

duda, una selección excelente para el propósito del volumen y un libro absolutamente recomendable que evoca un universo en movimiento. ■

Roser Puig

orcid.org/0000-0002-4235-5198

Universitat de Barcelona

**Azéline Jaboulet-Vercherre. *The Physician, the Drinker, and the Drunk: Wine's Uses and Abuses in Late Medieval Natural Philosophy*. Turnhout: Brepols; 2014, 277 p. ISBN: 978-2-503-55279-8. € 80.**

El libro de Azéline Jaboulet-Vercherre no es un libro más sobre la importancia del vino en la vida ordinaria del hombre medieval. Su trabajo va mucho más allá del mero trasfondo alimentario, si bien no hay que olvidar que cuando hablamos o escribimos sobre el vino medieval o de cualquier producto consumible del pasado, poco o nada tienen que ver con los que conocemos en la actualidad. Una precisión obligada antes de leer este libro, ya que la autora otorga especial importancia al estudio del léxico de las obras que maneja (Pedro de Abano, Évrart de Contry, Maino de Mainieri, Ibn Butlân...), procedentes de Francia y de la península italiana. Obras redactadas tanto en latín como en diferentes variedades del francés y dialectos italianos. Se trata de un esfuerzo necesario debido a la escasa fiabilidad, salvo contadas excepciones, de estudios anteriores por el manejo de fuentes inadecuadas o de manera incorrecta.

Resulta la sugerente *Introduction* (p. 11-39), donde la autora se plantea los objetivos a desarrollar en capítulos posteriores y otorga al vino la importancia que merece desde un punto de vista médico y el alcance que este llegó a tener, entre los siglos XII y XV, en el proceso de sofisticación y codificación de las costumbres y normas higiénicas desarrolladas en el ámbito cortesano. De hecho, el estudio sistemático de la terminología médica permite a Jaboulet-Vercherre profundizar en la mentalidad medieval, a la vez que nos ofrece una amplia panorámica de puntos de vista sobre el vino y la embriaguez, pero también sobre variedades de caldos y su vinculación al territorio geográfico donde se producen. No hay que olvidar el carácter identitario, todavía hoy, de la Europa mediterránea en la producción y consumo de vino.

El primer capítulo —*Wine and Health*— (pp. 41-80) recoge la naturaleza y los efectos del vino en general y explica su papel en la digestión humana según los planteamientos médicos medievales, basados en los tratados hipocráticos y galénicos. Los médicos medievales describieron los efectos de alimentos y vinos en el cuerpo humano acorde con su equilibrio humoral, con arreglo a ellos la autora examina las distintas circunstancias en las que el vino se consideraba bebida, comida o medicamento. De hecho, según las constituciones específicas de cada persona, unos vinos, tanto en cantidad como en calidad, se creían beneficiosos para ellas mientras otros les eran perjudiciales. El desarrollo de la filosofía natural (basada en Aristóteles) mucho tuvo que ver en la consideración de un vino como favorable para la salud de unas personas y perjudicial para otras. Con el fin de ofrecer respuesta a estas cuestiones, la autora examina las supuestas propiedades nutricionales del vino, basándose en los preceptos hipocráticos y galénicos y en cómo los médicos medievales, partiendo de las obras de sus predecesores, adaptaron sus planteamientos a las necesidades particulares de los pacientes. Los médicos medievales perciben el cuerpo humano como una mezcla ordenada de los cuatro humores, de ahí que evalúen los productos alimenticios y bebidas de acuerdo con la mezcla de aquellas cualidades derivadas de los cuatro elementos. La idea de maridaje se origina así en el paradigma humoral, no dependiendo tanto del gusto sino más bien de la interacción ideal entre los ingredientes y el cuerpo destinado a ingerir los alimentos.

Dentro de este sistema teórico, el vino fue clasificado como caliente y seco, por ello se cree que afecta a la humedad del cuerpo. Para facilitar la digestión su efecto varía según la naturaleza específica de cada vino. A su vez los vinos resultan tan variados como los efectos que producen. Los blancos secos eran valorados por sus virtudes diuréticas y los tintos en general por su valor nutritivo. Los dulces se apreciaban por sus virtudes curativas. Estas diferencias entre caldos fueron muy tenidas en cuenta por los médicos, los cuales prescribían vinos específicos según, como ya se ha apuntado, la constitución, necesidades y tratamientos de los pacientes.

En el capítulo segundo —*Searching for a Nomenclature of Medieval Wines*— (p. 81-128), la autora realiza un importante esfuerzo por ofrecer una tipología del vino con arreglo a las fuentes consultadas. A falta de una nomenclatura general, porque hoy estos tipos de vino ya no se producen y las complicaciones que ofrecen las descripciones medievales, Jaboulet-Vercherre señala los criterios que ha seguido para su clasificación, si bien nos advierte que resulta difícil presentar un marco coherente ante tipologías tan diversas de caldos propuestas por las autoridades médicas. Pese a estas dificultades la autora logra reconstruir algunas

de las tipologías por las descripciones del color, la sustancia, la fragancia y la antigüedad recogidas en los textos. No olvida aludir a la importancia que las autoridades médicas medievales otorgaron, pese a sus discrepancias, al sol y a las condiciones climáticas, lo que hoy entendemos bajo la palabra francesa *terroir*; es decir, al peso de los cuatro elementos (tierra, agua, aire y fuego a través de suelo, el sol, el aire y el agua) en la calidad de los vinos. Del mismo modo para apreciarlos, conforme a su *complexio* o temperamento, recoge las valoraciones de algunos médicos sobre el calor y la sequedad, práctica estrechamente vinculada con la concepción y la sustancia del cuerpo humano.

