es decir, la regulación de los hábitos de consumo, extendiendo a la cristiandad lo que había sido decisión personal de los primeros eremitas: el ayuno. Los estudios antropológicos han señalado que en aquellas sociedades donde los recursos son limitados, los habitantes tienden a acostumbrarse a un ritmo de escasez y abundancia, de cosecha y hambre, a la vez que pretenden controlar dicho ritmo mediante la práctica del ayuno voluntario, con el que creen ejercer presión sobre los dioses para que traigan la abundancia de la tierra. Si la sociedad del temprano medioevo siguió o no este patrón es discutible; lo cierto es que el ayuno regular a lo largo del año supuso una perfecta adecuación a las posibilidades productivas de estos siglos. De los siete días de la semana, tres estaban destinados al ayuno: miércoles, sábado y sobre todo el viernes, santificado con la pasión cristiana. La dieta se estructuraba armoniosamente entre días de consumo de carne y grasas animales o de pescado y grasas vegetales. Además, durante cuatro épocas del año se observaban estos días con especial énfasis: en el Adviento de diciembre, en Cuaresma, en junio después de Pentecostés, y en septiembre. En estos momentos, aunque el vino resultaba un complemento ideal para superar el sabor salado del pescado, diversos tratados y colecciones (como el *Speculum laicorum*, compilado en la Inglaterra del siglo XIII) hacían hincapié en que el agua debía sustituirlo en lo posible, igual que el pescado lo hacía a la carne. Recordemos con Corbellari que el vino, frente a la pureza cristalina e inmaterial del agua, remite al cuerpo por su liquidez roja, análoga a la sangre, que tanto lo emparenta a la carne.

Alrededor de 1250, las hambres se reducen en general, las condiciones climáticas han mejorado y se ha instaurado el ritmo de abstinencia/consumo al que nos hemos referido. Olvidado el miedo al hambre, se generaliza el deleite y el mimo a la buena mesa. Se empieza a comer bien y abundantemente, a escribir fantásticos recetarios, a difundir las especias y ponerle imaginación a unos platos que expresan la necesidad de ostentación de quien los come. Es en esta visión ideal de la sociedad, en la que tanto damas y señores como siervos aparecen bien alimentados, donde se inspiran las imágenes más comunes de los manuscritos medievales, aquellas que representan en calendarios las labores de labradores, segadoras y comensales a lo largo del año. En algunos apreciamos esa visión de los trabajos agrícolas del vino: el año fiscal empe-

zaría para los agricultores con la fiesta de san Miguel, el 29 de septiembre. Durante septiembre y octubre la uva recogida, pisada y fermentada tenía que guardarse en toneles. El vino se fermentaba durante períodos pequeños de tiempo, desde horas hasta varios días. De esa forma se solía tomar muy joven, lo que permitía mantener muchos de sus nutrientes vitamínicos y minerales. En octubre se empezaba ya a arar el campo que se había dejado baldío el año anterior, dejándolo preparado para plantar la cosecha de invierno, que sería recogida la siguiente primavera. En febrero y marzo se retomaban los cuidados de la viña, ya que la escarcha podía congelar los racimos y echar a perder no sólo la cosecha del presente año sino la del siguiente.



Fig. 2. *Las muy ricas horas del Duque de Berry: vendimia en septiembre*, folio 9v. Bibliothèque du Château de Chantilly, Ms. 65.

El vino aparece relacionado con la regulación del tiempo en el episodio literario en que Amor muestra su tienda al arcipreste de Hita (*Libro de Buen Amor*, 1266-1301). En sus lienzos se representan los placeres de la mesa a lo largo del año mediante la alegoría

de doce comensales de diversa extracción social que, tras acabar sus faenas, van llegando, mostrándonos cómo estas poblaciones marcaban el paso del año natural. Es el segundo de los caballeros (diciembre) el que pone agua al vino que bebe, mientras que el tercero, enero, es el que llena las cubas de vino. De los tres hidalgos que llegan a continuación, el primero, febrero, poda y pone viñas, mientras que marzo entierra los sarmientos. Más tarde, uno de los tres ricos hombres que aparecen bailando, julio, será el que coma las perdices y saque los barriles de vino. Comparecen, por fin, tres labradores: el primero, agosto, come uvas e higos, mientras que septiembre comienza a vendimiar y octubre pisa las uvas, llena las cubas y vuelve a sembrar.

