

EL CONSUMO DE VINO EN LA BAJA EDAD MEDIA: CONSIDERACIONES SOCIOCULTURALES

DRA. MARÍA LUZ RODRIGO-ESTEVAN*

A lo largo de los siglos medievales, el vino se configura como uno de los componentes básicos de la alimentación y su consumo constituye una realidad cotidiana generalizada en todos los niveles sociales sin apenas excepciones por razón de edad, sexo o condición vital, laboral o económica. Las fuentes documentales, ya sean archivísticas, literarias, iconográficas o arqueológicas, permiten no sólo contrastar la presencia de este alimento sino también analizar la creciente atención que su producción y consumo generó en el marco de las sociedades feudales del Occidente europeo en ámbitos tan diversos como los de las políticas económicas, las políticas sociales, los tratados de salud o los tratados morales.

Las consideraciones netamente nutricionales colocan al vino en el plano de alimento y sustento necesario para el mantenimiento vital. A diferencia de lo que sucede con la cerveza o con la sidra, la atención y el interés que suscita el vino en las normativas y políticas de los poderes del Occidente europeo revela que este producto no tiene la consideración de una simple bebida sino que constituye un alimento imprescindible, un pilar básico, junto con el pan, de la dieta medieval. Su presencia habitual en las ingestas de niños, nodrizas y ancianos, de señores y campesinos, de burgueses y asalariados, de privilegiados y marginados, del clero regular y del secular, de moros, cristianos y judíos, de sanos y enfermos, de mujeres y hombres, supuso la elaboración de unos códigos culturales de consumo. En estos códigos, el acto de beber vino tuvo connotaciones tanto positivas como negativas y creó modos y significados muy precisos y de larga pervivencia en la historia cultural de Occidente.

El conocimiento y estudio de las formas concretas de consumo de vino desarrolladas en la Europa medieval permite realizar una reflexión sociocultural sobre los valores asociados a este producto y las razones rituales, alimentarias,

* Universidad de Zaragoza.

terapéuticas y placenteras que se vincularon con su ingesta. Su consumo resultó compatible con los ayunos y las abstinencias de una sociedad dirigida por el cristianismo, se vio respaldado con las recomendaciones de la medicina culta y popular y por el esfuerzo de los poderes establecidos que intervinieron los mercados asegurando su oferta, calidad y precio. Beber vino fue, además, un importante factor de socialización que generó espacios de sociabilidad y rituales de hospitalidad y pertenencia grupal, que implicó comunicación y relación pero también género, edad, condición social, capacidad económica o adscripción religiosa, y que estableció límites en los modos de consumo desacreditando o despreciando a quienes bebían en exceso o lo hacían en tiempos y contextos no adecuados.

Las siguientes páginas constituyen una aproximación a algunas de estas codificaciones. Para ello, nuestra investigación de las pautas y comportamientos individuales y sociales en torno al consumo de vino se realiza desde un observatorio muy concreto: el ámbito espacial y cronológico del Aragón medieval.

I. LA CULTURA OFICIAL ANTE EL CONSUMO DE VINO

Dentro del ambivalente conjunto de valoraciones que las fuentes documentales de la época transmiten, hay que señalar, en primer lugar, que las sociedades del Occidente medieval no consideraron la ingesta de vino como acto trasgresor –desde el punto de vista legal, moral o religioso– ni tampoco como una práctica perjudicial para la salud, aunque siempre prescribieron la medida en su consumo. Y, en segundo término, es necesario hacer hincapié en que las manifestaciones literarias y artísticas, aunque sean producto de los sistemas textual, iconográfico y simbólico de cada sociedad, tienen la capacidad de reproducir la semiótica de la realidad o, dicho con otras palabras, son capaces de referenciar usos alimentarios coetáneos. En los siglos medievales estas referencias se centran en dos realidades sobre el triunfo del consumo de vino en el solar europeo. La primera de ellas es que el prestigio del vino como bebida toma fuerza debido a su presencia en las dietas monásticas y su uso en la consagración eucarística. Y la segunda, que vinos comunes y vinos de lujo se erigieron en los siglos bajomedievales en uno de los indicadores clave de jerarquización y distinción social.

En el imaginario cristiano medieval, el vino ocupa un lugar muy relevante al ser uno de sus símbolos más fuertes presente en la liturgia cristiana y católica. La institución del vino como alimento en la Última Cena lo convirtió en alimento no sólo del cuerpo sino también del alma. La relación de dependencia, el pacto o alianza nueva entre Dios y los hombres se sella, a través de Cristo y sus

discípulos, mediante la ingesta de vino. La asociación vino-sangre en las teorías humorales clásicas propició el establecimiento de paralelismos teóricos y visuales muy significativos en el plano religioso. Así, el camino hacia la oficialización del dogma de la transubstanciación de las especies eucarísticas culminó en 1562 en el marco del Concilio de Trento. Pero un siglo antes, ya los artistas europeos habían creado diversos modelos iconográficos en escultura y pintura en los que se representaba, con un significado sacramental evidente, el derramamiento de sangre de la herida costal de Cristo como símbolo de alimento que salva el alma y purga el pecado humano¹ (fig. 1).

Los salmos bíblicos en alabanza de los frutos de la tierra transmitían la idea de que el vino era algo consustancial al ser humano, que servía para dar salud y para alegrar el corazón (*Salmo 103:15*). En su magna obra *Lo Crestià*, el franciscano y prolífico escritor catalán Francesc Eiximenis (1330?-1409) articuló su aceptación del consumo de vino aduciendo razones de diversa índole². En su razonamiento ‘bíblico’ relata que Dios creó la vid y el vino para alegrar la tristeza de Noé tras el Diluvio; pero ante la caída de este justo varón en el pecado de embriaguez, Dios buscó remedio a través de que el vino fuese considerado un producto reverenciado; y por ello lo convirtió en la especie eucarística que se transubstancia en la sangre de Cristo, en la bebida de salvación y de vida eterna. Sigue Eiximenis señalando que las razones ‘naturales’ residen en la necesidad de las personas de tener gozo y alegría en su vida, por un lado, y de alejar la desesperación que provocan las múltiples tristezas existenciales, por el otro;

¹ Un ejemplo de ello lo constituyen las representaciones artísticas del Cristo Varón de Dolores en las denominadas, iconográficamente hablando, *Misas de San Gregorio*: la escena narra las dudas de un feligrés en torno a la presencia real de Cristo en la Eucaristía; en el momento de la elevación de la sagrada hostia por San Gregorio, el oficiante de la misa, apareció sobre el altar el cuerpo de Cristo, con los instrumentos de la Pasión a su alrededor y con la herida costal manando la sangre que caía sobre el cáliz. Son muy conocidas las tablas sobre este tema pintadas en torno a 1490 por Berruguete; en Aragón existen excelentes ejemplos del tema, como los pintados por Martín Bernat en el retablo de San Martín, del Museo Colegial de Daroca (h. 1470-75) y en la iglesia de Alfajarín, o el Varón de Dolores saliendo del sepulcro del retablo de San Sebastián, custodiado en el Museo de Zaragoza. Sobre esta iconografía, cf. Ana Domínguez Rodríguez, “Aproximación a la iconografía de la misa de San Gregorio a través de varios libros de horas del siglo XV de la Biblioteca Nacional”, *Revista de archivos, bibliotecas y museos*, 79/4 (1976), Madrid, Cuerpo facultativo de ABA, 757-772; y Miguel Ángel Ibáñez García “La misa de San Gregorio: aclaraciones sobre un tema iconográfico”, *Norba-Arte*, 11 (1991), Cáceres, Universidad de Extremadura, 7-18.

² Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià*, introducció i edició de Jorge E. J. Gracia, Barcelona, Curial, 1977, cap. xv.



Fig. 1. Alimento espiritual: La sangre de Cristo llena el cáliz.
Detalle del retablo de San Martín (Daroca, Zaragoza). Obra de Martín Bernat, c. 1470-1475.

y para ambas necesidades el vino, que es licor que atempera los dolores naturales del cuerpo y alegra el espíritu, es el mejor de los remedios³. Y, por último, el autor esgrime cuestiones ‘corporales’ para justificar el consumo mesurado de vino: beber moderadamente dispone bien el cuerpo; y un cuerpo bien dispuesto

³ Ejemplifica este razonamiento diciendo que los pueblos y naciones que usan vinos templados y amorosos y que beben poco pero a menudo –como los franceses o las gentes de la India– son alegres y sus gentes aman cantar, bailar, saltar, reír, silbar... Y aunque constituye una velada crítica al paraíso carnal del Islam, entre las razones para defender las bondades del vino, Eiximenis entiende que los musulmanes aprecien mucho este producto y tengan la creencia de que el vino formará parte de su bienaventuranza futura. Cuando las desgracias acompañan la vida, por ejemplo en el caso de enfermedades graves, el vino evita que los enfermos mortales se desesperen de tristeza. (Eiximenis 1977: cap. xv).

está alegre, incita al gozo del espíritu y del alma e induce al individuo a obrar bien y rectamente, lo que aumenta todavía más su alegría y placer.

Este tipo de justificaciones –religiosas, naturales y corporales– se integran muy bien en las recomendaciones médicas de la época y se complementan con las condenas hacia el vino contenidas en la tratadística y en los textos archivísticos, literarios e iconográficos. Ciertamente, el vino presenta en el código alimentario medieval una evidente ambivalencia, similar en muchos aspectos a la observada con la carne: beber vino proporciona fortaleza física y moral pero su consumo excesivo resulta pernicioso y negativo ya que produce debilidad física y moral e induce a la violencia; su simbolismo y significación religiosa lo hacen digno de elogio pero su capacidad de incitar al pecado de la lujuria lo convierten en despreciable; es símbolo de espiritualidad y salvación pero también símbolo de materialidad y perdición; produce salud y es capaz de mejorar el organismo pero también desencadena la enfermedad⁴.

Las invectivas morales en torno al consumo de vino se focalizan no sólo en los excesos que llevan a la embriaguez sino también en las actitudes de los sectores más pudientes que despilfarran a la hora de adquirir los mejores y más sofisticados licores de vino y gustan de alardear y exhibir ante otros estos comportamientos comensales. Filósofos y moralistas colocan en su punto de mira a quienes convierten la necesidad vital de sustento en un acto placentero, en un goce gustativo y corporal, a través de alimentos considerados superfluos, definiendo de este modo un tipo de glotonería basada en la ingesta de vinos de alta calidad.

