

M-8239  
F-12

## El vino en los hospitales del Camino de Santiago

ÁNGEL GOICOETXEA MARCAIDA  
UNIVERSIDAD DEL PAÍS VASCO

El empleo del vino en medicina está fuera de toda discusión y es admitido desde el mundo clásico. Plinio, en su *Historia Natural*, da bastantes recetas en cuya composición participa el vino, y en el *Corpus Hippocraticum* se menciona el vino tinto en la curación de hemorragias, además de como alimento y otros usos relacionados con el tratamiento y curación de determinadas enfermedades. Dioscórides, en su *Materia Médica*, hace otro tanto. Vemos que el vino entra a formar parte de ciertos preparados empleados en el tratamiento de las fiebres tercianas y cuartanas.

El polígrafo romano Varrón, recomendaba el vino para combatir los dolores que acompañan a los ataques de ciática.

Estas ideas y creencias con respecto al vino no son exclusivas de la civilización grecolatina. En la cultura sumeria, el ideograma que simbolizaba la vida, estaba representado por una hoja de parra.

También en los libros sagrados hay frecuentes referencias al vino y la vid. Ciñéndonos al *Nuevo Testamento*, en el Evangelio según San Lucas, se dice, refiriéndose a la actitud del buen

samaritano: «Se acercó a él y le vendó las heridas, echádoles aceite y vino».

El vino, pues, tiene un carácter sagrado y, junto con el pan, entra a formar parte muy importante de la liturgia cristiana de la Misa. Todo lo cual va a reforzar su papel en las prácticas médicas religiosas que se llevan a cabo durante toda la Edad Media en los hospitales del Camino de Santiago, dependiendo, la mayor parte de las veces, de importantes monasterios como el de Roncesvalles, Sahagún y otros. S. Ruiz de Loizaga en un hermoso trabajo sobre la viña en la alta Edad Media, nos habla de la existencia de una antigua bendición del vino en favor de los enfermos, cuyo texto latino aporta: «*Hanc creaturum vini, quam ad sustentationem servorum tuorum tribuisti, ut, ubicumque fustum fuerit vel a quolibet potatum divina opulentiae tuae benedictione, repletur*».<sup>1</sup>

Con pan y vino se sigue el camino, dice el refrán popular, ya que ambos productos han servido de alimento básico a muchos peregrinos en las épocas de hambruna, por otra parte tan frecuentes en muchas regiones de Europa en los siglos pasados.

Lo cierto es que muchos monasterios y hospitales del Camino de Santiago tienen, desde la época más temprana de su fundación, importantes viñedos, como sucede con el de Valpuesta en el siglo IX. El Hospital de San Miguel de Pamplona, obra creada por la comunidad de canónigos regulares instalados en Santa María de Pamplona, en el siglo XI, acogía a pobres y peregrinos. Posteriormente, esta misma comunidad creará, años más tarde, el gran hospital de Roncesvalles.

Gracias a la documentación existente en el Archivo de la Catedral de Pamplona, sabemos que este hospital de San Miguel poseía, en 1218, unas viñas en Cucuillo. Más tarde, en

<sup>1</sup> S. RUIZ DE LOIZAGA: *La viña en el occidente de Álava en la Alta Edad Media*, p. 31; Burgos, 1988.

1281, adquirió por donación una viña situada en el mismo Pamplona.

En 1290, el hospital de Roncesvalles recibe unas viñas en el pueblo de Cadreita, donadas por el obispo Aznar de Calahorra. La posesión de viñas y otros bienes por parte de los hospitales es objeto de pleitos. Como muestra, en 1342, el prior de Roncesvalles mantiene una disputa por unas viñas que poseía el Hospital en Aizpea, lugar situado entre Puente de la Reina y Bargota.

Los estatutos de Roncesvalles, de 1287, dicen, en su punto octavo, que habrá un solo *cillero* que cuide fielmente de todo el vino del hospital encomendado a su custodia. Según una relación de rentas de la Real Casa de Roncesvalles, realizada en 1541, éstas alcanzaban, además de trigo, cebada y otros productos, novecientas cargas de vino y trescientas cincuenta de sidra. El Hospital consumía en esa época, cien cargas de vino blanco y tinto, y doscientas cargas de sidra y vinadas.<sup>2</sup>

No sólo los grandes hospitales, sino también los más pequeños y con menores rentas, se preocupan por poseer viñedos. Así, el hospital de Velate compra una viña en 1337.<sup>3</sup>

Muchas de estas instituciones benéficas, van a utilizar el vino directamente, es decir como forma de aporte de calorías en la alimentación, junto con el pan. Otras veces entra en la elaboración de determinados medicamentos, asociado a otras sustancias o principios. Según documentación del siglo XIII, el hospital de Villamartín, próximo a Carrión de los Condes, daba pan y vino a los pobres que a él acudían.