Ligado a las fatigas que ocasionaba sus cuidados, el disfrute del vino suponía, como hoy, un acto social elemental de primer orden, configurador de las relaciones comunitarias que conlleva la superación de lo meramente individual. En la Edad Media se suele beber en compañía: compañía del vino, la comida, abundante o escasa; y compañía del resto de bebedores. Comer y beber se transforman en un acto de superación de la pena del trabajo, en una fiesta y una muestra de generosidad, tanto de la tierra que ofrece la vida como de comensales que comparten con sus iguales el disfrute del momento: dicha celebración por la alegría de tener comida con que seguir viviendo se derrama con el vino y sus brillos naturales. Los poetas, con ojo fino para vislumbrar en esos brillos la superación del ciclo vital, no pueden sino confirmar dicha victoria sobre la muerte. Veamos, por ejemplo, un fragmento de uno de los poemas del andalusí Al-Mu "tamid y otro del judío Selomon Ibn Gabirol:

*Alégrate el alma, porque los enfermos se cura.
La vida es muy corta; ¡empléala bien!
Decir "¡Qué larga es la vida!",
ni con mil años cumplidos.
Con tanta música de laúd y tanto vino,
¿vas a dejar que la tristeza te busque la muerte...*

*Si yo muero antes que tú, amado mío,
Cava mi tumba entre las raíces de los viñedos.
Lava mi cuerpo con el zumo de las uvas
y embalsámame con agraces y perfumes.
No llores ni te lamentes por mi muerte,
y no pongas sobre mi tumba polvo,
sino odres nuevos con vinos añejos.*

Igual que sella la tumba amada para regarla desde el origen con nueva vida, con el vino se coloca el sello a las decisiones importantes o a las manifestaciones más cotidianas de amor a la vida y al prójimo. De ahí el enorme valor simbólico del vino también como alimento sagrado.

En la Edad Media el simbolismo de los alimentos, que por supuesto ya existía tanto en las poblaciones celtas como entre los pueblos germánicos y mediterráneos, queda firmemente establecido por la ritualización eclesial: en la liturgia cristiana, el vino,

con su poderoso bermejo, recordará, junto al pan, tanto la muerte del dios como su vida eterna, que se ofrece a los creyentes. Entre los primeros tiempos, la celebración de la muerte de los mártires se traducían en un banquete que coincidiría con el rito eucarístico. La doctrina religiosa elige el pan y el vino como medio de glorificación de su dios, en la ceremonia de la transustanciación de estos alimentos en el cuerpo y la sangre divina. El pan y el vino se vuelven sinónimo tanto de fertilidad como de sufrimiento, tanto de vida como de muerte. Así pues, no es de extrañar la finísima regularización y sublimación que se concede al acto de comer y beber.

Esta regularización de los usos litúrgicos coincide con argumentos científicos heredados de la Antigüedad, como es la teoría de los elementos que componían la materialidad del universo conocido. Efectivamente, la cultura medieval destaca por desarrollar una concepción jerárquica y vertical de la realidad, que queda dispuesta en una serie de órdenes que imitan la propia disposición que Dios habría asignado a los elementos esenciales –tierra, agua, aire, fuego– en la creación: así, la tierra, más cercana al centro del cosmos, tendía hacia adentro, a su centro, como todo elemento que cayera en ella, que acabaría hundiéndose. En cambio, el movimiento del fuego era el opuesto; tendía a subir. El aire y el agua ocuparían las zonas intermedias. A su vez, existía el principio fundamental de transformación continua y sucesiva de cada uno de estos cuatro elementos en su vecino; así, el fuego acababa convirtiéndose en aire, el agua en tierra, etc. Con la transformación de estos cuatro elementos básicos, cambiaba todo el universo, en un perpetuo devenir de todo lo terrestre. De acuerdo con este principio de verticalidad o jerarquización natural, se creía que también los alimentos, por analogía, tendían a tomar posiciones según sus componentes esenciales. Así, entre los seres vivos que podían consumirse, estaban los vegetales, apegados a la tierra y a su principio de materialidad. En el reino vegetal la gradación iba desde los bulbos hasta las raíces, arbustos, árboles y frutos. Los primeros corresponderían como alimento a los más viles, los campesinos, mientras que los frutos de los árboles, que tendían hacia arriba, al aire, sólo podían ser consumidos por la aristocracia. Entre los animales, por otro lado, los que se proyectaban claramente hacia el cielo eran las aves, que figuraban por encima de cuadrúpedos y peces, y representan la culminación del universo y del refinamiento en la mesa: el faisán y la perdiz serán los platos más exquisitos. Así, cada persona debía comer y beber de acuerdo a su calidad, pues de forma natural le pertenecían y correspondían ciertos alimentos. Por supuesto, esta teoría de los elementos se conjugaba, por analogía, con la distribución de los binomios de cualidades frío/caliente, húmedo/seco, que, a su vez, condicionaban la serie de humores que se encontraban en los cuerpos y que explicaban la tipología física y emocional de los seres humanos. Era de esta teoría de los humores (sanguíneo, melancólico, flemático y colérico) de la que se servían los médicos para determinar los síntomas de las enfermedades y su curación.