Ello no implica que los intelectuales aboguen por la eliminación de las infranqueables barreras que se establecen en torno a la comida y a la bebida entre los diversos estamentos sociales. Nada más lejos: en las sociedades medievales cada persona bebe en función de su calidad, estado y condición y esta ingesta de vino resulta muy diferente tanto cuantitativa como cualitativamente para unos u otros individuos y/o colectivos. En estas barreras que separan la alimentación de los poderosos y de los humildes, el vino picado o avinagrado propio del consumo

⁴ Teresa de Castro en su análisis sobre productos simbólicos y sobre el valor de la templanza en las crónicas castellanas bajomedievales aborda con precisión esta consideración ambivalente que presenta tanto el vino como la carne. Cf. Teresa de Castro Martínez, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, Universidad, 1996, pp. 122-136. Por su parte, Bruno Laurioux plantea interesantes reflexiones sobre la relación entre alimentos y salud en “Cuisine et médecine au Moyen Âge; alliées ou ennemies?”, *Cahiers de recherches médiévales* 13, 2006, 223-238.

popular contrastaba con fuerza con los caldos de calidad saboreados por los más sibaritas⁵. No obstante, el lujo no siempre radicó en las posibilidades para conseguir caldos mejores que los proporcionados por el propio terruño. Los circuitos comerciales consolidados entre los siglos XIII y XV ampliaron las bases de consumo de vino de calidad acercándolo a sectores poblacionales de muy diversa capacidad adquisitiva. La distinción se asentó entonces en las elaboraciones a las que los vinos eran sometidos –el hipocrás, la clarea y otros preparados azucarados y especiados con canela, jengibre, pimienta...– así como en su presentación y servicio para ser consumidos.

Las críticas principales acerca de despilfarros, excesos y ostentación son dirigidas hacia el clero en general y hacia los monjes en particular (fig. 2). Así, el filósofo y polemista Abelardo (1079-1142) admite la incorporación moderada de vino en la dieta de los monasterios masculinos y femeninos en un momento histórico en que es una bebida generalizada en todos los grupos y categorías sociales. Pero señala la necesidad de saber beberlo con templanza y, por supuesto, mezclado con agua para que de este modo su ingesta sea buena para saciar la sed y para conservar la salud. Indica también en su producción epistolar que tanto el vino puro como los condimentados con hierbas debían reservarse para un consumo con fines médicos. Y critica los excesos y despilfarros realizados en períodos de abstinencia ridiculizando las dietas en las que la carne era sustituida por carísimos pescados aderezados con especias y pimienta y por vinos aromatizados con canela. La valoración sobre la clerecía de su tiempo es muy negativa en este sentido, considerando que los intereses y preocupaciones de los eclesiásticos se reducen a tres: el buen abastecimiento de sus bodegas con diversas variedades de vino, el afán por preparar los caldos con hierbas, miel y especias y la práctica de embriagarse con los vinos más agradables al paladar para, posteriormente, abandonarse a la lujuria.⁶

El franciscano Eiximenis abundaba dos siglos más tarde en algunas de estas cuestiones en varias de sus obras, en especial en su *Terç del Crestià*. Desde la realidad evidente de la generalización del consumo de vino en todos los niveles socioeconómicos de su tiempo, postula que beber vino por sed o sin ser

⁵ En el ejemplo del régimen de vida del cura glotón utilizado por Eiximenis para arremeter contra los excesos carnales del clero, su invectiva se dirige, entre otros aspectos, hacia el consumo de vinos de calidad y elaborados, como detallamos más abajo. (Eiximenis 1977, cap. XII).

⁶ Abelardo y Eloísa, *Cartas*. Introducción de Pedro R. Santidrián, trad. y notas de Pedro R. Santidrián y M. Astruaga. Madrid, Alianza, 2002, pp. 237-239.



Fig. 2. Escenas burlescas marginales que aluden al gusto desmedido de los monjes hacia el vino. Manuscrito iluminado del *Vidal Mayor*, s. XIII, f. 222r y f. 9r. Ed. facs. Huesca, IEA/Diputación, 1989.

consciente de sus efectos embriagadores, no constituye pecado de gula. Sin embargo, cualquier atracción e inclinación hacia el vino deben ser consideradas pecado mortal y castigadas mediante la privación de comunión, pena que en el caso de los eclesiásticos iba asociada a la pérdida de su grado⁷. Sus argumentaciones se basan en citas y pasajes de las Sagradas Escrituras que consideran maldito a quien se embriaga y apuntan a que el mal uso del vino es especialmente nocivo no sólo en los clérigos sino también en las mujeres casadas, en los viejos y en los flacos, en los niños y en los hombres de armas, en las vírgenes, en los jueces y en los reyes.

Entre los muchos peligros morales que encierra su consumo sin mesura entre estos colectivos, Eiximenis cita, como ya hemos adelantado, la vanagloria y la

⁷ La buena atención del servicio eclesiástico hace que Eiximenis exprese su profundo rechazo tanto de las actitudes irreverentes y alucinaciones derivadas de la embriaguez o el mal uso de los bienes eclesiásticos en dispendios del beber como de la jactancia clerical sobre bien comer y beber y sobre bien vestir y dormir. Y concluye que el castigo divino por el pecado de la embriaguez será mayor en el clérigo que en el resto de mortales.

jactancia, el abandono de la humildad, pero también la falta de paciencia, la pérdida de la sabiduría, la anulación de la razón y del sentido común con que Dios dota a cada individuo. Anota además que la embriaguez inclina hacia la soberbia y la vileza, llena de confusión, miedo e ira, provoca comportamientos disipados y constituye el peor de los ejemplos, en especial hacia los hijos⁸. Y otros pasajes de su obra apuntan que el vino vuelve al hombre afeminado y que su mal uso hace caer en la lujuria⁹ y en la deshonra, vuelve corruptos a los jueces, hace cobardes a los guerreros, acaba con la fama del más reputado –es decir, implica la difamación y el desprecio social–, y provoca que el bebedor sea considerado infame de derecho y que su testimonio judicial carezca de validez legal.

Además de corromper al individuo en todos estos aspectos de índole ética y moral, la embriaguez afecta –según las citas de autoridad a las que recurre Eiximenis (1977, cap. XVI y XVII)– a la salud corporal. Unas veces, dificulta el habla de modo que la persona es incapaz de expresar lo que se desea; en otras ocasiones alimenta una verborrea imparable que hace decir insensateces y revelar secretos. También son atribuibles a la embriaguez una serie de gestos y acciones propias de endemoniados así como la descoordinación motriz que causa frecuentes caídas, golpes y movimientos incontrolados, el mal olor corporal, la visión nublada o la mirada aguada, llorosa. En el caso de los eclesiásticos, las consecuencias de estos síntomas son más graves en cuanto que sus visiones y alucinaciones les impiden el buen ejercicio de su oficio y, considerándose iluminados, confeccionan libros y tratados con sus falsas revelaciones.

De manera general, el discurso de la cultura oficial cristiana insiste en que la ebriedad conduce a la ruina moral y física pues provoca una especie de enfermedad mental que conlleva debilidad moral, cambios conductuales y malos actos: desobediencia, transgresión del orden, violencia física, lujuria... Y esta pérdida de control sobre los propios actos deja a la persona ebria a merced de acciones y accidentes que pueden acarrear tanto la muerte física como la condena espiritual.

⁸ La mayoría de los moralistas recurren a los ejemplos bíblicos de Noé sufriendo la burla y el desprecio de su hijo, Lot engendrando con sus dos hijas, Holofernes degollado por Judith o Asuero repudiando a su reina consorte...

⁹ Como veremos más adelante, la correlación entre vino y lujuria es ampliamente abordada en las fuentes medievales. Ambos excesos, la desmesura en la ingesta de vino y en la práctica sexual, se identifican en sus efectos perniciosos: el individuo pierde sus fuerzas y su capacidad racional. Según la teoría humoral, el vino es un alimento libidinoso porque genera un tipo de sangre y de humores corporales que conducen a comportamientos sexuales y, por tanto, a la corporeidad, a la materialidad del individuo y, en definitiva, al dominio y predominio del instinto animal sobre la capacidad racional.

Junto a estos peligros, esta misma cultura oficial defiende los beneficios que se derivan de un buen uso del vino, convirtiéndolo en emblema no sólo de salud espiritual sino también de salud corporal. Las consideraciones médicas y dietéticas retoman una y otra vez las teorías de los humores corporales y la directa relación que establecen entre vino y sangre: beber vino contribuye a que el cuerpo produzca un tipo de sangre determinada que puede ser saludable o perjudicial para el individuo, dependiendo de cada constitución corporal. Al igual que sucede con la carne, su consumo es aconsejable para quienes requieren fuerza en su oficio, esto es, para los grupos guerreros, convirtiéndose la calidad del vino y los modos de beberlo en un distintivo de clase. Mientras, para los más débiles —niños, ancianos, recién paridas y enfermos—, su valor calórico-energético se considera reconstituyente. Y en todos los colectivos, su consumo es aconsejable como sustitutivo del agua, uno de los principales vehículos de disenterías y enfermedades.

II. CONSUMO DE VINO, SALUD Y EDUCACIÓN CORPORAL

Junto a los valores positivos asignados al consumo de vino por los intelectuales, saber qué, cómo y cuánto beber formó parte de la educación corporal predicada en la tratadística y los regímenes de salud medievales difundidos entre las elites aristocráticas y burguesas. Según escribieron autores como Alain de Lille a fines del siglo XII o Arnaldo de Vilanova en el Trecentos, la disciplina que debe inculcarse a la boca ante la comida y al gáznate ante el vino constituye una importante parte de esa educación. Vilanova, en el capítulo que dedica al “orden del comer” dentro del tratado escrito para el rey aragonés Jaime II a comienzos del siglo XIV, sostiene que los cuerpos sanos deben beber siempre que tengan verdadera sed y no cuando “sólo hay sequedad en la garganta o en la boca o paladar por causa del polvo, ejercicio, calor del aire o sequedad”, sensación que califica como “sed falsa o fingida”¹⁰. Este autor también indica que el gusto, el olfato,

¹⁰ [§26] “En la sed que fuere fingida o falsa, que es cuando no se siente calor en el orificio o boca del estómago, sino que sólo hay sequedad en la garganta o en la boca o paladar por causa del polvo, ejercicio, calor del aire o sequedad, o otras causas como estas, no conviene beber. Sino que para humectar o limpiar dichas partes bastará gargarizarse con vino bien aguado o agua sola, o si más quisieren, mascar alguna fruta, que tenga zumo, i hecharla o engullirse un poco del zumo de ella por causa de la sequedad de los gáznates o caño de la garganta”. Las citas corresponden a la edición castellana del tratado realizada por Juan Cruz

la vista y el tacto permiten detectar en los vinos cualquier adulteración o fraude que pueda dañar el organismo¹¹.