Otro tanto hacía el hospital de Arbás, en León. Algún hospital —el de San Juan de Oviedo— llegó a tener su propio lagar para la elaboración de vino y sidra, que en Asturias sustituía,

<sup>2</sup>J. IBARRA: *Historia de Roncesvalles*, p. 229; Pamplona, 1936.

<sup>3</sup>J. GOÑI GAZTAMBIDE: *Catálogo del Archivo Catedral de Pamplona*; Pamplona, 1965.

a veces, al vino, dada la abundancia de manzanales en esa región.<sup>4</sup>

Es muy posible que también el hospital de Puente la Reina, fundación dependiente de la Orden de Malta, tuviese su correspondiente lagar. En 1585, en una visita de inspección realizada al mismo, se habla de la existencia de una bodega con su correspondiente ventanilla, a través de la cual «*se les da el pan y el vino y otras cosas necesarias que les hubieren de dar a los dichos peregrinos*».

De acuerdo con un inventario practicado, en 1585, el palacio de Atarrabia, en Villava, sede de los priores de Roncesvalles desde el siglo XVI, poseía una bodega con tres cubas de ochenta cargas, otra de sesenta cargas, dos pisadoras y dos prensas, además de varias cubas de menos tamaño en otra bodega, llamada de San Nicolás. También poseía tres viñas, con una extensión total de trescientos veinte peonadas.

El hospital de peregrinos de la abadía de Sahagún, uno de los mejor dotados del Camino de Santiago, con más de sesenta camas, tenía en su bodega la llamada «*cuba de Sahagún*», famosa por su gran tamaño, objeto de algunas citas literarias. V. Uría, al hablar de la hospitalidad en el Camino de Santiago, recoge un documento del Archivo de la Catedral de León, fechado en 1305, en virtud del cual el obispo D. Gonzalo dispone que el abad de San Marcelo de León, facilite al hospitalero, todos los años, doce heminas de vino para los pobres, junto con otros alimentos.<sup>5</sup>

El vino está presente, prácticamente, en los rituales de hospitalidad de todos los hospitales medievales de la ruta de Santiago, hecho que ha quedado reflejado en los relatos y diarios de viaje de significados peregrinos.

<sup>4</sup>L. VÁZQUEZ DE PARGA y col.: *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*, tomo I, p. 332, Madrid, 1992.

<sup>5</sup>Archivo de la Catedral de León, códice 21, folio 20.

Por otro lado, la mala calidad de las aguas de algunos lugares del Camino y la dificultad existente para un control sanitario de las mismas, pudo ser uno de los factores que contribuyeron a la difusión del consumo de vino hospitalario.

Quitar el hambre es una de las mejores maneras de prevenir y combatir la enfermedad que se puede practicar, y en este sentido es obligado reconocer lo que hicieron el pan y la sopa de convento, y sobre todo los efectos reanimadores y tonificantes, que en el ánimo de los peregrinos ejercía la ración de vino que se les administraba, de acuerdo con las reglas de hospitalidad establecidas en muchos de los hospitales existentes a lo largo del Camino de Santiago. Una parte de sus rentas eran destinadas a este fin.

El viajero y peregrino Hermann Kunig da numerosos datos al respecto. Para este peregrino centroeuropeo, tanto el hospital de Pamplona, como los hospitales de Santo Domingo de la Calzada, Nájera y el gran hospital del Rey, en Burgos, se caracterizaban, todos ellos, por suministrar al peregrino su ración de vino, junto a otros alimentos, fundamentalmente pan.

En el mismo sentido se manifiesta el boloñés Laffi, al referirse al hospital de Cebrero, regido por monjas de la regla de San Benito. Según Laffi y Boorde, aquellos peregrinos sin posibilidades que se encontraban enfermos, lejos de un hospital, eran socorridos por el alguacil del lugar, proporcionándoles pan y vino, y posteriormente conducidos en caballerías hasta el hospital más próximo.<sup>6</sup>

Sin duda alguna, es el francés Manier, peregrino del siglo XVIII, uno de los que más noticias suministra acerca del trato recibido por los enfermos y los peregrinos en los hospitales navarros.