Pierre Delort se refiere a los casi tres litros diarios de vino que de media consumen los trabajadores (rebajado con agua, alrededor de 1300 calorías) poco en comparación con lo que podían consumir los señores. Se esperaba que incluso los niños lo tomaran, en prevención de enfermedades o debilidad. En las *Partidas* (II, tit. V, ley II, “Cómo el rey debe ser mesurado en comer et en beber”), por ejemplo, se aconseja que se ofrezca vino al rey a partir de los tres años.

Está claro que el vino se consideraba un líquido indispensable por el calor y la fortaleza que aporta a estas poblaciones, y por las cualidades curativas que se le adjudican. Ya san Pablo refería que se puede dar con moderación a los enfermos: “No bebas ya agua sola. Toma un poco de vino a causa de tu estómago y de sus frecuentes indisposiciones” (Epístola a Timoteo, I, 23). En los monasterios y conventos, serán los enfermos los primeros beneficiados de la presencia del vino, que se suele aguar y servir caliente para mitigar su poder. La idea principal es que acelera el paso de los alimentos al estómago, mejorando el proceso digestivo en su conjunto. En los tratados médicos que proliferan a fines de la Edad Media, igualmente, se insiste en que, frente al peligro que suponía el consumo de agua, transmisora de enfermedades e infecciones, el vino poseía virtudes antisépticas. Las recién paridas, por ejemplo, lo recibían para restablecerse lo antes posible y, en general, las autoridades locales habían de cuidar el abastecimiento de vinos para usos medicinales, especialmente necesarios en temporadas peligrosas, como la estival, en la que se desataban disenterías y otros problemas intestinales. M^a Luz Rodrigo-Estevan señala cómo en las provisiones concejiles sobre distribución de los caldos se especifica cómo se ha de tasar a las tabernas según el tipo de vino que importen, refiriendo específicamente un tipo de impuesto para el vino blanco que se destina al consumo de “enfermos, paridas e otras personas indisuestas” (111). Veamos alguna receta al respecto:

En las enfermedades frías ayuda el tinto; en las diarreas el agrio, en las de difícil expectoración el dulce. El tinto perjudica cuando uno tiene pasajero dolor de cabeza, aunque en este caso puede uno beber tranquilamente vino blanco porque, siendo frío, no perjudica a la cabeza.

Alfonso López de Corella: *Las ventajas del vino /De vini commoditatibus* (1550), cap. V, 8.

Por supuesto, los tratados de salud, entre los que destaca el del aragonés Arnau de Vilanova (s. XIII) aconsejan que se cocine con vino. Veamos, ya en el siglo XV, una de las prescripciones del *Compendio de la Humana Salud* de Iohannes de Kethan, donde se destaca que aumenta el vigor sexual e igualmente posee capacidades purificadoras para la matriz (Edición de María Teresa Herrera, Madrid, 1990):

[...] en septiembre son muy buenas las peras con vino, en octubre es saludable el buen vino, en noviembre el vino melado; para evitar la impotencia es recomendable cocer los riñones del ciervo en vino, que sea muy bueno, del cual beberás cuando sea necesario. Y verás

maravillas. Para purgar la matriz, toma perejil o su zumo mezclado con vino...