La influencia de la medicina culta marcó los hábitos y formas del consumo de vino entre las elites. Una de las más afamadas escuelas, la de Salerno, desaconsejaba beber sólo agua, puesto que provocaba desarreglos intestinales, bloqueaba la digestión y, además, “animalizaba” al hombre: “Bebe buen vino para que sea fácil la digestión; mientras comes debes beber frecuentemente pero poco; comienza la comida con vino, para alejar las penas; después de cada huevo, sorbe otro poco de vino; beban vino los hombres, agua todos los animales”¹². Y no es necesario recordar que el agua sigue siendo actualmente en muchos países vehículo de enfermedades e infecciones. El vino no era, como el agua, vía de infecciones sino que, además de sus valores nutritivos, poseía virtudes antisépticas y variadas propiedades para combatir distintos malestares: “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.” (López de Corella: V, 9). La mejor bebida era, pues, el vino, especialmente el blanco y dulce. Tanto unos como otros son representados iconográficamente en las mesas reales y nobiliarias contenidos en botellas de vidrio o en jarros de metal y servidos en copas de metales preciosos, de finas maderas decoradas o de vidrio¹³.

Así pues, vinos corrientes y vinos especiales sirvieron de alimento cotidiano y también fueron elegidos por sus cualidades como reconstituyentes de enfermos y como digestivos, de acuerdo con las teorías médicas medievales y con

Cruz, *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del “Régimen de Salud” de Arnaldo de Vilanova*, Huesca, La Val de Onsera, 1997, p. 308.

¹¹ [§25] “... que conviene en todas maneras huir de cualesquier vinos donde hubiere yeso o cal o que se tienen en vasos adobados o untados con pez; y por la misma razón se debe evitar la clarea, si no fuere hecha según abajo diremos. Muéstrase también por lo dicho, que el vino nuevo que esté perfectamente del todo claro siempre es mejor para el cuerpo.” (Cruz Cruz 1997: 308)

¹² Cita y traduce Cruz (1997: 127). La idea de que la ingesta de vino acelera el paso de los alimentos al estómago y, por tanto, favorece la digestión es retomada por Alfonso López de Corella [1978]: *Las ventajas del vino/De vini commoditatibus (1550)*, Pamplona, Diputación Foral, cap. V, 8.

¹³ Pueden encontrarse abundantes referencias en M.^a Carmen Lacarra Ducay (coord.), *Arte y vida cotidiana en la época medieval*, Zaragoza, IFC, 2008, en especial en los capítulos de Ana Isabel Lapeña Paúl, “Aspectos materiales y espirituales en la vida aragonesa medieval” y María Luz Rodrigo Estevan, “Representaciones artísticas en torno a la vid: una imagen de la sociedad medieval aragonesa”, pp. 223-266 y 267-308 respectivamente.

las recomendaciones de intelectuales¹⁴. En la praxis cotidiana, al igual que la carne fue prescrita con fines curativos en períodos de abstinencia porque proporcionaba fuerza a los cuerpos debilitados, el vino también constituyó un alimento de similares características llegando a condicionar las políticas económicas y sociales urbanas.

En este sentido, la demanda de vino como base de la farmacopea y de la actividad médica puede rastrearse en actuaciones legales ordenadas por los municipios. Sirva como muestra las acciones del concejo de Teruel en la gestión de su abasto centrada en la importación de vino foráneo “puro” para usos “medicinales” durante el período estival. Los meses de verano preocupaban a las autoridades públicas encargadas del abastecimiento del núcleo urbano por dos motivos: por ser época de soldadura de cosechas y, por tanto, de mayor carestía de vino en estas tierras poco aptas para el viñedo; y por coincidir la canícula con el momento de mayor incidencia de diarreas, disenterías y otros problemas intestinales a causa de los rigores climáticos. Así queda especificado en algunas licencias de importación concedidas a los taberneros turolenses por las autoridades locales –“quel vino grech e montonech son vinos medicinales a consello de metges, mayorment en el tiempo del verano”– y en los contratos firmados con los administradores de las dos tabernas municipales donde se anota el valor de los impuestos y tasas sobre los cántaros de vino foráneo, al parecer blanco, destinado al consumo de “enfermos, paridas e otras personas indispuetas”¹⁵. En el caso concreto de las recién paridas, además de estas referencias archivísticas turolenses, la pintura gótica aragonesa confirma que es el vino, esta vez sin mezcla, uno de los alimentos ofrecidos a la madre para su pronto restablecimiento¹⁶ (fig. 3).

¹⁴ En el *Libro de los Estados*, cap. LI, don Juan Manuel desarrolla la idea de que beber ordenadamente facilita la digestión y que el vino permite, mediante su paso por las venas, el gobierno del cuerpo calentándolo, enfriándolo o humedeciéndolo según la necesidad de cada persona.

¹⁵ La información proviene de provisiones concejiles sobre distribución de caldos locales y foráneos, de licencias de importación, del arriendo del derecho de la tasa por importación de vino y de las cláusulas y condiciones exigidas a los administradores electos de las tabernas locales. Para comienzos del siglo XVI existen, además, libros contables donde estos administradores anotan las cantidades, procedencia y precio de los caldos adquiridos para el abasto urbano así como el precio final de venta en la taberna de cada partida de vino. AH.P.T., Concejo de Teruel, Caja 5/17, 1450.07.18, f. 73v.; Caja 2/5, 1465.08.19, ff. 30v.-31v.; Caja 2/6, 1467.04.27, f. 3v. y 1467.11.09, f. 57v.; Caja 3/10, 1471.12.9, f. 25v., 1471.12.13, f. 26v.-27v., 1472.01.08, ff. 36v-37r., 1472.01.30, f. 43v. Libros de administración de la taberna: Caja 19/1; Caja 18/1.

¹⁶ María Luz Rodrigo-Estevan y Pedro Luis Hernando Sebastián, “Espacios de sociabilidad femenina. Una reflexión desde el arte y la documentación escrita”, *Medievalia*, 42, México (en prensa).



Fig. 3. Vino en copa y alimentos ofrecidos a Santa Ana en su posparto. Tabla procedente del retablo de Santa Ana de Tardienta (Huesca) atribuido a Pedro Zuera y Bernardo de Arás, s. xv. Museo de Huesca.

La distribución de lo que podemos denominar vino-medicina también ha sido documentada recientemente en el norte peninsular, en concreto en Bilbao durante el siglo xvi: en los contratos de abastecimiento de vino de esta villa se hacía constar que, a pesar del proteccionismo de la producción local en determinados meses, quedaba autorizada la introducción de vino foráneo para la provisión de la llamada “tabernilla de los enfermos”, una expendeduría de vinos en la que los caldos eran, o bien vendidos a un precio especial establecido por las autoridades municipales, o bien eran entregados sin cobro alguno previa muestra de la correspondiente receta médica¹⁷.

¹⁷ Ana María Rivera Medina, *La civilización del viñedo en el primer Bilbao (1300-1650)*, La Coruña, Netbiblo/Uned, 2011, pp. 238-244. Para una visión general sobre usos medicinales

III. EL VINO, ALIMENTO COTIDIANO

Al margen de usos restringidos como los médicos que acabamos de señalar, o los cosméticos y culinarios documentados en otros estudios¹⁸, hay que insistir en que el vino, ante todo, forma la base del sistema alimentario de la sociedad medieval mediterránea. Beber vino constituyó un hábito alimentario de modo que su consumo resultó imprescindible en las ingestas cotidianas de todos los estamentos sociales y, por supuesto, acompañó toda fiesta y toda celebración tanto lúdica como luctuosa. “Qui bona vina bibit, ad paradisum citius ibit”, apuntaba en su protocolo un notario mallorquín del siglo XIV dejando constancia de que, en el imaginario colectivo, el vino era la bebida deseada y preferida¹⁹.

La lectura atenta de los abundantes estudios sobre el tema permite afirmar que la penetración social del vino se intensificó en los siglos XII y XIII, se generalizó a fines del período medieval y, sin distinción de estatus, condición, sexo, edad o credo, todos bebieron con regularidad vino. En una sociedad mayoritariamente cristiana, no sólo fue alimento compatible con los ayunos y las abstinencias religiosas sino que, además, sirvió de refuerzo energético en los días de privación alimentaria ritual²⁰. Esta generalización del consumo hizo que cualquier intervención fiscal sobre el producto provocase los mismos efectos que la

del vino, cf. José Luis Martín Rodríguez, “El vino, alimento, medicina, alegría”. En *Comer y beber en la Edad Media. Historia* 16, 223, 1994, 102-112.

¹⁸ El agraz, el vino y el vinagre son componentes básicos en la elaboración de salsas recogidas en los recetarios bajomedievales, cf. Bruno Laurioux, *Le regne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997. Estudios más puntuales elaborados a partir de tratados y crónicas sobre usos cosméticos son, por ejemplo, los de Teresa Criado Vega, “Las artes de la paz. Técnicas de cosmética y perfumería en recetarios castellanos de los siglos XV y XVI”, *Anuario de Estudios Medievales*, 41/2, 2011, 865-897; y los de Monserrat Cabré i Pairet, *La cura del cos femení i la medicina medieval de tradició llatina: els tractats “De ornatu” i “De deprationibus mulierum” atribuïts a Arnau de Vilanova, “Tròtula” de mestre Joan i “Flors del tresor de beutat” atribuït a Manuel Dieç de Calatayud*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 1996; y, de la misma autora, “Cosmética y perfumería”. En Luis García Ballester (ed.), *Historia de la Ciencia y de la Técnica en la Corona de Castilla*, Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 2002, vol. II (Hª Medieval), 773-780.

¹⁹ José Juan-Vidal, “L’evolució de la producció vitícola a Mallorca entre els segles XIV i XVII”. En Emili Giralt i Raventós (coord.) *Vinyes i vins, mil anys d’historia*, Barcelona, UB, 1993, vol. 1, 409-417.

²⁰ Al señalar las obligaciones de los “botilleros menores” —criados encargados de servir vino y agua en las mesas de la corte—, las ordinales de la Casa Real aragonesa ya citadas especifican que “en los días de ayuno aparejarán abundantemente, y servirán a nuestros criados a la noche, queriendo beber en Palacio, o en otro lugar de nuestra Casa, vino y agua”.

subida del precio del pan: las protestas y alborotos de labradores y menestrales turolenses en el mes de junio de 1467 tuvieron como fin, precisamente, impedir la aprobación por el gobierno local de la sisa del vino²¹.

