

EL VINO COMO ALIMENTO Y MEDICINA EN LA SOCIEDAD ROMANA

CAROLINA REAL TORRES
Universidad de La Laguna

SUMMARY

Roman native medicine had a strong tradition. The Romans thought physicians did not exist in their early history, but supposed the Romans of old practised medicine in general terms. Early Roman medical concepts were enclosed in the common religion of countryside. The Romans agronomists make the farm the centre of his attention, where the pater familias was the dispenser of medical remedies of his household. Characteristic of early Roman medicine is a reliance upon remedies, in which, as we read the writings of the Ancients, we find various kinds of wines shared in those.

0. El vino no sólo es bebida, sino también alimento y medicina. No debe sorprendernos, por tanto, la frecuencia con que aparece mencionado en las obras de medicina, agricultura o en determinadas ceremonias primitivas, si tenemos en cuenta que los conceptos médicos romanos estaban basados sólidamente en la agricultura y en sus correspondientes prácticas religiosas¹. El término *medicus* tiene su origen en el sistema de las

¹ Cf. J. ANDRÉ, *Être Médecin à Rome*, Paris, 1987.

tempranas prácticas médicas en la granja, donde el *pater familias* era el dispensario de los remedios de su casa. Esta medicina agrícola en su simplicidad fue modificada en muchos aspectos antes de que Roma se convirtiera en una *polis*, no obstante, podemos observar dicha evolución a lo largo de las "escuelas" teóricas de medicina en los últimos años de la República y en el temprano Imperio, en los que se aprecia un considerable cuerpo de literatura médica esencialmente romana; y es de destacar no sólo el hecho de que fuera escrita en latín, sino que también correspondía a las necesidades de los terratenientes romanos, no digamos ya a las de los campesinos en general, pues el uso, o mejor la utilidad, de los numerosos remedios que nos ofrecen los tratados agrícolas estaba, sin duda, dirigida a un público que sabía leer. ¿Qué ocurre entonces con ese sector mayoritario de la población rural que desconoce evidentemente el arte de la lectura y de la escritura?. Responder a esta pregunta sería objeto de un estudio más profundo, baste ahora con decir que la antigua medicina de los romanos debe ser calificada como popular e instintiva, al haber elegido curarse ellos mismos o a su familia antes que desarrollar una medicina científica-teórica como hicieron los griegos. Tomemos como ejemplo a Catón el Viejo, quien prolongó su vida y la de sus familiares con lo que Plinio califica de remedios nativos². En este intento de conservar las tradiciones romanas, Catón emprendió la difícil tarea de fijar, en un manual razonablemente accesible, un modelo de compilación seguido más tarde por Varrón, Celso, Columela y Paladio, quienes, a pesar de la influencia del mundo helenístico, prueban que los romanos conservaban de su experiencia en la granja una tradición de conocimientos médicos aplicable a los hombres y a todo tipo de animales³; de hecho, los tratamientos en veterinaria fueron traducidos al griego, lo que demuestra el dominio romano en este tema.

1. EL VINO EN LA TRADICION MÉDICA ROMANA

La tradición médica romana, y en particular la tradición herborística, se hace patente en la larga lista de remedios ofrecidos por estos autores en sus tratados, entre los cuales destaca un grupo mayoritario que tiene en

² *Agr.* 156, 160.

³ Varrón, *R.R.* 2, 5, 2.

común la utilización del vino como principal ingrediente. Tan antiguo como su cultivo es su importancia como bebida reconfortante, pues ya Hipócrates en sus *Aforismos* lo recomendaba contra el hambre⁴ y contra la angustia, los bostezos y los escalofríos⁵. Más tarde, Asclepiades de Bitinia (siglo I a.C.) en su libro sobre la "Administración del vino" lo cita entre los remedios comunes para restablecer las fuerzas de los convalecientes⁶. En Catón⁷ y en Varrón⁸ aparece reflejada la costumbre romana de dar de beber a los esclavos que trabajaban en el campo un tipo de vino denominado *lora*, cuyo procedimiento de elaboración nos describe Columela⁹. Aunque este vino, de baja calidad, no duraba más de tres meses, sin embargo, su efectividad queda demostrada en numerosos remedios contra la debilidad y la falta de apetito del ganado¹⁰, y por el hecho de que su origen, el grano de uva, es uno de los productos medicinales indispensables que el campesino debe tener en su casa¹¹. Se caracteriza por ser un vino puro que no admite mezclas con ningún otro ingrediente, salvo el agua en ocasiones, y, al no estar fermentado, era el único que, junto con algunos vinos de licor muy azucarados, se permitía beber a las mujeres.