Con una enorme variedad de tipos y calidades, nunca falta en casa noble o humilde, religiosa o laica. En general, el canto al vino que suponen los episodios del Éxodo, el Cantar de los Cantares o la Última Cena constituye uno de los mayores garantes de la permanencia del vino en la cultura medieval. Los monjes fueron expertos bodegueros y cultivadores, ya que fabricar vino significaba difundir el mensaje evangélico. Ya desde el siglo IV, los monasterios egipcios se habían dedicado a cultivar la viña y comerciar con ella, contribuyendo a la expansión del preciado líquido. Más tarde, para protegerlo de ataques bárbaros, recurrirían a la creación de bodegas, en las que se almacenaban los toneles, ya inventados por los galorromanos para guardar cerveza. San Benito concede en su regla que se beba vino con moderación (XL), y a la hora de cocinar, apenas encontramos recetas que no destaquen las cualidades del vino; por todo ello, creemos que no es exagerado decir que uno de los aportes del monaquismo a la civilización occidental es la viticultura.

Sin embargo, existirá a lo largo de los siglos medievales una corriente, procedente del propio mundo eclesiástico, que intente extender prácticas ascéticas o, al menos, erradicar los malos hábitos con respecto a los excesos de la mesa. El propio San Bernardo critica a los hermanos cluniacenses a la hora de beber (IX, 21), recordando cómo el beber se había transformado en degustar el vino, al que se añadían especias y la miel. En efecto, en los festines laicos y religiosos encontramos la mención del *oenomelites* o *mulscem*, vino tibio con miel, llamado también *hipocras*, y con el que se solían acabar las comilonas de los banquetes medievales. He aquí la queja del cisterciense:

No puedo sugerir que nos contentemos con beber agua, cuando ni siquiera soportamos beber el vino mezclado con agua. Porque todos sin excepción, en cuanto nos hicimos monjes, por lo visto comenzamos a padecer del estómago, a juzgar por nuestra fidelidad en cumplir el consejo tan oportuno del apóstol acerca del vino. Pero no sé por qué nos olvidamos el adverbio con que matiza su frase: “módicamente”. [...] Cuando te sientes a la mesa, podrás observar cómo un monje devuelve tres o cuatro tazas medio llenas, después de haber olfateado diversos vinos sin beberlos, pero probados ya casi sin rozarles los labios, como un consumado catador que con experta rapidez elige al fin el más fuerte y exquisito. Los días de solemnidad han llegado a imponer en algunos monasterios la costumbre de beber en el refectorio vinos rociados de miel y espolvoreados con especias. ¿También esto lo hacen por debilidad de estómago? Seamos sinceros; se trata solamente de poder beberlo en abundancia y paladearlo con mayor deleite.

Dentro de la corriente moralizante que pretende controlar dichos excesos, se destacan aquellos episodios bíblicos, como el de Noé o Lot, en los que la falta de medida evidencia los peligros físicos que también se apreciaban en el vino (el peligro de ceguera, falta de lucidez y capacidad lingüística y, en general, fallo de los sentidos y de la voluntad). En esta tradición, como dice María Jesús



Fig. 3. Grandes Horas de Ana de Bretaña, f. 12r: Septiembre, © Moleiro Ed.

Salinero, al vino se le relaciona con la muerte espiritual y la pérdida eterna. Sobre ello, surge toda una serie de textos de distinta raigambre que coinciden en su finalidad didáctica. En ellos, la bebida lleva incluso a la muerte física. En el *Libro de Buen Amor*, se nos recuerda el cuento del ermitaño que, guiado por el vino, acabó con la vida de una mujer. En el relato, el dios Amor orienta sobre la embriaguez, el peor de los enemigos del amor. La mención de Job y sus hijas constituye un adelanto del caso extremo que va a referir a continuación, la historia de cómo el diablo logró para sí el alma de un ermitaño que, tentado con vino, acabó volviéndose lujurioso y violento:

Bevió el ermitaño mucho vino, sin tiento: como era fuerte e puro, sacól de entendimiento;

desque vido el diablo que ya echara cemento, armó sobr' él su casa e su aparejamiento.

Creyó el su mal consejo: ya el vino usava;

él estando con vino, vido cómo s' juntava el gallo con las fembras, en ello s' deleitava:

Descendió de la ermita, forzó una mujer:

ella dando sus bozes, no s' pudo defender;

desque pecó, temió mesturado seer:

matóla el mesquino e óvose a perder.