Tanto la documentación notarial como la procesal y la municipal permiten reconstruir un cuadro vivo del consumo de vino como alimento cotidiano. Del conjunto de situaciones posibles, comenzaremos con unos apuntes sobre el consumo de vino en niños y adolescentes. Entre las necesidades básicas que un amo o maestro de oficio debía cubrir al contratar a serviciales o aprendices menores de edad, la provisión del suficiente y adecuado sustento comprendía no sólo la comida, el vestido y el calzado sino también la bebida. Y “dar de beber” significa suministrar el vino necesario en cada jornada²². Con fórmulas similares, las pensiones alimentarias de niños –al igual que las de ancianos o discapacitados– citan el vino como parte de la manutención diaria²³. Si bien es verdad que médicamente se insistía en que los infantes no necesitaban de los efectos benéficos del vino para orinar, estimular las articulaciones o reducir la sensación de saciedad o de sed tras comer, y en el *Libro de los Estados* ya don Juan Manuel advertía sobre los peligros de dar vino a los menores de cinco años, la tratadística medieval no privó a los niños de lo que dietéticamente se consideraba un alimento y una medicina, prescribiendo raciones reducidas de vino con fines curativos –“que beban el vino aguado, ni demasiado nuevo ni

²¹ Javier Terrado Pablo, *La lengua de Teruel a fines de la Edad Media*, Teruel, IET, 1991, doc. 106.

²² En general los contratos no especifican, por ser sobreentendido entre las partes firmantes, los detalles sobre alojar y mantener a aprendices y serviciales: “et que le deys comer, beber, calcar e bestir razonablement segund sia stado e buestro poder” (Archivo Protocolos Zaragoza, Ferrández Fierro, 1480, f. 4rv.) En ocasiones, la documentación es más explícita: “que seades tenido dar a mi comer, beber de vuestro pan e vino a vuestra taula” *cf.* Isabel Falcón Pérez, *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*, Zaragoza, IFC, 1998, doc. IX.

²³ “Quel dito tutor sea tenido dar cadaun anyo a mi suegra Oro Sánchez para su sustentacion e alimentar al dito mi fillo, ocho fanegas de trigo mesura antiga de Daroca e un carga e media de vino bueno, e dos cargas de vinada e vint sueldos jaccensi durant tiempo de VI anyos”, *cf.* María Luz Rodrigo Estevan y María José Sánchez Usón, “Dare victum et vestitum convenienter. El derecho de alimentos en el Aragón Medieval: entre la norma legal y la obligación moral”, *Aragón en la Edad Media*, 19 (2006), 443-460, p. 457. En los acuerdos firmados ante notario en los que los padres cedían temporalmente la crianza de sus hijos menores también se utiliza la misma fórmula. (Archivo Protocolos Daroca, Ferreruela, notario Pascual Gómez, 1456, f. 2.).

demasiado añejo” – y abogando por los beneficios del consumo medurado de vino con agua entre los hijos de las elites²⁴.

En cuanto a la población adulta, los datos más comunes que aporta la documentación archivística se refieren al consumo diario de vino por jornaleros de diversos sectores productivos, quienes percibían como parte de su jornal una cantidad establecida de vino y, en algunos casos, de comida. Así por ejemplo, como parece común en otros ámbitos espaciales peninsulares, a fines del siglo XIV los peones agrícolas cristianos contratados en el sur de Aragón recibían de su patrón, en concepto de almuerzo, vino o vinaza, pan y otros alimentos como carnes cocidas o asadas, huevos o pescado²⁵. Hay que señalar, no obstante, que en algunas localidades no constan gastos en vino cuando los jornaleros son mudéjares²⁶. Iconográficamente, las alusiones a la sed y a la fatiga de las tareas campesinas se materializan en los mensarios medievales mediante la representación de recipientes para beber vino al lado de los exhaustos campesinos que presiden las escenas de los meses más cálidos y laboriosos del año. Sirva como ejemplo aragonés el mes de julio del menologio mural de Alcañiz (Teruel), ilustrado con un segador en plena faena y un cántaro con el que aplaca su sed.

En general, la sociedad campesina mediterránea había hecho del vino el segundo componente en importancia de su dieta, superado tan sólo por el pan. En Aragón fue un alimento de fácil aprovisionamiento gracias a la expansión del viñedo por toda la geografía, desde los valles pirenaicos hasta las serranías turolenses y las fértiles vegas del Ebro y sus afluentes²⁷. El autoabastecimiento

²⁴ López de Corella: IV, 5; *Libro de los Estados*, cap. 67. Se habla de dar vino al rey a partir de los tres años en las *Partidas*, II, tít. V, ley II: “Cómo el rey debe ser medurado en comer et en beber” y de procurar que los hijos de reyes sean comedidos en el beber en la ley VI, tít. VII de esta misma partida. Entre otras cuestiones, el consumo del vino en la infancia, niñez y adolescencia es abordado por Irina Nanu y Miguel Vicente Pedraz, “Una aproximación al *regimen puerorum* en el *Speculum doctrinale* de Vicente de Beauvais y su posible relación con la Segunda Partida de Alfonso X el Sabio”, *Memorabilia*, 9, 2006.

²⁵ María Luz Rodrigo Estevan, *La ciudad de Daroca a fines de la Edad Media. Selección documental (1328-1526)*. Zaragoza, IFC/CED, 2000, doc. 218.

²⁶ Entre las vituallas dadas a dos jornaleros moros contratados para esparar lino por la parroquia de Báguena durante tres días, hay pan, huevos, carne y queso, no apareciendo ningún gasto en vino. Cf. David Pardillos Martín, *Colección de documentos del archivo parroquial de Báguena, 1363-1505*, Zaragoza, IFC/CED, 2007, p. 100.

²⁷ Sobre el consumo de vino en zonas frías y montañosas de más difícil producción y abasto, cf. María Luz Rodrigo Estevan, “Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)”. En F. X. Medina, R. Ávila & I. de Garine (coords.): *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*, Guadalajara, Méx, UdeG, 2009, pp. 405-422.

debió ser la práctica más habitual en pequeños y medianos núcleos de población y así se desprende de las abundantes referencias a viñas, lagares, prensas, bodegas y recipientes vinarios en documentación privada de los siglos XI y XIII, antes de que las políticas municipales de abastos y la regularidad de mercados y ferias fuese una realidad y de que, a fines del período medieval, las tabernas y hostales locales asegurasen el aprovisionamiento de vino al vecindario que no podía autoabastecerse y a las gentes de paso que encontraban en estos establecimientos comida y albergue²⁸. Y cuando los recursos dinerarios no eran suficientes se recurría al empeño de bienes o incluso al hurto para poder adquirir un producto considerado básico, necesario e imprescindible en la alimentación cotidiana. (Rodrigo 2000: doc. 269)

En el marco urbano, de relaciones laborales más diversas y complejas, ya hemos apuntado la constatación del compromiso de los maestros artesanos a la hora de dar vino a sus serviciales, aprendices y oficiales. Algunas asociaciones gremiales establecieron también entregas de vino y otros alimentos a sus dirigentes como compensación por los trabajos realizados dentro de la estructura corporativa²⁹. En el sector de la construcción también fue norma que peones, acarreadores y otros obreros recibiesen un salario y, al menos, el vino bebido en el almuerzo o merienda³⁰. Y, por supuesto, en los momentos de ruptura de los ritmos laborales, el vino fue el acompañante imprescindible de celebraciones vitales –tanto exequias fúnebres³¹ como bodas y bautizos–, y de los

²⁸ Toribio del Campillo, *Documentos históricos de Daroca y su Comunidad*. Zaragoza, 1915, doc. 11.

²⁹ En 1443, la cofradía de plateros de la ciudad de Zaragoza, al describir las formas de realizar las comidas de hermandad, establece, además, una graduación entre las raciones de pan, vino y carne que debían recibir los mayordomos, el notario y el resto de los dirigentes de la corporación. Así, los primeros tenían derecho a una libra de carnero, una perdiz, dos panes, una ‘ampolla’ (botella) de vino bermejo, un brocal o taza de vino blanco y una olla de tierra o cuenco para comer; al limosnero y corredor de la cofradía le correspondía media libra de carnero y dos panes además de una ampolla de vino bermejo; y el escribano gozaba de la misma ración que los mayordomos pero sin perdiz ni olla. En Isabel Falcón Pérez, *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*, Zaragoza. IFC, 1998, doc. 144.

³⁰ En el sur de Aragón, a comienzos del siglo xv, cada trabajador y trabajadora recibía a lo largo de su jornada laboral vino tinto o blanco por valor de un dinero jaqués (Pardillos 2007: 57, 82, 95, 96).

³¹ Recojo numerosos ejemplos en el artículo “Muerte y sociabilidad en Aragón (siglos xiv-xv)”. En Juan Carlos Martín-Cea (coord.), *Convivir en la Edad Media*. Burgos, Dosssoles, 2010, 283-320.

abundantes días festivos que, por motivos religiosos o civiles, jalonaban el año³².

Las gentes de armas, un colectivo numeroso en las tierras de frontera aragonesas, fueron también grandes consumidoras de vino y tanto en el abastecimiento de fortalezas como en el avituallamiento de expediciones militares siempre se incluyó este producto (Rodrigo 1999: 72-73). Las maneras y tiempos para la ingesta beneficiosa de vino constituyeron un distintivo de clase para la elite guerrera formando parte de los modos de vida caballeresca (*Partidas*, II, tít. XXI, Ley XIX).

Otro de los grupos con estatus especial, el clero regular y secular, no dudaba en argüir su privativa situación jurídica a fin de obtener licencias de abasto de sus conventos con las que atender sus necesidades culturales, alimentarias y caritativas u hospitalarias; además, en su condición de intermediarios espirituales, se beneficiaron continuamente de las “caridades”, ofrendas y convites de pan y vino que los difuntos disponían para ellos en sus últimas voluntades³³. Por otro lado, la afición de la clerecía por el vino y las tabernas es notoria, entre otros aspectos, a través de las condenas que realizan las constituciones emanadas de los sínodos provinciales. En cuanto al clero conventual, las recomendaciones de moderación de las reglas monásticas no siempre fueron observadas y algunos monjes pelearon con sus superiores para conseguir raciones complementarias de vino o para consolidar raciones dobles con las que compensar los ayunos y abstinencias cuaresmales y las largas y calurosas jornadas estivales³⁴.

³² Más datos en María Luz Rodrigo, “Lo lúdico y lo festivo en el Aragón medieval”, *Aragón en la Edad Media*, 20, 2008, 661-676.

³³ María Luz Rodrigo-Estevan, “*Por guardar la provision necessaria a la dita ciudat e el provecho comun de la gente popular*. La preocupación por el abastecimiento y la calidad del vino en el siglo xv”, *Revista de viticultura y enología Tierra de Barros*, 19, 1997, 571-583; y *Testamentos medievales aragoneses. Ritos y actitudes ante la muerte (siglo XV)*, Zaragoza, Ediciones 94, 2002, 134-138 y 151-154.