En Roncesvalles, el canónigo limosnero era el encargado de administrar el pan y el vino entre los peregrinos pobres que se

<sup>6</sup>L. VÁZQUEZ DE PARGA y col.: *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*, tomo I, p. 335-336, Madrid, 1992.

acogían al amparo del hospital de la Colegiata. La cofradía del pequeño hospital de Arre, ofrecía a los peregrinos, a la hora de cenar, una libra de pan, dos vasos de vino y un caldo. Esta era la dieta, prácticamente más habitual de los hospitales.

Dependiendo de la riqueza de sus rentas, se añadía, en algunos casos, ración de carne, queso, abadejo, etc., como recogen las *Ordenanzas* del gran hospital de Santiago de Compostela, de 1524, *Las Constituciones de la Real Casa y Monasterio de Nuestra Señora de Roncesvalles (1791)* y otras legislaciones semejantes.

Según un auto de 1610, entre las cargas y obligaciones que tenía el canónigo limosnero del hospital de Roncesvalles, estaba «tener cuenta de vino que se trae a la bodega del hospital para los provees, y del pan que se cueze para ellos; y el limosnero, siempre que viniere peregrinos y provees, les ha de dar pan y vino por sus manos, a qualquier hora que sea».<sup>7</sup>

En el siglo XVII y de acuerdo con un informe del canónigo hospitalero, el hospital de Roncesvalles consumía dos mil cántaras de vino al año.

Hasta que punto un vaso de vino sirvió de estímulo a muchos cansados peregrinos, nos da una perfecta muestra el informe del licenciado Guillermo de Arrain, médico del hospital de Roncesvalles, fechado en 1663.

En él se especifica que el ermitaño de la pequeña iglesia de San Salvador, situada en lo alto del puerto de Ibañeta —última etapa para llegar a Roncesvalles—, tenía como tarea, además de tocar la campana para orientar a los viajeros perdidos en aquellas soledades, facilitar «un refresco a los que llegaren afligidos y necesitados, asta que lleguen al ospital, donde con admiración de los mismos peregrinos son tratados tan bien, que ellos mismos confiesan que, desde Roma a Santiago de Galizia, no allan albergue como el dicho ospital».<sup>8</sup>

<sup>7</sup>J. IBARRA: *Historia de Roncesvalles*, p. 549, Pamplona, 1936.

<sup>8</sup>DARANATZ y DUBARAT: *Recherche sur la ville et sur l'Eglise de Bayonne*, III, p. 982-985, Bayonne-Pau, 1929.

El historiador suletino, Arnald de Oihenart, nacido en Mauleón, en 1592, conoció a muchos peregrinos que hacían la ruta de Santiago, tanto por la época que le tocó vivir, como por su lugar de nacimiento, Zuberoa, tierra de obligado paso para muchos de ellos. En 1657 publicó *Atsotizac edo refrauac*, en el cual figuran algo más de setecientos refranes y proverbios, algunos de los cuales recogen muy bien este espíritu. Puede servir de ejemplo el que transcribimos a continuación:

Mahats-arno doiak	El vino con medida
ditu flakoak azkartzen;	fortalece a los débiles;
soberak,	con exceso debilita
azkarra flakatzen	a los fuertes.

Por otro lado estaba el carácter simbólico de hospitalidad que significaba para el recién llegado la ofrenda de la ración de vino que se le hacía. El aporte de calor humano que todo ello representaba en el ánimo de los peregrinos, es algo incuestionable.

El 25 de junio de 1718, D. Francisco de la Torre, prior de Roncesvalles, dictó unas normas a seguir, por el canónigo limosnero, para con los pobres que acudían al hospital. En estas disposiciones se especificaba, «*que los enfermos, siempre que se han de recibir, ha de ser con vista y relación del médico, y hecho esta diligencia, serán llevados a la enfermería, donde estarán al cuidado de la Beata. Estos tienen de ración un panecillo y medio, medio tercio de carne y tres cuartillos de vino, por día*».

Se añadía, además, «*que cuando se tuviere que llevar algún peregrino o pobre, convaleciente, con caballería para Francia o España, se le de al hombre que llevase, tres panes y dos pintas de vino; y para el convaleciente, un pan y una pinta de vino*».<sup>9</sup>

Existe, también, un poema latino de principios del siglo XIII, de autor desconocido, en el cual se recogen una larga serie de elogios al hospital de Roncesvalles y a la atención que en aquella institución se dispensaba a enfermos y peregrinos.