Como dize el proverbio —palabra es bien cierta—

fue su mala fazienda en punto descubierta:

descubrió con el vino quanto mal avié fecho:

Perdió cuerpo e alma el cuitado maltrecho.

(537-543)

Unas pocas décadas más tarde, aún en el siglo XIV, tenemos un excelente reflejo de lo que serían las diatribas religiosas contra la ebriedad y todos los vicios a ella asociados. Se trata del sermón que el buldero de *Los cuentos de Canterbury* representa para sus compañeros de peregrinación. En él, encontramos tópicos bien conocidos contra la intemperancia, junto a otras noticias que llaman la atención, como la referencia al vino español de Lepe. Nos recuerda con ella cómo, dada la enorme actividad de exportación de vinos entre los diversos países (en Inglaterra habían sido los reyes procedentes de Normandía tras la conquista, y sobre todo Enrique II junto a Leonor de Aquitania quienes habían traído los afamados caldos franceses) había un gran conocimiento de la tipología de los vinos. Así se refleja también en la enorme cantidad de nombres y procedencias que se incluyen en el poema satírico “La batalla de los vinos” del clérigo francés Henry d’Andeli, en el que se les expone a una jocosos competición. Sabemos que en Inglaterra era bien conocido el vino de Jerez, así como el Ribeiro, que se consideraba un lujo. Frente a estas delicias, el vino de Lepe que bebe el buldero charlatán, es tan potente que sus efluvios contagian al resto de los néctares y tienen un efecto casi alucinógeno en sus víctimas inglesas. Oigamos su sermón:

Fijaos cómo, sin saberlo, Lot, completamente borracho, se acostó con sus dos hijas, contra naturaleza; tan bebido estaba, que no sabía lo que hacía. Cuando Herodes (como comprobaréis si consultáis las historias) estaba saturado de vino celebrando un banquete en su propia casa, ordenó la muerte del inocente Juan, el Bautista. Y Séneca tiene, indudablemente, mucha razón cuando afirma que no sabe distinguir entre un borracho y un loco (ahora bien, la locura, cuando ataca a un pecador dura mucho tiempo más que una borrachera). [...] Tenemos todos los motivos para lamentarnos de la intemperancia. ¡Ah! Si un hombre supiera solamente cuántas enfermedades son consecuencia de la gula y las borracheras, cuánto moderaría su dieta al sentarse a la mesa. ¡Oh! Cuánto hacen trabajar a los hombres el breve placer de tragar y el delicado paladar -en Oriente y Occidente, al Norte y al Sur, por tierra y por mar y en el aire- para que les traigan los manjares y las bebidas más exquisitas a los glotones. Con qué acierto trata el apóstol este asunto. Así dice San Pablo: «El alimento para el vientre, y éste para los alimentos: Dios los destruirá». Por la salvación de mi alma, qué desagradable resulta pronunciar esta palabra; sin

embargo, el acto todavía lo es más; debido a su falta de discernimiento un hombre bebe vino blanco y vino tinto hasta que convierte su garganta en su dios mediante esta maldita debilidad. También con lágrimas en los ojos dijo el apóstol: «Muchos de los que yo os he dicho caminan -os lo digo llorando y con piadoso lamento- siendo enemigos de la cruz de Cristo. Su fin es la muerte y su dios es el vientre». [...] Sin embargo, puede asegurarse que el que se sumerge en tales placeres está muerto mientras vive en esos vicios: el vino excita la lascivia y las borracheras comportan peleas y desdichas. Tú, imbécil, tienes el rostro lleno de manchas, tu aliento es acre y tus brazos disgustan; a través de tu nariz de borracho parecen venir unos ruidos como si dijese una y otra vez: «Sansón, Sansón», aunque sabe Dios que Sansón nunca cató el vino. Y caes desplomado como un cerdo. Tu lengua te ha abandonado y también tu propia estimación, pues una borrachera es una verdadera tumba para la inteligencia y el buen juicio. Nadie que esté bajo la influencia de la bebida sabe guardar un secreto: esto es indiscutible. Por lo que manteneos apartados del vino, blanco o tinto, no importa, y muy especialmente alejaos del vino blanco de Lepe que se vende en Fish Streets y en Cheapside. Pues de un modo misterioso este vino español parece contaminar los vinos que se crían cerca de él y de la mezcla se desprenden vapores de tal fuerza que, después de beber tres vasos un hombre que se cree en su casa de Cheapside, se encuentra en España (no en la Rochela o en Burdeos, sino en la mismísima villa de Lepe) repitiendo: «Sansón, Sansón.» Pero escuchad, caballeros, solamente otra palabra más, por favor. Dejadme señalar que por gracia del Dios verdadero, que es omnipotente, todas las victorias y hazañas del viejo Testamento se ganaron y realizaron con abstinencia y oración...”