³⁴ Sobre la afición a la bebida y las tabernas del clero en territorio aragonés, cf. María Luz Rodrigo, “Tareas sagradas y hábitos mundanos: notas sobre la moral del clero en el siglo xv” *Aragón en la Edad Media*, 14-15/2 (1999), pp. 1355-1368. Sobre el consumo de vino entre frailes pueden consultarse, entre otros, el trabajo de Elena Piedrafita Pérez, “La alimentación en Aragón en el siglo XIII: el modelo clerical y nobiliario”, *Revista de Historia Jerónimo Zurita*, 80-81 (2005-2006), pp. 99-132; y el de Ana Isabel Lapeña Paúl, “Notas en torno al sistema alimentario en un monasterio aragonés en la Edad Media (El caso de San Juan de la Peña)”. En: *Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (ss. V-XVIII)*, Palma, IEB, 1996, pp. 379-391.

En relación con las minorías religiosas, para los judíos el vino era, desde los tiempos bíblicos, la bebida alcohólica más apreciada. Se consideraba un alimento fundamental en la dieta cotidiana pero también un elemento excitante de distracción en los momentos de diversión y ocio y una bebida ritual imprescindible en la cena del *shabat* y en el culto de las principales fiestas del calendario litúrgico hebreo³⁵. Una de las acusaciones más habituales en el Santo Oficio contra los procesados por sospecha de herejía y criptojudaismo es, como veremos más adelante, la ingesta de este vino ceremonial. Para la población musulmana, diversos estudios han puesto de manifiesto la elaboración, comercio y consumo de vino en los territorios andalusíes³⁶. En Aragón tenemos constancia de la continuación de viñedos en manos mudéjares en el Valle del Ebro tras la ocupación cristiana de 1118-1120 y sabemos que a fines del siglo xv, en localidades de señorío cuya población era totalmente musulmana como Botorrita o María de Huerva, el vino fue expendido en hostales y mesones y bien pudo continuar formando parte de la alimentación islámica, a pesar de que, tras el predominio cristiano, este producto se reforzó como símbolo cultural diferenciador (Rodrigo 2007: 72-93).

Además de los consumos alimentarios y rituales de los distintos grupos que conforman el cuerpo social, el vino fue protagonista de regalos y agasajos instrumentalizados como gestos de conexiones intra e intergrupales. En el círculo de las relaciones privadas, sirvió para obsequiar a los convecinos en las celebraciones familiares más alegres como son nacimientos, bautizos y bodas y para reforzar las solidaridades grupales ante el dolor compartido por la muerte de un ser querido (Rodrigo 2002: 117-121). El vino también fue elemento imprescindible en esa ‘caritativa’ cultura del don medieval que repartía vino y alimentos a los participantes en los funerales o que, desde los municipios, ofrecía ágapes a los pobres vergonzantes en determinadas fechas o recompensaba a quienes prestaban puntuales servicios tanto en labores de administración y representación como en la organización y celebración de actos festivos o en otras tareas menores.

Así mismo, dentro de esta cultura del obsequio comestible, el vino también recupera ese sentido cristiano de bebida de alianza, de pacto entre individuos,

³⁵ Sobre la tradición bíblica en el consumo de vino y las prescripciones rituales, véase el trabajo de Enrique Cantera Montenegro, “El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval”. *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III. Historia Medieval*, 19 (2007), pp. 13-48.

³⁶ Uno de ellos es el de Ieva Reklaityte, “Yo, ella, la copa, el vino blanco y la oscuridad. El placer del vino en al-Andalus”. En Beatriz Arízaga y Jesús Solórzano (eds.): *Alimentar la ciudad en la Edad Media*, Logroño, Gobierno de La Rioja, 2009, pp. 531-546.

grupos o instituciones. Por ejemplo, en la firma de contratos de compraventa de los valles pirenaicos, el vino era imprescindible en el convite o “alifara” ofrecido al vendedor y a los testigos venidos de diversas partes con la intención de fijar en su memoria el negocio y anudar relaciones extracomunitarias. O en los obsequios ofrecidos por los gobiernos locales a fin de honrar a sus visitas ilustres y que posibilitaban a la localidad mostrar su honor y prestigio, mantener su posición en el juego político del reino, o simplemente participar en el sistema de sobornos, adulaciones o patrocinios de aquellos a quienes se considera útil honrar, ya sean oficiales reales, representantes del alto clero, embajadores de otros territorios, príncipes o el propio monarca³⁷.

IV. SOCIABILIDADES EN TORNO AL VINO

Dentro de la casa, el vino se bebía diariamente acompañando las ingestas de alimentos en la mesa familiar. Vino y alimentos consumidos con los seres más allegados y que también se podían compartir, de manera extraordinaria, con parientes de visita y con otros invitados. En las declaraciones judiciales que pretendían poner de manifiesto las estrechas relaciones entre personas, el hecho de haber visto a una de ellas invitar reiteradamente a otra a su casa y sentarse juntas a una misma mesa para comer de unas mismas viandas y beber de un mismo vino, constituyó dentro de los esquemas culturales y simbólicos medievales un signo inequívoco de familiaridad, de amistad y, en definitiva, de relación cordial y de buena avenencia.

Por ello, en las alusiones a la cohabitación de cónyuges se recalca la situación vital de compartir una misma casa, dormir en una misma cama y, lo que ahora nos interesa, “comer y beber en una misma mesa”. Y significativamente, cuando las relaciones matrimoniales se rompían, las cartas de separación apuntaban el compromiso de los cónyuges de dejar de compartir mesa y lecho. Por otro lado, en situaciones en que el adulterio se sospechaba, los testigos señalaban haber visto a los amantes comer y beber juntos, a solas, en una habitación. Todos estos testimonios y confesiones sobre convivialidad en el beber y el comer fueron

³⁷ Resulta muy interesante el aprecio del vino como elemento de agasajo y soborno en el norte europeo en el estudio de Marc Boone, “Dons et pots-de-vin, aspects de la sociabilité urbaine au bas Moyen Âge. Le cas gantois pendant la période bourguignonne”. *Revue du Nord*, 70, 1988, 471-487. Remito también al trabajo ya citado sobre la cultura del obsequio comestible en Aragón (Rodrigo 2004: 601-620).

instrumentalizados por abogados y fiscales en tres direcciones: para destacar las relaciones prohibidas –o sospechosas de serlo– entre personas de diferente estatus, credo y condición, para poner en evidencia la camaradería entre maleantes y delincuentes o para ratificar la mala avenencia entre cónyuges³⁸.

Cuando las pautas culturales se orillaban y el bebedor o bebedora seguían otro camino en los comportamientos familiares y privados, la situación era advertida enseguida por quienes rodeaban al infractor. Así, un artesano darocense llamado García Pérez no dudaba en detallar ante un tribunal inquisitorial la extraña forma de actuar de quien había sido durante tres años, hacia 1460, su amo y maestro en el oficio de zurrador: antes de que nadie de la casa tomase asiento en la mesa para comer y antes de que el pan y otros alimentos fuesen dispuestos sobre la tabla, el zurrador realizaba un extraño ritual con una taza de vino tinto y, mientras murmuraba una especie de oración, mojaba en la taza un bocado de pan por tres veces para inmediatamente ingerirlo junto con el vino (Motis, García, Rodrigo 1994: 45).

A menudo, el criptojudaismo afloró en los cotidianos detalles de la mesa y por ello, beber un vaso de vino con conversos y judíos constituyó una práctica susceptible de ser malinterpretada. Dentro de los prohibidos pero habituales contactos entre miembros de distintas confesiones, compartir el vino *khoser* supuso una acción que difícilmente quedaba impune ante la Inquisición. Aunque hubo recursos para salir indemne, como manifiesta la defensa de sí mismo que llevó a cabo un inteligente converso darocense, Bernat Remírez, en el proceso incoado contra él: pidió al tribunal que los testigos que lo hubiesen visto beber vino con judíos demostrasen que aquel caldo era judaico –puesto que “muchos jodios beven vino de christianos y lo compran de la taverna de los christianos”– y que probasen, además, que lo había consumido por rito o ceremonia hebrea; también presentó como testigo de la defensa a Rabi Tedahias, un respetado prócer de la comunidad judía que declaró ante el tribunal la mala costumbre de sus correligionarios de comprar vino cristiano o de beberlo en casa de cristianos, a pesar de considerarse pecado ingerir un vino no elaborado ni bendecido ni repartido de manera ritual; asimismo, Tedahias testificó que, según la ley hebrea, los cristianos podían beber sin temor a pecar del vino elaborado por judíos cuando todavía no estaba bendecido. Esta declaración exculpatoria no hubiera tenido validez un siglo antes,

³⁸ Ejemplos de estos usos judiciales en Miguel Ángel Motis, Javier García y María Luz Rodrigo, *Procesos inquisitoriales de Daroca y su Comunidad*, Zaragoza, IFC/CED, 1994: 38, 133, 314 y 379; M^a Carmen García Herrero, *Las mujeres en Zaragoza en el siglo XV*, Zaragoza, Ayuntamiento, 1990, docs. 30, 75 y 83.

cuando en un momento de grave alteración de la convivencia en las juderías aragonesas e hispanas, algunos municipios aprobaron ordenanzas muy explícitas sobre las diferencias alimentarias –y, por ende, identitarias– entre cristianos y judíos³⁹.

Fuera del ámbito privado del hogar, el vino se bebió en tabernas, hostales, mesones, tahurerías y burdeles, establecimientos omnipresentes tanto en el mundo urbano como en el rural de la Europa bajomedieval. Constituyeron centros de relación social, espacios de sociabilidad y de intercomunicación en los que el vino actuaba como catalizador, como nexo de unión y como detonante de la expresividad y el sentimiento. La proliferación de estos establecimientos y las noticias que se han conservado sobre ellos responde a la consolidación de las instituciones municipales. Y más concretamente, al desarrollo de su cometido como garantes del abasto de productos de primera necesidad y como diseñadores de estrategias de moralidad y control social a través de la habilitación y tutela, precisamente, de estos espacios de ‘desorden organizado’ que actuaron como válvula de escape y, por ende, como refuerzo del orden social establecido. Como se infiere de las regulaciones jurídicas locales, las tabernas, hostales y mesones se dedicaron al consumo, depósito y venta de vino, al hospedaje y provisión de viajeros y a otras actividades como la prostitución y el juego cuyos espacios específicos –burdeles y tahurerías o tablajes– a menudo se fundían y confundían ubicándose en el mismo sector del plano urbano⁴⁰.