2. LA CONSUMICION DEL VINO

Siempre la consumición del vino ha dependido de las costumbres sociales y religiosas, sin olvidarnos del precio, que no parece que haya sido excesivo, al menos el del vino corriente¹². Por lo general, sólo bebían vino los hombres libres mayores de edad, para la mujer, en cambio, la situación es diferente, pues la prohibición está señalada tanto por autores griegos

⁴ 2, 21.

⁵ 7, 56.

⁶ R. MONTRAVILLE GREEN, *Asclepiades. His life and writings*, Baltimore, Maryland, 1955, p.121.

⁷ *Agr.* 25, 57.

⁸ *R.R.* 1, 54, 3.

⁹ 12, 40; también conocido con el nombre de *vinum acinaticium* o vino de grano de uva (*acinum*) exprimida sin racimo; se obtiene de macerar el orujo extraído en una cierta cantidad de agua; *cf.* Pal. 1, 6, 9.

¹⁰ Pal. 14, 4, 2; 14, 8, 1; 14, 39, 6: ganado vacuno; 14, 28, 6-7: ganado mular; 14, 26, 1; 14, 49, 3: ganado equino.

¹¹ Pal. 14, 3, 5.

¹² J. ANDRÉ, *L' alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981, p.168.

como latinos. La mujer romana no se ocupaba de la administración de la bodega y, es más, estaba bajo la vigilancia de sus parientes, a quienes el *ius osculi* permitía verificar la abstinencia de las mujeres de su familia besándolas en la boca; este hecho responde a una tradición de grupo en la que el *pater familias* vigilaba de cerca las costumbres religiosas y sociales de sus familiares¹³. Por otro lado, M. Durry ¹⁴ ha interpretado de manera diferente esta prohibición, basándose en los tratados de medicina y especialmente en los *Gynaecia* de Celio Aureliano, en el sentido de que el vino tenía, a los ojos de los romanos, propiedades anticonceptivas y abortivas. Sin embargo, después de examinar los tratados médicos y, en particular, los ginecológicos, el único caso en que se condena el vino es la *ebrietas*.

Menos conocido, pero no por ello menos importante, es un segundo tipo de vino de orujo denominado *murina* o *muriola*, que, al igual que el *lora*, estaba permitido a las mujeres¹⁵. Así pues, tanto las mujeres romanas como los esclavos, aunque por motivos diferentes, bebían sólo los *vina secundaria* o vinos del segundo prensado; la prohibición se extiende únicamente a los vinos fermentados, siendo hasta un punto lógica dado que el proceso de fermentación consiste en la transformación del azúcar en alcohol; es lo que los autores latinos denominan *temetum*, de una antigua palabra sin etimología segura que ha debido designar desde el principio una bebida fermentada¹⁶.

3. TIPOS DE VINOS

3.1. *Vinos de licor*

Los vinos de licor, más azucarados y con más alcohol, están representados por el *passum* y por los vinos cocidos. El *passum* es un vino de uvas secas (*uva passa*) ¹⁷, cuya técnica era bien conocida por los griegos; se prepara generalmente con la uva moscatel¹⁸ y el procedimiento más simple

¹³ P. NOAILLES, "Les tabous de mariage dans le droit primitif des Romains", *Anales sociologiques*, Serie C, fasc. 2, 1937, pp.22-23.

¹⁴ "Les femmes et le vin", *R.E.L.* 33, 1956, pp.108-113.

¹⁵ Varrón, *ap. Non.* 551, 14; se obtiene de macerar el orujo en el mosto cocido.

¹⁶ Catón, *ap. Plin.* 14, 90; Cic., *Resp.* 4, 6: *carent temeto omnes mulieres*.

¹⁷ Pal. 11, 22.

¹⁸ Plin., *Nar.* 14, 81.