Las alucinaciones como efecto del vino aparecen también en *Los milagros de Nuestra Señora*, en el relato del monje que, en plena borrachera, tras perder el sentido, cree ver al demonio en forma de toro, perro rabioso y león. Normalmente, en muchos de los relatos en los que se produce una visión, el contexto para la misma suele asociarse a los placeres de la mesa y el vino; es en el momento del banquete cuando se despliega lo visionario, recordándonos al hecho de que era también durante los banquetes cuando se representaban juegos y breves piezas dramáticas, tan llamativas y oníricas como los propios alimentos que se servían. En efecto, sólo tenemos que leer la descripción de algunos banquetes para hacernos una idea de que la propia mesa se podía transformar, y no por efecto del vino, en un auténtico delirio para los sentidos. Veamos la descripción de un banquete de bodas aristocrático, dado por Giovanni II Bentivoglio en Bolonia en 1487 para casar a su hijo Annibale con Lucrezia d’Este, un festín que duró siete horas y en el que cada plato, antes de ser servido, era sacado del comedor y paseado por la plaza del palacio donde se exhibía ante el vulgo:

Se sirvieron entremeses y barquillos con vino dulce de varias clases; pichones asados, higadillos, tordos, perdices con olivas confitadas y uvas, y pan; un castillo de azúcar con las almenas y torres muy artísticamente compuestas lleno de aves vivas que al colocar el plato en la mesa salieron volando para deleite de los invitados; luego sirvieron un corzo y un avestruz, con guarnición de pastelillos, cabezas de ternera, capones guisados, pecho y lomo de ternera, cabritos, salchichas, pichones con caldo y sabores; luego se sirvieron pavos reales provistos de sus plumas de modo que hicieran la rueda, uno para cada señor invitado; luego mortadela, liebres y corzos guisados

pero revestidos con sus pieles con tal perfección que parecían vivos; después sirvieron tórtolas y faisanes, que de sus picos salían llamas de fuego, acompañados de cítricos y varias salsas; luego tartas de almendras, cuajada y bizcochos, y más cabezas de cabritos, tórtolas, perdices asadas y un castillo lleno de conejos, que salieron corriendo con gran diversión de los invitados (...).

Comprobamos el dislate de sabores, colores y aromas que debía invadir la sala donde se reunían convidados y anfitriones. Pero sobre todo llama la atención, más allá del afán por el esplendor que maravilla a los comensales, la presencia de los animales vivos, que se mezclan con los cocinados. En la mesa se busca el efectismo, la sorpresa y el deleite que causen los platos, más incluso que la finura del sabor. Es la carnalidad misma, la presencia de los cuerpos en movimiento de forma sorpresiva, lo que deleita a los invitados.



Fig. 4. *Arturo 2. Excalibur* de José María Martín Saurí y Francisco Pérez Navarro. Norma Editorial (2012) © Martín Saurí / Pérez Navarro.

Es dicha pasión por lo corporal la que aparece reflejada, ya en plena Edad Media, también en los poemas de la escuela goliárdica. Ésta nace de las comunidades de intelectuales universitarios, en centros eminentemente urbanos y muy dinámicos social y culturalmente, desde los que estos jóvenes acceden a sus futuros cargos administrativos, a menudo en puestos de poder. En los poemas se suelen celebrar, sin ambages, los placeres del cuerpo en su conjunto, siendo el vino el hilo musical por el que corran los versos latinos, que destilan tanto alcohol como ironía. Efectivamente, sin el vino como motivo de transgresión que libera cuerpo y mente, posiblemente la poesía goliárdica no habría podido “desenfrenarse” como lo hizo, mostrando un universo en el que el vino, más allá de ordenamientos religiosos o civiles, es la mejor de las retóricas y los motivos. La vena paródica de estos eruditos, tan acostumbrados al lenguaje y los usos litúrgicos, se desata cuando transforman los referentes y las palabras sagradas en motivo de burla mediante el lenguaje tabernario; así, “*per secula saeculorum*” se transforma en “*per omnia pocula poculorum*” (por las copas de las copas), el “*venite adoremus*” en “*venite apotemus*” (venid y bebamos), o el “*beati qui habitant in templo tuo*” en “*beati qui habitant in taberna tua*” (bienaventurados los que viven en tu taberna), etc. De entre los 228 cantos encontrados en 1803 en la abadía benedictina de Benedickthbeuern (24 de los cuales fueron editados y seleccionados por