³⁹ Motis, García, Rodrigo (1994: 154, 163, 235) Ya en 1283, el infante Alfonso daba instrucciones al zalmedina de Zaragoza para no confiscar el vino que los vecinos cristianos compraban a los judíos de la ciudad. Ángel Canellas, *Colección diplomática de Zaragoza*, Zaragoza, Universidad, 1975, doc. 299. Y el concejo de Huesca, ante lo que debía ser un hábito generalizado entre la población de la ciudad a fines del siglo XIV, pregonaba la prohibición de comprar “vino de judíos” bajo multa de 60 sueldos o 60 días de cárcel, María Teresa Irazo Muñío, *Política municipal y vida pública en Huesca. Documentos (1260-1527)*, Zaragoza, Universidad, 2008, doc. 53. Para otros ámbitos peninsulares, cf. Ana María Rivera Medina, “Vid, viñedos y vino en Sefarad: cultivo, elaboración y comercio de un vino diferenciador”, *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval*, 20, 2007, pp. 199-233.

⁴⁰ Resulta muy sugerente e interesante el trabajo de Giovanni Cherubini, “La taverna nel basso Medioevo”. En Simonetta Cavaciocchi, ed., *Il tempo libero. Economia e società (Loisirs, leisure, tiempo libre, Freizeit) secc. XIII-XVIII*. Firenze, Le Monnier, 1995, 525-555. Entre los más recientes estudios sobre ubicación, funcionamiento, frecuentación, actitud y mentalidad de quienes conviven en las tabernas se encuentra el de Ana María Rivera Medina, “La taberna: solidaridades y mezquindades”. En: *La civilización del viñedo en el primer Bilbao (1327-1650)*, La Coruña, UNED/Netbiblo, 2011, 264-296. Para Aragón, María Luz Rodrigo Estevan, “Mesones, hostales, tabernas y tablajes”. En: *Poder y vida cotidiana en una ciudad bajomedieval. Daroca, 1400-1526*, Zaragoza, Universidad, 1996, pp. 75-78.

Junto con la clientela de lugareños que frecuentaron estos espacios para comprar el vino consumido en casa o para beber, jugar, divertirse y compartir con sus convecinos el tiempo de descanso y de fiesta, se mezclaban los forasteros que iban de paso –muchos de ellos arrieros, comerciantes y gentes de negocios, oficiales y representantes de las diversas administraciones...–, y esa población flotante de alcahuetes, vagabundos y gentes sin oficio que tanto recelo causaba a las autoridades y que generalmente vivía del proxenetismo, la extorsión, los juegos de apuestas y el engaño. Una auténtica “comunidad tabernaria” como la descrita en los poemas goliárdicos de los siglos XII y XIII –o una violenta manifestación de la diversidad social en palabras de Cherubini (1995: 541)– en la que la embriaguez solía ser el detonante de abundantes males y desórdenes. Porque la afición desmedida hacia el vino no sólo se consideraba que afectaba a la actividad laboral del individuo, a su economía, su salud o su vida personal y familiar, sino que tenía otras graves implicaciones que médicos y tratadistas enumeraron en sus escritos, como ya hemos tenido ocasión de exponer más arriba, y que los legisladores se esforzaron por tipificar.

V. LA DESPRECIABLE EMBRIAGUEZ

Los episodios bíblicos de la embriaguez impúdica de Noé y la incestuosa de Lot estuvieron muy presentes entre los intelectuales medievales y sus tratados describen con crudeza los efectos físicos y morales causados por el abuso en el consumo de vino. Eiximenis considera la embriaguez como la gran enemiga del hombre por ser causa de males físicos –trastorna la memoria y el sentido, empacha la lengua y nubla la vista y, a medio plazo, acorta la vida y engendra enfermedades varias–, y por ser vía de todo pecado pues acaba rápidamente con la reputación y la economía de la casa, es enemiga de la castidad, ahuyenta la vergüenza y trastorna el corazón, la audacia y toda virtud⁴¹. En el terreno de la literatura ejemplar, Juan Ruiz utiliza en el *Libro del Buen Amor* el episodio del ermitaño engañado por el diablo para prevenir al lector de las acciones cometidas tras tomar vino puro, sin mezcla de agua, y rechazar la embriaguez con aseveraciones tales como “en el beber de más yaz todo mal provecho” (§543).

⁴¹ Un análisis pormenorizado de los escritos de Eiximenis sobre el vino se encuentra en Eduard Juncosa i Bonet, “*Vinum et ebrietas auferunt cor*. La condena moral por embriaguez según Francesc Eiximenis”, en Ana Isabel Carrasco Manchado y M.ª Pilar Rábade Obradó (coords.), *Pecar en la Edad Media*, Madrid, Sílex, 2008, 263-278.

Pero más allá de las representaciones culturales de la embriaguez contenidas en la literatura didáctica y moral, queremos presentar la valoración de este fenómeno en el universo mental medieval a través de tres ejemplos sobre el consumo desordenado de vino. El primero, muy breve, se refiere a disposiciones locales sobre la prohibición de ir a las tabernas que afecta a determinados empleados públicos y que tiene como objetivo que estos trabajadores cumplan con sus cometidos laborales y que la imagen corporativa de la institución concejil no se vea dañada por comportamientos inadecuados de sus asalariados. Una de ellas, promulgada en 1472, condicionaba el cobro de los honorarios de los nuncios –uno de los cargos municipales con tareas muy cotidianas, visibles y a pie de calle–, al hecho de que “no vayan a beber por tabernas”. (Rodrigo 1996: 75-78).

El segundo remite a la necesidad del derecho civil de legislar para que no queden impunes los delitos cometidos bajo los efectos de vino y, en concreto, para que la familia no tenga que asumir las consecuencias de las acciones de descendientes ebrios. Así, algunos fueros locales aragoneses incluyen el supuesto de desafiliación del hijo borracho con el fin de evitar que sus actuaciones generasen a los padres responsabilidades civiles y penales. De este modo, la embriaguez se convierte jurídicamente en motivo de repudio y, consiguientemente, de desheredación⁴².

El tercer ejemplo que proponemos engloba la intervención en procesos judiciales de personas reputadas como alcohólicas. Como apuntábamos más arriba, una de las consecuencias que Eiximenis atribuía a las personas ebrias era su inhabilitación como testigos judiciales al ser considerados “infames de derecho” (1977: cap. V). El empeño en declarar nulos los testimonios de quienes lo eran o tenían fama de serlo, se muestra como una constante en el derecho procesal medieval, a tenor de los abundantes testimonios localizados⁴³. A fines del siglo xv, cuando el notario Francisco Remírez quiso que una de sus acusadoras ante la Inquisición se retractase en su denuncia, recurrió a desacreditarla e intimidarla mediante un insulto que asociaba bebida y lujuria arruinando la fama de toda mujer: “puta, embriaga, que no se veda a moros ni a jodios ni a cristianos”⁴⁴. Un recurso similar es empleado

⁴² El fuero de Daroca contempla la desafiliación en público concejo del hijo en, al menos, cuatro casos: que sea *prodigum vel lusorem vel hebriosum aut latronem vel huiusmodi*, esto es, pródigo, jugador, borracho, ladrón o algo semejante, situaciones que tienen un marco idóneo en el ámbito tabernario, como señalamos más abajo. (Agudo 1992: 138-139).

⁴³ Hemos elegidos varios precedentes de expedientes judiciales del Santo Oficio. (Motis, García, Rodrigo 1994: 160, 211, 221, 257, 320).

⁴⁴ Sobre injurias verbales contra el honor, cf. María del Mar Agudo Romeo y María Luz Rodrigo Estevan, 2006: “Delitos de lesiones y contra el honor en los fueros locales de la Extremadura aragonesa”. *Studium: Revista de humanidades*, 12: 141-172.

también en las mismas fechas por el mercader darocense Bernat Remírez, que denunció el gusto por la bebida y la lujuria de sus acusadores y los calificó de locos, borrachos y carentes de intelecto solicitando, en consecuencia, que su testimonio no tuviese eficacia ni valor; y, en el caso de una de sus acusadoras, María de Losa, insistió en sus continuas “palabras desvarradas”, dichas sin ninguna discreción porque “muchas vezes se enbriaga”, hechos que ratifica otro testigo afirmando haber oído a esta mujer “favlar muchas vanedades, sennaladament enpues de comer, que cree que lo hobra todo el vino, segunt las locuras que le a visto favlar”.

En su conjunto, estos testimonios remiten a una amplia gama de “pecados públicos” en torno al vino que se localizaban en los ámbitos urbanos de las tabernas, las bodegas, los burdeles, las posadas, los mesones y sus calles aledañas: la embriaguez, el juego, el proxenetismo, el sexo, el engaño y la estafa, los desórdenes callejeros, las ventas sin licencia, el hospedaje y encubrimiento de gentes de mal vivir... Ámbitos marginales y perturbadores del orden moral y social vigente, en los que el vino establece un vínculo privilegiado con la ilegalidad a través, sobre todo, de mujeres pobres excluidas socialmente –regatonas, criadas, mancebas, huérfanas, viudas y desasistidas, prostitutas, bodegueras, mesoneras, taberneras...– que se dedican a vender fraudulentamente productos de uso cotidiano, en especial vinos adulterados, que celestinean de aquí para allá, que viven, en definitiva, de saciar gaznates, estómagos y pulsiones sexuales⁴⁵.

VI. MANERAS DE BEBER Y DISTINCIÓN SOCIAL

En la iglesia del Salvador de Ejea de los Caballeros (Zaragoza), los pintores Blasco de Grañén y Martín de Soria trabajaron durante las décadas centrales del Cuatrocientos en un impresionante retablo destinado al altar mayor. Una de las escenas que componen esta obra, *Las bodas de Caná*, refleja el ambiente y muy diversos detalles de un banquete de bodas de la época con una precisión y viveza en la información transmitida que no tiene parangón en ningún texto escrito ni otras fuentes documentales coetáneas⁴⁶ (fig. 4).

⁴⁵ Ana María Rivera Medina, “Las actividades femeninas en el universo de la vid y el vino. Bilbao 1400-1550”, *Medievalismo* 21, 2011, pp. 251-273.

⁴⁶ Esta y otras pinturas góticas de banquetes han sido estudiadas por M.^a Antonia Antoranz Onrubia, “La pintura gótica aragonesa, fuente de documentación para la época: los banquetes en el siglo xv”. En *La vida cotidiana en la Edad Media*, Logroño, IER 1998: 369-386.



Fig. 4. *Bodas de Caná*. Retablo de San Salvador, de Blasco de Grañén y Martín de Soria, 1454-1476. Parroquial de Ejea de los Caballeros, Zaragoza. Foto: Lapeña.