consiste en dejar que la uva, después de la despampanadura, se pase sobre un tronco al sol, torciendo el pedúnculo del racimo¹⁹. Paladio lo incluye en su lista de productos medicinales indispensables para el campesino²⁰ y lo menciona como ingrediente de una receta contra las agujillas del ganado vacuno²¹, destacando además sus propiedades curativas contra el flato²². Columela nos habla de un *passum* de segunda clase, aunque superior al *lora*, llamado *passum secundarium*²³, cuyo procedimiento de elaboración difiere solamente en la cantidad de agua añadida. También Varrón cita en su obra otro tipo de *passum secundarium*, el *murina* o *huriola*²⁴, ya mencionado anteriormente, de calidad aun superior, pero cuyo uso desapareció después de la época de Plauto²⁵. En cuanto a los vinos cocidos, la técnica de cocción del mosto servía para dos fines: por un lado, mejoraba los mostos mediócrs, poco apropiados para conservarse después de la vinificación, debido a que algunos viticultores, para evitar tanta molestia, no dudaban en hacer la cocción sistemáticamente de la totalidad de sus cosechas²⁶, y, por otro lado, se conseguían vinos de licor con alcohol por concentración del mosto, técnica que aún se utiliza en la región de Provenza, y que sirven además para la atemperación de los vinos muy ásperos²⁷. Existen tres tipos de vinos cocidos cuya naturaleza varía con los autores y las épocas: el *sapa*, obtenido por reducción del mosto de las dos terceras partes en la cocción²⁸ o de la mitad solamente²⁹, el *caroenum*, desconocido por Catón, Columela y Plinio, obtenido por reducción de un tercio³⁰, y el *defrutum*, por reducción de la mitad³¹ o de los dos tercios³²; el término

¹⁹ Con variantes en la técnica: Varrón, *ap. Non.* 551, 23; Col. 12, 27; 12, 39; Plin. 14, 81-82; Pal. 11, 19.

²⁰ 14, 3, 4.

²¹ 14, 12, 7.

²² 11, 19, 1.

²³ 12, 39, 2-4.

²⁴ *Ap. Non.* 551, 7.

²⁵ Plauto, *ap. Plin.* 14, 92-93.

²⁶ Col. 12, 20, 7-8; Pal. 11, 14, 4.

²⁷ La atemperación consiste en la acción de mezclar los vinos y licores para así rebajarlos.

²⁸ Pal. 11, 18, 2.

²⁹ Col. 12, 19, 1.

³⁰ Pal. 11, 18, 1.

³¹ Plin. 14, 80.

³² Col. 12, 21, 1.

acaba por designar todo vino cocido; sin embargo, el único que aparece atestiguado con valor medicinal en los agrónomos latinos es el *sapa*³³.

3.2. *Vinos frutales*

Se pueden obtener igualmente bebidas con alcohol de las frutas cuyo jugo es posible fermentar. Este tipo de vinos, que podríamos llamar frutales, se prepara en las regiones donde el cultivo de la vid era difícil. Si examinamos los textos latinos sobre agricultura, la lista de estos vinos con sus diferentes procesos de elaboración nos resultaría interminable³⁴, pero, si nos atenemos a las fuentes griegas, la comparación con los textos de Dioscórides o de las *Geopónicas*, entre otros, revela que la mayoría son vinos medicinales, obtenidos por maceración de frutas en el mosto, y que no forman parte de la alimentación. Podemos pensar, por tanto, que estos vinos eran bebidas propias del campo y que, a menudo, formaban parte de los ingredientes de algunas recetas, como, por ejemplo, el vino de granadas, cuyos granos eran un excelente remedio contra la peste de las abejas³⁵. Este uso del granado como medicina está claramente documentado en la literatura científica griega; en el *Corpus Hippocraticum* es conocido su poder anti-diarrea y, en particular, un remedio contra la disentería, que consiste en la cocción de sus semillas en vino³⁶. Plinio³⁷, que dedica algunos pasajes a la cualidad terapéutica de las distintas partes del granado, muestra algunos puntos de coincidencia con Catón en lo que se refiere a la técnica de cocción³⁸, que ya se encuentra en las fuentes griegas citadas anteriormente y comunes a ambos. También Paladio describe las aplicaciones medicinales de este vino³⁹, bien fuera cocido o bien fuera elaborado con miel⁴⁰. Otros vinos como el *piracium* o vino de peras⁴¹, cuyo procedimiento de elaboración descrito

³³ 33 Pal. 12, 7, 8: lo cita como ingrediente de una conserva de durazno con propiedades curativas.

³⁴ Plin. 14, 102-104.

³⁵ Pal. 4, 15, 1.

³⁶ *D.m.mul.* 1, 109 = 8, 232 Littré.

³⁷ 23, 106-114.

³⁸ *Agr.* 126.

³⁹ 14, 3, 2; 31, 2.

⁴⁰ 4, 10, 10.

⁴¹ Pal. 2, 15, 5.

por Paladio⁴² se sigue utilizando hoy en día, el *cydoneum* o vino de manzanas, citado por Plinio⁴³ y Paladio⁴⁴, cuyo uso se limitaba por lo general a la medicina, los vinos fermentados de membrillo⁴⁵, el vino serbas⁴⁶, etc., destacan por su poder astringente, cualidad intrínseca de todos los vinos frutales.