Carl Off para su famosa *Carmina Burana*), elegimos esta visión de la sociedad medieval en la que el vino es el gran nivelador: no hay estamentos ni edades, géneros ni condiciones que éste no tolere:

*Bibit hera, bibit herus,
bibit miles, bibit clerus,
bibit ille, bibit illa,
bibit servus cum ancilla,
bibit velox, bibit piger,
bibit albus, bibit niger,
bibit constans, bibit vagus,
bibit rudis, bibit magus.*

*Bibit pauper et egrotus,
bibit exul et ignotus,
bibit puer, bibit canus,
bibit presul et decanus,
bibit soror, bibit frater,
bibit anus, bibit mater,
bibit ista, bibit ille,
bibunt centum, bibunt mille.*

(Beben la dueña y el dueño,/ bebe el soldado, bebe el religioso,/ bebe el hombre, bebe la mujer,/ bebe el siervo con la criada,/ bebe el rápido y el lento,/ bebe el blanco, bebe el negro/ bebe el constante, bebe el vago,/ bebe el campesino, bebe el mago.// Bebe el pobre y el doliente,/ bebe el desterrado y el ignorado,/ bebe el joven, bebe el viejo,/ beben el prelado y el decano./ Bebe la hermana, bebe el hermano,/ bebe la vieja, bebe la madre,/ bebe ella, bebe él,/ beben ciento, beben mil).

Hemos hecho referencia a las salas nobles donde se reunían convidados y anfitriones, al igual que a las tabernas donde los jóvenes saciaban sus apetitos entre arriesgados juegos lingüísticos. Tanto en la mesa palaciega como en el último de los tugurios se busca el efectismo, bien de los platos y caldos que se sirven, bien de los artificiosos desmanes a que el vino da lugar. Surgen, en este delirio y pasión por lo corporal que la literatura y la pintura tan bien ilustran, esos países de Jauja, mundos al revés en los que la comida y la bebida son inagotables y están al alcance de la mano; esa tierra de pasteles donde puede cumplirse el sueño de comer y beber hasta reventar. La socarronería autorial, posible reflejo de la popular, ajusta estas fantasías al hábito de los monjes, a los que se suele presentar como dados a fraternalmente empinar el codo. En este sentido, sabemos que desde el siglo X ciertas comunidades religiosas dedicaban varios días a la celebración de la Fiesta de los Locos, en la que se aplicaba libremente el concepto de *charitas*, que asocian a la práctica del *minnedrinken*, consistente en el brindis a la salud de distintos santos. En la descripción del paraíso en la tierra, el país de la Cucaña (en la versión del siglo XIII encontrada en Irlanda en inglés medio), encontramos de nuevo a monjes y monjas haciendo realidad la fantasía universal del paraíso en la tierra. De nuevo, es mediante el vino, que no el agua, como se refina el paladar exquisi-

to de quienes disfrutaban de estos mundos idílicos. Degustémoslos, aunque sea un momento:

Hay ríos grandes y agradables de aceite, leche, miel y vino. El agua sólo se usa allí para mirarse en ella o para lavar, y hay frutas para todos los gustos. También hay una bella abadía, donde viven monjes blancos y grises, con muchos aposentos y salones, todos hechos de pasta fina, de pescado y de la más delicada carne. Las tejas están hechas de pasteles todas: las de la iglesia, las del claustro, las del hall y las de las celdas. Los pináculos de bizcochos blandos que podrían ser servidos a príncipes o reyes. Puedes comer todo lo que quieras, tienes a tu disposición tu ración, porque todo es común a todos, a los jóvenes y a los viejos, a los fuertes, los fieros, los mansos y los aguerridos. (mi traducción)

Los vinos de antaño, como vemos, fueron, tanto en la vida como en el arte, en la fantasía como en la realidad, uno de los motivos que mejor ilustran la relación del ser humano con su dios, con sus semejantes y con su propio cuerpo.