La composición de la escena ha sido resuelta de manera hábil: la representación de la mesa de convite en forma de T permite colocar en una posición central a los recién casados flanqueados por sus padres a la par que reserva el primer plano de la mesa para Jesús, María y sus discípulos y delimita a la derecha un espacio, también en primer plano, para los recipientes donde se materializa el milagro de conversión del agua en vino. Manteles bordados, ramilletes de cerezas que adornan la mesa de los novios, panes y empanadas de diverso tipo,

platos, fuentes y escudillas con aves asadas y otros guisos, cuchillos de trinchar, saleros... El banquete está en marcha pero, sin embargo, no aparece ningún vaso, ninguna copa, ninguna botella, ninguna jarra: es el modo en que se simboliza la falta de vino, uno de los alimentos fundamentales de cualquier comida medieval, máxime en un convite de celebración. El artista, que ajusta en lo posible el programa iconográfico del retablo al relato de San Juan (2, 1-11), pinta cinco tinajas repletas de vino y, a la derecha, en alusión al mandato de Jesús de llenar de agua los recipientes vacíos, un criado vierte agua en una sexta tinaja.

Más allá de la intención de plasmar pictóricamente el texto evangélico de San Juan de acuerdo con los modelos iconográficos al uso en la Corona de Aragón, hay varios detalles en esta representación que invitan a reflexionar sobre ciertas maneras de beber y maneras de vivir muy específicas del período bajomedieval. Una de ellas es la elegancia de ademanes e indumentaria de los sirvientes, en completa armonía con los delicados gestos al comer y al hablar y el noble aspecto de los principales personajes que aparecen en la escena (fig. 5).



Fig. 5. *Bodas de Caná*. Detalle. Finos ademanes y mesa sin copas, botellas ni jarras. Parroquia de Ejea de los Caballeros, Zaragoza. Foto: Lapeña.

Antoranz (1998: 381) recuerda al respecto las mesas reales servidas con gran honor por miembros de la nobleza nombrados y habilitados para ejercer, precisamente, los principales oficios de palacio. Así lo estipulan los textos normativos, las ordenanzas para la administración de la casa real y algunos documentos cronísticos como el que describe la colación que Benedicto XIII ofreció a Fernando I de Aragón en Morella durante el verano de 1414 en la que el papa fue servido por el rey y el maestre de Alcántara y el monarca fue, a su vez, servido por los condes de Trastámara y de Cardona:

Y entonces el Papa mandó traer colación, y el rey le sirbió el confitero: y el infante don Sancho, maestre de Alcántara, sirvió la copa. Y al rey serbía el confitero don Fadrique, conde de Trastámara, y la copa el conde de Cardona.⁴⁷

Otro detalle que invita al análisis es la acción de uno de los criados de verter agua en la tinaja de vino. La costumbre de mezclar vino y agua se constata ya en época romana, llega a considerarse en los siglos altomedievales como ejemplo de moderación, sobriedad y rectitud⁴⁸ y es altamente aconsejada en los tratados bajomedievales de salud. Los códigos legales insisten, además, en que para evitar engaños y adulteraciones, la mezcla debía hacerse a la vista del comensal o del cliente y por ello penalizan el aguado o “bautizo” del vino antes de su venta o consumo en las expendedorías al por menor: bodegas y tabernas. Sobre esta manera de beber vino con agua, las ordenanzas de la Casa Real de Aragón del siglo XIV precisan el ritual establecido para realizar la mezcla ante el rey:

Y así vernán a Nos el dicho Copero con vino en la copa, y tras él el Botillero con el jarro de agua, y llegados a Nos, echará el dicho Botillero el agua en la copa, y hará en presencia nuestra el dicho Copero la salva del vino así aguado (p. 463).

En la documentación iconográfica del gótico aragonés los artistas representan jarras de agua al lado de ‘ampollas’ o botellas de vino⁴⁹ para reflejar la práctica de

⁴⁷ *Crónica incompleta del reinado de Fernando I de Aragón*, Zaragoza, Anubar, 1985, 50.

⁴⁸ Isaac Sastre de Diego, “Experiencias del vino en la Hispania tardoantigua y altomedieval. Entre las precepciones religiosas y el placer personal”. En Juan Blánquez Pérez y Sebastián Celestino Pérez (coords.): *El vino en época antigua y medieval*, Madrid, UAM, 2008, 375-386.

⁴⁹ En la Última Cena de El Tormillo hay varias botellas de cristal con vino tino, otra botella de cristal con pie ya vacía o quizá con vino blanco y, en primer plano, una esbelta jarra de

que cada comensal mezclaba a su gusto ambos líquidos. En el contexto de clichés idealizados propios de cualquier expresión artística de este período, la mirada hacia estos pequeños detalles de la vida real y cotidiana del pintor resulta de gran interés para nuestro estudio. Así, la pintura mural de la Última Cena de la iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles, en El Tormillo (Huesca), de estilo gótico lineal, o la tabla de la santa cena del retablo italogótico de Nuestra Señora de Sijena, actualmente en el MNAC, constituyen dos excelentes aproximaciones gráficas a este modo de consumo del vino en las mesas aragonesas bajomedievales⁵⁰.

En el tratado de salud dedicado a Jaime II de Aragón, Arnaldo de Vilanova también recoge varias observaciones sobre el consumo de vino mezclado con agua y aconseja tomar en cada época del año el vino más adecuado; y que, de entre los vinos más adecuados se elija siempre el más “flojo” por ser difícil engañar a quien lo compra o bebe ya que es el tipo de caldo “que menos puede sufrir mezcla de agua”. A continuación de esta recomendación, apunta el modo en que cada persona, según su naturaleza o composición fisiológica⁵¹, debe mezclar con agua cada tipo de vino: “para los cuerpos templados sanguíneos y coléricos, mejor les es beber el vino débil de su naturaleza echando en él un poco de agua; y el vino fuerte, con mucha”. En otros capítulos del tratado, Vilanova apunta que conviene beber vino bien aguado en verano tanto para calmar la sed como por razones de salud, sobre todo tras haber comido y echado la siesta⁵².

agua con vertedor y asa; estas jarras podían ser de cristal, metálicas y también cerámicas. Isabel Álvaro Zamora, *Cerámica aragonesa*. Vol. 2, Zaragoza, Ibercaja, 2002.

⁵⁰ María del Carmen Lacarra Ducay (coord.), *Arte y vida cotidiana en época medieval*, Zaragoza, IFC, 2008. Las imágenes citadas y otras similares pueden consultarse en Internet: <http://pintura-gotica-aragon.blogspot.com>.

⁵¹ Magdalena Santo Tomás ha escrito un clarificador trabajo sobre los conceptos médicos y dietéticos medievales, poniendo en relación las cualidades de cada alimento y, en consecuencia su capacidad terapéutica en el tratamiento de cada persona, de acuerdo con los humores, cualidades y elementos que predominen en su constitución corporal: Magdalena Santo Tomás Pérez, “El uso terapéutico de la alimentación en la Baja Edad Media”. En Beatriz Arízaga y Jesús Ángel Solórzano (eds.) *Alimentar la ciudad en la Edad Media*, Logroño, Gobierno de La Rioja, 2009, 459-490. Algunas observaciones sobre estos mismos conceptos médicos corporales en María Luz Rodrigo Estevan y Paula Val Naval, “Miradas desde la historia: el cuerpo y lo corporal en la sociedad medieval”. En Marta Gil y Juanjo Cáceres (coords.) *Cuerpos que hablan. Géneros, identidades, representaciones*, Barcelona, Montesinos, 2008, 17-90.

⁵² Las citas corresponden a la edición castellana del tratado realizada por Juan Cruz Cruz (1997: 308, 345). Sobre la mezcla de agua y vino en otros ámbitos territoriales y temporales, cf. Bruno Andreolli, “Un contrastato connubio. Acqua e vino dal Medioevo all’età moderna”. En *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)* 2000, vol. II: 1031-1051.

Los opúsculos médicos del siglo XVI continuaron con la defensa del precepto dietético de beber vino rebajado con agua. El médico navarro Alfonso López de Corella publicaba en 1550 que para mantener el calor natural y la humedad del cuerpo era necesario atemperar con agua los vinos muy calientes –o de muy alta graduación alcohólica, como diríamos hoy–, y argumentaba las bondades de esta práctica aduciendo que la mezcla tenía la triple función de mitigar la sed, servir de alimento rápido y selecto al cuerpo y evitar que la insalubridad del agua sola hiciese daño al organismo. Apunta también en *Las ventajas del vino* que no existe una regla uniforme para la mezcla debido a la gran variedad de caldos y a la naturaleza diversa de cada individuo pero, en líneas generales, “quien es de temperamento más cálido prefiere el vino más rebajado que quien posee un temperamento más frío, sobre todo si su cerebro es afectado fácilmente por el vino”, coincidiendo con Arnaldo de Vilanova en que los vinos tintos muy fuertes “deben rebajarse más que los blancos y los muy acuosos” cuya capacidad para emborrachar o subirse a la cabeza es mucho menor.

El vino diluido posee cualidades que no sólo benefician al cuerpo sino también a la mente y al espíritu. Estimula la inteligencia, agudiza el ingenio y proporciona luz al entendimiento, como ya observó Aristóteles al atestiguar que muchos compusieron sus mejores versos bajo los efectos del vino; asimismo, tiene poder para ahuyentar otros males que no son físicos: cura la tristeza, el disgusto, el temor, el odio o la falta de ánimo, puesto que robustece el calor natural y regula la sangre del cuerpo, y esos estados y pasiones provienen del “estado irregular y sombrío de la sangre” que el consumo de vino corrige (Corella: VI, 1; VII, 1-2). Aunque, como señala Juan Cruz (1997: 135), que el vino aguado se recomiende como medicina fue razón suficiente para su rechazo en la vida ordinaria.

Además de la mezcla del vino con agua, había muchas otras normas sociales y convencionalismos culturales que definieron consumos adecuados e inadecuados de vino en los siglos bajomedievales. Unas y otros respondieron a diversos factores entre los que destacan desde el lugar ocupado y la función que cada persona tiene en el universo mental y social medieval, hasta el gusto, la moda, los espacios y contextos de consumo o, como exponemos a continuación, algunas recomendaciones dietéticas contenidas en los tratados de salud.

Según la época del año, los dietistas aconsejan el consumo de uno u otro tipo de vino. Así, en verano sólo es recomendable el consumo de vino muy aguado, aunque Arnaldo de Vilanova aconseja optar por otras bebidas como el julepe, un jarabe de destilado a base de rosas o nenúfares. Pero en los fríos del invierno y en el período cuaresmal en el que ayunos y abstinencias reducen la ingesta de

alimentos, el aporte calórico del vino era imprescindible para reponer y conservar la temperatura natural del cuerpo (§24, p. 308 y §145, pp. 345-346); por ello, muchos conventos aumentaron las raciones de vino de los monjes en adviento y cuaresma (Piedrafito 2006).