3.3. *Vinos artificiales*

Igualmente interminable nos parecería la lista de vinos artificiales o *vina ficticia*, obtenidos por maceración de un producto, generalmente vegetal, en el mosto⁴⁷. Es frecuente encontrarlos entre los ingredientes de cualquier remedio, dado que constituyen un producto reconfortante para el estómago y, a su vez, un producto astringente; así, no es de extrañar que autores como Columela⁴⁸ o Paladio⁴⁹ alaben sus virtudes terapéuticas y los aconsejen para todo tipo de afecciones digestivas⁵⁰. Entre ellos podemos distinguir el vino de ajenjo⁵¹, el *vinum rosatum*, elaborado por maceración de pétalos de rosas en vino y miel⁵², un vino de rosas hecho con hojas de cidro⁵³, el vino de violetas⁵⁴, y los vinos de pimienta, denominados *vina condita* o *vina piperata*⁵⁵; éstos últimos eran más apreciados y más caros que los anteriores; venían a ser una especie de vino de miel y pimienta cocido y elaborado según el gusto de los romanos que buscaron siempre la unión del sabor dulce y fuerte. Aunque estos vinos se utilizaban más como medicamentos que como bebidas, sin embargo, algunos servían también de aperitivos (*propoma*), como el vino de ajenjo y el vino de rosas⁵⁶, muy conocidos además en la sociedad romana dado que se vendían en los comercios.

⁴² 3, 25, 11.

⁴³ 14, 19, 103.

⁴⁴ 3, 25, 19.

⁴⁵ Pal. 11, 18.

⁴⁶ Pal. 2, 15, 5.

⁴⁷ Plin. 14, 98 y ss.

⁴⁸ 12, 35.

⁴⁹ 14, 3, 1; 14, 47.

⁵⁰ Pal. 11, 14, 17; 14, 1, 4.

⁵¹ Plin. 14, 109; Pal. 3, 32.

⁵² Apic. 1, 3, 1; Pal. 6, 13; 7, 2; 8, 6, 2.

⁵³ Apic. 1, 3, 2; Pal. 11, 15.

⁵⁴ Apic. 1, 3, 1; Pal. 5, 5.

⁵⁵ Pal. 11, 14, 12.

⁵⁶ Apic. 2, 3, 1.

Dentro de los vinos artificiales se encuentran los vinos aromáticos, cuyo valor medicinal podríamos decir que es mayor si nos atenemos a los textos de los agrónomos latinos⁵⁷, quienes les dedican mayor atención a la hora de describir sus cuidados necesarios. También su uso medicinal estaba largamente difundido en Grecia como lo prueba la literatura médica y los nombres que los distinguen (*myrtites*, *elleborites*, *absinthites*, *origanites* - *origanitum* en Catón -), tomados del griego y adaptados al latín. Entre ellos destacamos, en primer lugar, el vino de mirto. Catón nombra tres especies de mirto⁵⁸: *murtum coniugulum et album et nigrum*; el mirto blanco o *leucocarpa* era una variedad rara del *myrtus communis*, cuyo uso en medicina para la confección de un vino aromático es posterior; también posterior a Catón es la técnica del trasiego de los vinos, necesaria para elaborar un vino griego, es decir, un vino aromático. Hay que tener en cuenta que la técnica de vinificación era bastante rudimentaria, aunque fue constantemente mejorada gracias a las lecciones de los griegos. Así, un autor tardío como Paladio es quien mejor y con más detalle nos describe el procedimiento de elaboración del vino de mirto⁵⁹ y, por consiguiente, sus cualidades terapéuticas, que varían según su elaboración: poder laxante, según la fórmula romana⁶⁰, y astringente, según la griega; la diferencia radica en la ausencia de miel de ésta última. Con valor astringente se halla también el vino de cebolla albarrana⁶¹, citado por Paladio como ingrediente de un remedio contra la peste de los campesinos⁶². Otro grupo de vinos aromáticos, pero con poder laxante, está representado por el *mulsum* o vino de miel (gr. *μελικκρατον*, luego *οιωσμελι*), cuya preparación varía según los autores⁶³. El *mulsum* se bebía fresco o en fermentación⁶⁴, generalmente durante la comida⁶⁵ y sobre todo con los entremeses durante la *gustatio*. Además de servir como laxante, Paladio en su libro sobre veterinaria lo aconseja como unguento para las

⁵⁷ Col. 1, 6; Pal. 11.

⁵⁸ 8, 2.

⁵⁹ 2, 18; 3, 27; 11, 14, 5; 13, 2; según autores griegos: 3, 31; cf. Col. 12, 38.

⁶⁰ Cf. Catón, 125.

⁶¹ Pal. 8, 6.