Bibliografía

- ANDERSON, MELITTA WEISS** (1995), *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*. Nueva York: Garland.
- AL-MU 'TAMID** (2007), *Antología de la poesía andalusí*. Ed. Manuel Francisco Reina, trad. Teresa Garulo, Miguel José y Muhsin al-Ramli. Madrid: Edaf.
- ARIAS, R.** (1970), *La poesía de los goliardos*. Madrid: Gredos.
- ARNAU, EDUARD Y VICTORIA J. ÁVILA** (1998), *La cocina secreta del papa*. Barcelona: Planeta.
- BERNARDO DE CLARAVAL** (1993), *Obras completas*. Ed. de los Monjes Cistercienses de España. Madrid: BAC.
- CHAUCER, GEOFFREY** (1987), *Los cuentos de Canterbury*. Ed. y trad. de Pedro Guardia Massó. Madrid: Cátedra.
- CORBELLARI, ALAIN** (2003), *Les dits d'Henri d'Andeli*. París: Honoré Champion, col. Traductions des classiques du Moyen Âge.

- (2005): *La voix des clercs. Littérature et savoir universitaires autoru des dits du XIIIe siècle*. Ginebra: Droz.
- DE CASTRO MARTÍNEZ, TERESA** (1996), *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad.
- DE RIQUER, MARTÍN** (1968), *Historia de la literatura universal. De la Antigüedad al Renacimiento*. Barcelona: Planeta.
- DELORT, PIERRE** (1982), *La vie au Moyen-Âge*. París, Seuil.
- DURAND, GILBERT** (1972), *Les structures anthropologiques de la culture médiévale*. París, Gallimard.
- HENISH, BRIDGET ANN** (1999), *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. University Park, The Pennsylvania State University.
- IBN GABIROL, SELOMON** (2007), *Cantos de amor y muerte*. Ed. y estudio de M^a José Cano. Granada: Universidad de Granada.
- IOHANNES DE KETHAM** (1990), *Compendio de la Humana Salud*. Estudio y edición de María Teresa Herrera. Madrid.
- JUAN RUIZ ARCIPRESTE DE HITA** (1992), *Libro de Buen Amor*. Ed. Alberto Blecuá. Madrid: Cátedra.
- LÓPEZ DE CORELLA, ALFONSO** (1997), *Las ventajas del vino/De vini commoditatibus*. Pamplona, Diputación Foral.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, JOSÉ LUIS** (1994), "El vino, alimento, medicina, alegría", en *Comer y beber en la Edad Media. Historia 16*, vol. 223, pp. 102-112.
- (1998): *El vino y la buena mesa medieval*. Logroño: UNED, Rioja.
- MOHEDANO, JOSÉ M^a** (1951), *El espéculo de los legos*. Madrid: CSIC.
- MONTANARI, MARIO** (1993), *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica.
- NADALES, M^a ROSA** (2004), "La mujer y el vino en la literatura: Historia de un desencuentro". *Boletín de la Real Academia de Córdoba de Ciencias, Bellas Artes y Nobles Artes*, vol. 146, pp. 321-324.
- RODRIGO-ESTEBAN, MARÍA LUZ** (2013), "El consumo de vino en la Baja Edad Media: Consideraciones socioculturales", en *La alimentación en la Corona de Aragón (s. XIV-XV)* de Manuel García Guata, Elena Piedrafitá y Juan Barbacil (coords.), Zaragoza: IFC, 2013, pp. 101-134.
- SALINERO CASCANTE, MARÍA JESÚS** (2008), "El imaginario del vino en la literatura medieval: la dualidad vida-muerte". *Cuadernos de investigación filológica*, vols. 33-34, pp. 213-242.
- TOUSSAINT-SAMAT, MAGUELONNE** (1987), *Historia natural y moral de los alimentos. Vol. III: El aceite, el pan y el vino*. Madrid: Alianza.
- TREHARNE, ELAINE** (2000), *Old and Middle English: An Anthology*. Oxford: Blackwell.
- VALDEÓN, JULIO** (1992), *La Alta Edad Media*. Madrid: Altaya.

Desde siempre, apoyando al campo canario



Comprometidos con
nuestra
gente



cajasiete

www.cajasiete.com