El dulzor y especiado de la clarea, como sucede con el hipocrás, hacen más adecuado y beneficioso su consumo al final de las comidas o acompañando determinados alimentos, prescribe Vilanova. Esto mismo es contemplado en escritos no dietéticos como, por ejemplo, las Ordinaciones de la Casa Real de Pedro IV: una de ellas señala servir hipocrás o vino especiado cuando “oviéremos de comer suplicaciones⁵³ ó otras cosas que se acostumbran de comer con hipocrás”.

Vilanova apunta también la conveniencia de maridaje entre los diversos tipos de vino y alimentos. Así, señala que el pescado fresco cocinado con vino blanco es apropiado en cualquier época del año (§125, p. 339). O que el provecho dietético de las aves asadas es mayor majándolas con una salsa de vino, pámpanos y agua rosada y las carnes de cuadrúpedos aderezándolas al asarlas con un poco de sal y mucho vino aguado (§133, p. 343). Y sobre las frutas, uno de los alimentos más denostados y que más precauciones generan en la dietética medieval, anota que precisan de un acompañamiento y/o aderezo especiales con vino para que el cuerpo logre beneficiarse de sus cualidades, refiriéndose, por ejemplo, a que la ingesta de higos, granadas, cerezas y moras debe acompañarse con vino bien aguado o que los duraznos recién cogidos es bueno remojarlos en vino puro (§65, 67 y 71), usos que perviven hoy en muchos lugares con la elaboración de peras y melocotones al vino y de ponches o sopetas.

En cuanto a los tipos de vino, hay que recordar que las políticas de abasto y de precios intervenidos de los poderes municipales procuraron que el conjunto de la población tuviera acceso durante todo el año en tabernas y otros puestos de venta a lo que podríamos denominar vinos corrientes, tanto tintos o bermejos como blancos. Destinados al consumo cotidiano, solían estar elaborados en el propio término municipal o eran traídos de territorios vitivinícolas limítrofes. También podían encontrarse en el mercado vinos de calidad superior y precio mucho más elevado procedentes del comercio regional e internacional, reservados para su consumo en ocasiones especiales, para agasajo⁵⁴ o para aprovisionar las mesas de

⁵³ EL *D.R.A.E* define la voz ‘suplicación’ como ‘hoja muy delgada hecha de masa de harina con azúcar y otros ingredientes, que cocida en un molde servía para hacer barquillos’.

⁵⁴ Para profundizar en estos aspectos remito a mis siguientes trabajos: “Por guardar la provision necessaria a la dita ciudad e el provecho comun de la gente popular. La preocupación

los grupos económicamente más solventes donde el consumo del vino-alimento cedía terreno a favor del gusto, esto es, a favor del consumo placentero de vinos elegidos, de diversa factura y procedencia, en la línea que Eiximenis apuntaba críticamente con su ejemplo sobre el cura glotón. (Eiximenis 1977: cap. xii)

En este ejemplo literario de régimen de vida que el franciscano arguye para arremeter contra los excesos carnales del clero, se contiene una interesante descripción de vinos de calidad y elaborados supuestamente consumidos a lo largo del día y durante los distintos meses del año. La explicación de la ingesta de vino de este cura glotón comienza en el desayuno con una taza de vino griego o cocido para acompañar la hogaza de pan. En las comidas, combina vinos blancos, tintos y rosados; entre los blancos, prefiere el griego en verano y en invierno toma vino cocido; los caldos bebidos son el moscatel, la malvasía, el tríbia (probablemente elaborado con *tribia*, una uva blanca muy cultivada en l'Añoia catalana en los siglos medievales), el candia (procedente de la ciudad del mismo nombre al norte de la isla de Creta) y el *vernaça* (blanco dulce originario de Italia y elaborado con *vernacha*, una uva blanca temprana); y al final de las comidas consume clarea con neulas azucaradas o con pimienta. Entre los vinos tintos, rechaza los de la tierra en la consideración no explícita de ser corrientes, de mala calidad y no conllevar su consumo ninguna distinción social. Y prefiere en verano el vino calabrés de San Honorato, la *turpia* o trilla (que no hemos podido identificar), el Picapol de Mallorca (de uva *picapol*, tardía) y los rosados o claretos de Aviñón; para el invierno toma vinos de Madrid, finos españoles, vinos de Gascuña y del monasterio de Ampurdán. Las cenas del clérigo son regadas con *beuna*, un vino procedente quizá de la ciudad francesa de Beaune aunque también producido en Aragón, y el *Sent Porça*, con probable origen en la ciudad francesa de Saint Pons.

Más allá del carácter ejemplarizante de estas anotaciones de Eiximenis, a tenor de las informaciones procedentes de la documentación archivística el vino especial más común entre las elites —desde la corte a las mesas nobles y del patriado urbano o en las recepciones, banquetes y ceremonias privadas y públicas de particular prestigio—, fue un blanco dulce llamado “vino griego” cuyo precio

por el abastecimiento y la calidad del vino en el siglo xv”, *Revista de viticultura y enología de Tierra de Barros*, 19, 1997, 571-583; “Claves de la expansión vitivinícola en el período medieval hispano: Aragón, siglos XII-XV”, *Universum*, 22/1, 2007, 73-94; y “La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval”. En *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*. Huesca, La Val de Onsera, 2004, 601-620.

podía quintuplicar el de los vinos tintos corrientes⁵⁵ y cuya fama, moda, gusto y aprecio perduraron durante varias centurias en la península y otros ámbitos del Occidente europeo⁵⁶. Vinos selectos resultaban también la malvasía, dulce y fragante, elegida asimismo para consumir en celebraciones especiales⁵⁷; y, junto a ellos, la clarea –vino blanco especiado– y el hipocrás, hervido con miel y especias⁵⁸.

Antes de cerrar este apartado, se hace necesaria una referencia a los caldos judíos. El vino *judiego*, tanto blanco como tinto, tuvo demanda cristiana en muchas ocasiones por su buen sabor y una elaboración de mayor calidad que, al parecer, no era habitual en los vinos más corrientes del mercado. A decir de algunos, señalan las fuentes, “se faze bueno e perfecto e mas maduro” careciendo de aditivos como agua, cal o yeso, lo que lo convirtió en un caldo valorado socialmente y muy apreciado por determinados cristianos que, de entre las diversas calidades y variedades comercializadas en el Aragón bajomedieval, optaron por comprar las expandidas en las tabernas judías⁵⁹.

⁵⁵ Entre los gastos del concejo zaragozano de 1472 figura el del vino regalado a los emisarios del duque de Borgoña: el cántaro de vino griego costó 10, el de tinto fue de 1 sueldo y 7 dineros y el de blanco osciló entre los 2 y 4 sueldos. Archivo Municipal de Zaragoza, Libro de Actos Comunes, 1472, ff. 186v.-187v.

⁵⁶ El vino griego podía proceder de la importación o del propio terruño: “dado que no hay en la villa vino blanco, que se compre vino grec de Nápoles o de la tierra”. Cf. José María Doñate Sebastián, “Datos negativos referidos a la Plana de Castellón, en relación con la Peste Negra de 1348”. En *La Corona de Aragón en el siglo XIV*, Valencia, Caja de Ahorros, 1969, vol. 1, 27-44. Sobre la pervivencia del gusto por el vino griego en otros ámbitos y períodos, cf. Frédéric Duhart, “Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII”. *Universum*, 21/2, 2006, 12-22.

⁵⁷ Aunque algunos autores identifican malvasía y vino griego, la documentación aragonesa parece referirse a ellos como dos variedades distintas de vinos dulces y fragantes, cf. José Ángel Sesma y Ángeles Líbano, *Léxico del comercio medieval en Aragón (siglo XV)*, Zaragoza, IFC, 1982, *sub voce*.

⁵⁸ Además de las recetas de Arnaldo de Vilanova, otras fórmulas para la elaboración de estas bebidas especiadas son incluidas por Ruperto de Nola en su recetario de comienzo del siglo XVI. Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, ed. de Dionisio Pérez, Huesca, La Val de Onsera, 1994.

⁵⁹ Tenemos noticias sobre la taberna judía turolense a través de una demanda judicial presentada el 22 de febrero de 1475 contra el tabernero Faron Matot por no haber pagado a un comerciante de Bronchales la mercancía de vino blanco que había traído de Murviedro. En zonas no vitícolas o en años de malas cosechas las aljamas judías excedentarias solían abastecer a las deficitarias; así lo documentamos no sólo en el caso de Murviedro y Teruel sino también en el de Barbastro y Monzón. Concepción Villanueva Morte, *Movilidad social y relaciones económicas entre los reinos de Aragón y Valencia en el siglo XV*, Zaragoza, Universidad,

VII. CONSIDERACIONES FINALES

En Aragón, al igual que en otros territorios del Occidente europeo y, especialmente, en el ámbito mediterráneo, el vino adquirió un protagonismo fundamental en la vida cotidiana de las sociedades bajomedievales. Convertido en alimento básico de las ingestas diarias, en los siglos XIV y XV las normas sociales, los convencionalismos culturales, las recomendaciones dietéticas pero también el gusto, la moda y la necesidad de distinción social contribuyeron a elaborar un catálogo de consumos privados y públicos, de maneras de beber que remitían a maneras de vivir clasificadas como adecuadas, tolerables, inadecuadas, intolerables o incluso punibles. Al igual que hoy, saber qué beber, cuándo, cuánto, cómo y con qué o elegir con quién y dónde beber fueron cuestiones que formaron parte de la educación corporal y del aprendizaje moral de cada individuo desde su infancia. Su consumo se conformó, además, como elemento de intercomunicación tanto en las relaciones cotidianas como en las ritualizadas creando, desarrollando y reforzando aspectos identitarios y tejiendo redes de solidaridad y sociabilidad en contextos muy variados, desde el doméstico y familiar, al público y anónimo de la taberna o en los círculos relacionales establecidos en el seno de cofradías, gremios, parroquias y otros articuladores sociales. El consumo abusivo, al igual que el realizado en tiempos y contextos no adecuados, además de ser censurado por médicos, moralistas y normativas legales, se asoció a actitudes y modos de vida que provocaron en el conjunto social desprecio, rechazo y, en definitiva, marginación.

2006: 278; y María Luz Rodrigo-Estevan, “Viñedo y vino en el Somontano de Barbastro: Edad Media”, *Vino de siglos en el somontano de Barbastro: una historia social y cultural del vino: la vida desde las viñas*, Barbastro, CRDO Somontano, 2001, 15-48.