⁶² 14, 1, 4.

⁶³ Dos libras de miel por cada trece litros de vino en Col. 12, 41; una parte de miel por cada dos de agua en Pal. 11, 17.

⁶⁴ J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p.177.

⁶⁵ Varrón, 3, 16, 2.

afecciones en las patas del ganado vacuno⁶⁶. Los restantes vinos preparados a base de miel son el *melitites*, hecho de mosto, miel y sal⁶⁷, y el *conditum*, elaborado con miel y pimienta molida. De éste último se desconocen sus propiedades curativas, tan sólo podríamos suponer un efecto reconfortante al estar incluido dentro de los *vina condita*; lo que sí es seguro es su valor práctico, pues, como indica Apicio, "se conserva siempre y pueden llevarse los que se van de viaje"⁶⁸. Su poder conservante se debe, sin duda, a la miel, que por sus óptimas cualidades de mantenimiento se utilizaba para la conservación de todo tipo de frutas⁶⁹. Un ejemplo interesante de la penetración de la cultura griega son los preceptos concernientes a la fuerza purgante de eléboro⁷⁰; el uso de esta planta con propiedades curativas es muy antiguo, y, para su mayor efectividad, se recomienda verter el eléboro en torno a la raíz de la vid en el momento de la plantación.

4. LA ATEMPERACION DEL VINO

La mezcla del vino con productos aromáticos altera su naturaleza disimulando sus defectos, pero sin mejorarlo. Hasta ahora hemos hablado de la miel o de sustancias vegetales como raíces, hojas, flores o frutas. Los romanos, siguiendo el modelo griego, van mucho más lejos al verter directamente los perfumes en el vino, ya sea en los toneles o bien en el momento antes de beber. En principio, este procedimiento servía para corregir los vinos o envejecerlos⁷¹, pero con el tiempo se adivina un refinamiento del gusto que ya poseían los griegos, para quienes la costumbre de perfumar los vinos con flores era fundamental en el arte vinícola. Los bodegueros (*cellarii*) solían introducir en los filtros sustancias olorosas como anís o apio, con almendras amargas, o bien perfumarlos con aceite de mirto⁷². Sobre todo se tratan los mostos por adición de resina o de pez,

⁶⁶ 14, 12, 7.

⁶⁷ Plin. 22, 115.

⁶⁸ 1, 2.

⁶⁹ Col. 12, 10, 5.

⁷⁰ Catón, 114-115.

⁷¹ Catón, 113; Col. 12, 20; Pal. 11, 14, 7 y ss.

⁷² Pal. 2, 17.

o de las dos sustancias a la vez como se hace actualmente en Grecia con los vinos de consumición corriente.

Por otra parte, existe la costumbre de atemperar los vinos muy fuertes o muy viejos que se han vuelto rancios y amargos. En los vinos añejos los romanos veían una garantía de antigüedad y de calidad, siendo, por lo tanto, muy apreciados, pero disminuían el sabor amargo mezclándolos con agua⁷³. Los vinos griegos, que estuvieron de moda durante tanto tiempo⁷⁴, eran a menudo rebajados con agua salada en proporciones bastante elevadas⁷⁵; este procedimiento tenía por objeto estabilizar el vino y era empleado en las grandes cosechas como la de Cos o la de Rodas. También los romanos se esforzaban en preparar sus vinos según este método, dándoles el nombre de "vino de Cos" o "vino de tipo griego"⁷⁶. Se podría pensar si el gusto de los antiguos por los vinos aromatizados artificialmente no viene de la necesidad de disimular los defectos, que es la creencia más generalizada, sino de modificar el sabor⁷⁷.

5. CONCLUSION

Resumiendo, en las obras de agricultura encontramos varias clases de vinos, los cuales son diferentes por naturaleza, dependiendo del tipo de uva del que se obtengan, o han sido alterados hasta el punto de cambiarla. Se dictan muchas normas para la elaboración de los vinos; para darle más solemnidad se esfuerzan las imaginaciones expertas en el tema en llegar a los más variados tipos y clasificaciones, pero no olvidemos que el vino es un producto agrícola y, por lo tanto, por ser natural, se halla distante de toda norma, regla, directriz o dogma.

⁷³ Pal. 11, 14, 7-8.

⁷⁴ Cf. J. ANDRÉ, *L' alimentation et la cuisine à Rome*.

⁷⁵ R. MONTRAVILLE GREEN, *op.cit.*, p.122 y ss.

⁷⁶ Catón, 112: *vinum Coum*; Col. 12, 37: *vinum simile Graeco facere*.

⁷⁷ Cf. Pal. 11, 14, 2-18.