En el capítulo tres —*Terminology of Drinking*— (p. 129-178) se definen y describen los tipos de embriaguez que se percibían en la edad media. Con el fin de diferenciar entre el bebedor común y el borracho, se examina la idea de la templanza promovida tanto por médicos como por teólogos, así como las causas y características del bebedor adictivo. El léxico medieval es suficientemente rico para describir los diversos síntomas que pueden afectar al bebedor habitual. El interés sobre los efectos del vino en la mente y el cuerpo permite a los médicos de la época lo que podemos entender como un análisis «científico» de las consecuencias del normal consumo de vino. La embriaguez, por su parte, es el resultado del consumo excesivo de vino, sin terminología medieval específica que recoja la práctica de «beber en exceso». Las fuentes utilizadas por Jaboulet-Vercherre no se ponen de acuerdo en una definición general de la embriaguez, por discrepancias en cuanto a la naturaleza de la bebida, la epistemología médica o el tiempo y el lugar. Esta falta de unanimidad en el criterio también queda reflejada en la dificultad de los médicos para establecer las «patologías» derivadas de un consumo excesivo de vino. De hecho, los límites entre las diversas enfermedades no quedan claramente reflejados en los textos medievales. El paso de un consumo moderado a otro excesivo se realiza en un proceso fisiológico que parte inicialmente de una sensación de estímulo a la que sigue una posterior situación de falta de control y resultados más o menos nocivos para la salud. Según las autoridades médicas los efectos caloríficos del vino proporcionan al bebedor valor y esperanza, pero con el tiempo le destruyen la calidez y la humedad natural, para posteriormente generarle cambios de humor y enfermedades (mareos, debilidad cerebral y nerviosa, problemas respiratorios y de visión).

El capítulo cuatro —*The Decrepit Drunkard: Body and Soul*— (p. 179-221) aborda las distintas dimensiones y consecuencias del estado de embriaguez. Se describen una serie de dolencias, reunidas algunas bajo el término general de locura, entre ellas la melancolía, la enfermedad más vinculada con el exceso en la bebida. Los médicos medievales sostienen que el abuso del vino altera los es-

tados de percepción. La literatura medieval utiliza metáforas y ofrece una buena cantidad de términos para describir las alteraciones causadas por un consumo excesivo de vino. En su estado natural el hombre demuestra cordura, pero la embriaguez le provoca pérdida de la razón y, consecuentemente, el triunfo del pecado. No es infrecuente la crítica en los textos literarios a las personas que sucumben al exceso de vino, en especial los bebedores que caen en la enfermedad física y en la alienación mental. Costumbres, modales e higiene en la bebida evolucionan juntos, como pilares de una sociedad sana unida a la religión cristiana. La Iglesia medieval promovió la elaboración del vino de manera directa —un elemento fundamental en su liturgia—, pero también propugnó la templanza en línea con los preceptos médicos.

Como corolario Jaboulet-Vercherre añade unas atinadas conclusiones (pp. 223-227) y un amplio capítulo bibliográfico de fuentes primarias y secundarias (p. 229-271) que demuestran la solidez de su trabajo. Finaliza el libro con los correspondientes índices de manuscritos manejados y de nombre propios. La obra recoge de manera concienzuda la importancia del vino no sólo como bebida y alimento, sino también como medicina, a la vez que plantea la visión que las autoridades médicas y eclesiásticas tuvieron de su consumo en la época medieval. Un libro del que tras su publicación puede hablarse de un antes y un después en el conocimiento del vino medieval. ■

**Fernando Serrano Larráyo**

[orcid.org/0000-0003-4561-7058](https://orcid.org/0000-0003-4561-7058)

Universidad de Alcalá

**Teresa Huguet-Termes, Pere Verdés-Pijoan, Jon Arrizabalaga, Manuel Sánchez-Martínez, eds. Ciudad y hospital en el Occidente Europeo. 1300-1700.** Lleida: Milenio; 2014, 534 p. ISBN: 978-84-9743-610-6. € 25.

Durante el transcurso del siglo XX, en España, el hospital fue convirtiéndose paulatinamente en un llamativo objeto de estudio para historiadores y otros investigadores de diversa índole. A raíz de este creciente interés podemos documentar una historiografía conmemorativa con resultados desiguales, a menudo por ser sus autores eruditos locales sin demasiada conexión con el mundo académico y por escribir en publicaciones locales con escasa distribución y redactadas en