<sup>9</sup>J. IBARRA: *Historia de Roncesvalles*, p. 730; Pamplona, 1936.

En él, se cita al vino, junto con el pan, el aceite y otros productos, que eran distribuidos entre los peregrinos. Como muestra, unas estrofas de la versión al castellano.<sup>10</sup>

Sobre los rigores del tiempo invernal  
El hielo es perpetuo, las nieves igual;  
El cielo brumoso y el viento glacial;  
Tan solo es tranquila la casa hospital.  
La tierra es estéril, y por tal destino,  
Carecen las gentes de pan y de vino,  
De sidra y de aceite, de lana y de lino,  
A todos provee por amor divino.

En relación con el tema, debemos recordar que algunos peregrinos solían trabajar en labores temporales, a su paso por los pueblos, como la vendimia, ayudándose de esta manera a costearse el viaje, hecho, por otro lado, ya señalado por Marnier, en el siglo XVIII, en la zona de Burdeos.

El culto a las reliquias es una manifestación más del mundo religioso medieval, período en el que esta clase de creencias alcanza su plenitud. Los monasterios llegan a mantener auténticas rivalidades por poseer las más insólitas reliquias, recurriendo a toda clase de artificios para conseguirlo. En esta carrera por la originalidad no podía faltar el vino de la Última Cena.

El llamado «*Ajedrez de Carlomagno*», relicario existente en la Colegiata de Roncesvalles —perteneciente, según algunos, al siglo XIV—, se dice que tiene entre sus muchas reliquias, pan y vino del que consagró Cristo en la Última Cena. La creencia en el poder curativo de las reliquias no conoce límites en la sociedad medieval, como queda evidente en los múltiples ejemplos que nos da el *Liber Sancti Iacobi*.

También ha servido para dotar y financiar algunas fundaciones. A la muerte de Miguel Sánchez de Uncastillo, obispo de Pamplona, —autor entre otros trabajos, de un escrito fechado en 1285, en el que describe todo el ceremonial de una ce-

<sup>10</sup>Op. Cit.; p. 103.

na en un hospital de peregrinos de la Edad Media, en la cual, naturalmente participa el vino—, se dispone que se paguen cuatro medidas de vino y cuatro cahíces de trigo al capellán de San Blas, de la iglesia de San Martín de Uncastillo (Navarra), por la misa que celebra, por el obispo difunto, el día de Todos los Santos.

Desgraciadamente, en algún caso, el vino fue utilizado para fines ajenos al de aliviar el sufrimiento y estimular el ánimo y la buena disposición de los peregrinos, cansados en su largo caminar. En el milagro del ahorcado vivo, quizá el más representativo del poder milagroso del Apóstol Santiago, del cual figuran múltiples versiones difundidas por toda Europa, una de ellas en el *Liber Sancti Iacobi*, el vino es utilizado por el astuto hostelero para embriagar a los peregrinos, padre e hijo, y con el sueño tenderles la trampa que conducirá al hijo a la horca. Naturalmente, la intercesión del Apóstol Santiago, sosteniendo al joven colgado, impedirá que el crimen se consume y sea, en cambio, el hostelero el ajusticiado en pago a su maldad.

Además de la utilización del vino en la alimentación y como estimulante, está su empleo en terapéutica médica, en la formulación de numerosos medicamentos utilizados en la Edad Media y en el Renacimiento.

Ya algunos siglos antes, San Isidoro de Sevilla, en el siglo VII, en su *Etymologias*, después de citar veinticinco variedades de vides, afirma que determinadas enfermedades se curaban, con buenos vinos.

El *Régimen Sanitatis Salernitanum*, recopilación de las enseñanzas médicas de la Escuela de Salerno, heredera, en buena medida, de la medicina grecolatina, era conocido y practicado en muchos hospitales de la Baja Edad Media. En dicho *Régimen*, se habla, junto a otros alimentos, de las propiedades, tipos, clases y virtudes de los vinos, así como del vinagre y sus acciones.

Son variados los pensamientos que sobre el vino aparecen en el *Régimen Sanitatis Salernitanum*. En general, para los se-

guidores de esta doctrina sanitaria, el buen vino da calor al pecho, es diurético, engendra buenos humores y remoja a las personas viejas. Los vinos rancios resecan, queman y fomentan la bilis, y son causa de estreñimiento, mientras que los vinos blancos serían suaves y nutritivos.

A lo largo de los tiempos, son bastantes los médicos que se han expresado así con respecto del vino. Entre nosotros el caso más representativo es el del médico navarro del siglo XVI, Alfonso López de Corella, nacido en el pueblo de su apellido, hacia 1513 y muerto en Tarazona, en 1584.

A él se debe, además de otras obras, un pequeño libro titulado *De Vini Commoditadibus*, es decir *Las ventajas del vino*, editado en Zaragoza, en 1550, en el cual expone brillantemente y de forma original, las ideas médicas que, con respecto al uso del vino y sus aplicaciones para conservar la salud, se tenía en el siglo XVI, así como los efectos perniciosos del abuso de esta bebida y los remedios para aborrecerla.

Por otro lado, tanto las Farmacopeas antiguas, como algunos recetarios de épocas pasadas nos permiten conocer la importancia que el vino y un derivado suyo —el vinagre—, tuvieron en la elaboración de numerosos remedios utilizados por la medicina oficial de hace varios siglos.

En el Archivo Diocesano de Pamplona, podemos encontrar una buena cantidad de recetas y fórmulas magistrales de los siglos XVI y XVII, en las cuales aparecen el vino y el vinagre en la formulación de muchas medicinas utilizadas en los hospitales.<sup>11</sup>

El vino entraba a formar parte, junto con otro gran número de sustancias, en la elaboración de la famosa Tríaca Magna (Therica Magna Andromachi), así como del Mitridato (Mitridatum Democratis), del emplastro confortativo (Emplastrum Confortativum), del ungüento Aragón y de otros muchos preparados.

<sup>11</sup> Arenales: *Documentos farmacéuticos del Archivo Diocesano de Pamplona* (siglos XVI y XVII); Pamplona, 1985.

Con vino blanco se preparaba el trocisco de agárico (Trochisci Agarici), al que se añadía un poco de jengibre y, naturalmente, agárico. El trocisco diarrodón (Trochisci Diarrodón) tenía una preparación más compleja, pero, también, con vino blanco.

El vinagre se empleaba en medicina sólo, y otras veces formando parte de preparados, como cataplasmas, emplastos y ungüentos. La cataplasma de oxymiel (Cataplasma Farinarum) estaba formada a base de vinagre, miel y harina de cebada.

Otros preparados de vinagre eran el emplasto de corteza de pan (Emplastro de Crusta Panis Montagnae), el emplasto oxycroci (Emplastrum Oxycroceum), el ungüento de altea (Ungüentum Altheae), el ungüento egipciaco (Ungüentum Aegyptiacum) y otras mezclas de vinagre oficial con diferentes simples.

Es una pequeña muestra del gran número de preparaciones medicinales en cuya composición entraban el vino y el vinagre. Una vez más, todo esto nos parece lejano en el tiempo y raro y extraño por su contenido, en relación con las prácticas medicinales actuales, pero lo cierto es que han llegado hasta nuestros días.

La Farmacopea española de 1865, trae once preparados con el nombre genérico de vinagre y diecisiete con el del vino, sin contar aquellas otras preparaciones en las cuales participaban, en alguna medida, el vino, el vinagre e incluso la uva en forma de pasa, en la composición de las mismas, como el ungüento litargirio, el colirio de Lanfranc, la mixtura vinosa de copaiba, la miel de vinagre y otras muchas formulaciones que resultaría largo de traer aquí.

## Vino y medicina popular en el País Vasco

ÁNGEL GOICOETXEA MARCAIDA  
UNIVERSIDAD DEL PAÍS VASCO

### Introducción

Hablar del vino infunde siempre cierto respeto, dada la importancia social, económica, cultural, religiosa y medicinal que ha tenido esta bebida desde la más remota antigüedad, así como el gran número de escritores y hombres de ciencia que en todos los tiempos le han dedicado algunas de sus mejores páginas para ensalzarlo y, también, por qué no decirlo, para denostarlo, aunque esto último bastante menos. Es decir, como todo aquello que posee auténtico valor, ha despertado, igualmente, apasionadas polémicas.

El vino aparece vinculado, en alguna medida, a muchas de las manifestaciones más elevadas del espíritu humano: el arte, la literatura, la religión, la medicina, la gastronomía, la música y, en general, como la mayoría de las actividades humanas, formando parte de la cultura de muchos pueblos, hasta el punto de estar íntimamente relacionado con algunos aspectos de su personalidad, confiriéndoles ciertos particularismos que los enriquecen y caracterizan.