

# Del vino en la medicina de la Grecia clásica al vino en la farmacopea popular murciana del siglo XX

Francisco J. Flores Arroyuelo

Si ahondamos en la concepción del pensamiento científico que es propia de nuestro tiempo y lo hacemos con las pretensiones de contemplar su momento primero, o, si queremos, de su concepción inaugural, creadora y generadora, sobre la especulación desde la abstracción, tenemos que aproximarnos a lo que fue el impulso capaz que condujo a los griegos a contemplar la naturaleza en ella misma, y que si bien, muy pronto, se manifestó enfrentada a lo que era el pensamiento mítico, y también, a veces junto a él, pasó a establecerse sobre determinados presupuestos que establecían una posibilidad de deducción analítica que quedaba encadenada por la razón al actuar sobre una lógica motora.

Y ello, como tal, lo podemos percibir de manera profunda y sumamente expresiva si nos aproximamos al amplio y fecundo campo de la medicina tal como apareció ya en el siglo IV a.C. en la obra de Epidauro, cuando lo hizo dotado de un lenguaje que le era propio y caracterizador de la obra científica que pretendía ser, y que desde nuestra perspectiva podemos contemplar y asumir como lo que fue, como una respuesta consecuente pues, desde sus primeros pasos, de dicho modo vino a ser<sup>1</sup>.

Y lo hizo de manera semejante a un manantial del que manaban diversas series de remedios y beneficios que, a su vez, habían sido obtenidos de la naturaleza, y que, como tales, pasaban a ser fieles contrapuntos que la equilibraban sobre las dolencias y males padecidas por los hombres y animales, y que por ellos eran erradicados sobre lo que se comprendió como una acción *catártica* –término éste que fue tomado de la práctica religiosa en la que había adquirido el significado de *limpieza de una mancha*–, y ya fuesen motivados por una causa interna o externa, y exteriorizado sobre manifestaciones que se generalizaron sobre el término de *Κάθαρσις*, pasando al español en el de *enfermedad*, palabra de etimología latina que nos dice de la persona que ha venido a decaer en su *firmeza* una vez que se le había aplicado el prefijo negativo *in*<sup>2</sup>.

Pero, junto a lo que hemos apuntado, debemos destacar que lo que pronto fue una conducta especulativa dirigida sobre una búsqueda que pretendía hallar una luz que reparase aquella oscuridad, y que era radicalmente esencial, y a su vez se fundamentó en lo que había llegado a ser una tradición empírica que decía de un encuentro con la misma naturaleza en que se desenvolvían y aventuraban los humanos. Todo ello, por un lado, pasó a fundamentarse en la observación sobre las cualidades o las *raras virtudes* que se admitían como propias de los diferentes e incontables elementos

<sup>1</sup> ALSINA J. y VINTRÓ, E. (1972), *Hipócrates. Tractats mèdics*, Barcelona.

<sup>2</sup> Sobre la medicina griega, ver ALSINA, J. (1982), *Los orígenes helénicos de la medicina occidental*, Madrid.

que en ella aparecían de manera espontánea, y asimismo en las formas más humildes e imaginables, y por otro, en lo que debió ser comprendido en la misma Grecia como una *premedicina* de carácter plenamente popular en la que sobresalieron numerosas prácticas rituales que eran admitidas como propias de la religión, y también, junto a ellas, otras muchas que debemos contemplar como plenamente supersticiosas y mágicas. Hoy, todo este cuerpo de apariencia abigarrada, lo conocemos por el expresivo nombre de *medicina credencial*<sup>3</sup>.

Y con su enunciado debemos tener en cuenta lo que muchos historiadores de la medicina griega, tras destacar en un primer lugar el devenir y profundo significado que se debía otorgar a la medicina hipocrática, no han desechado, pues han considerado necesario para su comprensión tener en cuenta lo que supuso en todo momento la asistencia paralela de esta segunda medicina, y que debemos contemplar dentro de su carácter eminentemente popular y empírico, y que en no pocas ocasiones debió hacerse presente, como encontramos bien expuesto, por poner un ejemplo notable, en el tratado *Therapeiai* del que es autor Luis Gil (3).

Pero, junto a todo ello, quizá sea aconsejable que nos detengamos en un texto que encontramos incluido en el *Corpus hippocraticum* bajo el título de *Sobre la medicina antigua (Peri archaías ietrikês)*, que data del siglo V a.C. y que se atribuye a un autor que tuvo que estar muy próximo a Hipócrates, lo que ha propiciado que no hayan faltado estudiosos que se lo han atribuido con insistencia, pues en él se aborda de manera pragmática el hecho de la aparición de la medicina junto a los medios que le fueron tenidos como propios a lo que fue dicho arte, a las limitaciones a que debía ajustarse, a los fines perseguidos con total clarividencia...<sup>4</sup>.

Pero de su contenido debemos destacar en este momento la atención que se presta en él a la alimentación, pues, nos dice, que es precisamente en la dieta alimenticia donde debemos contemplar el nacimiento del arte de la medicina: "De hecho, fue la necesidad la que llevó a los hombres a buscar y descubrir la medicina, puesto que la alimentación de los enfermos no requería lo mismo que la de los sanos" (*SLMA-3*). Ello fue, se insiste en repetidas ocasiones, lo que consecuentemente propició su aparición, y por tanto, la condición necesaria de que se viniese a buscar en los diferentes frutos ofrecidos por el medio natural el remedio más apropiado a los males que se habían apoderado de los enfermos.

Y junto a lo que se nos dice en este tratado debemos acudir al contenido del que lleva por título *Peri diaítes*, que unas veces ha sido traducido al castellano por *Acerca del régimen de la vida* y otras por *Sobre la dieta*.

En él se estudian los efectos que para la salud de los seres humanos tienen los ejercicios físicos, así como la incidencia de los vientos, el agua que se bebe... y también las cualidades consideradas como propias de los distintos alimentos que podían concurrir en su dieta, comenzando con los cereales y los productos que se hacían con ellos una vez que eran molturados

<sup>3</sup> GIL, L. (1969), *Therapeia, La medicina popular en el mundo clásico*, Madrid; LANATA, G. (1967), *Medicina mágica e religione popolare in Grecia*, Roma.

<sup>4</sup> Ver JOLY R. (1966), *Le niveau de la science hippocratique*, París; LAÍN, P. (1970), *La medicina hipocrática*. Madrid; GARCÍA BALLESTER, L. (1972), *Galeno*. Madrid.

como el pan (39-40) o se cocinaban, y junto a ellos dice de productos como las habas, de los garbanzos, de los guisantes, de las lentejas... y de diferentes semillas entre las que encontramos la salvia, el jaramago, el pepino... añadiendo los efectos que causa su ingestión (45), y el queso, los huevos de las aves... (50) y poco más adelante hallamos que se nos habla con gran detalle del vino. Allí leemos que si el agua es fría y húmeda, el vino es un líquido caliente y seco, y tiene, además, *por su poso*, algo de laxante, para añadir:

“De los vinos, los tintos y ásperos son más secos, y no son ni laxantes ni diuréticos ni expectorantes. Resecan por su calor, al consumir la humedad del cuerpo. Los tintos suaves son más húmedos y más débiles, y producen gases al introducir humedad. Los blancos ásperos calientan pero no resecan, y son más diuréticos que laxantes. Los vinos jóvenes son más laxantes que los otros, por estar más cerca del mosto y son más nutritivos, y también los aromáticos más que los que no tienen aroma, por ser más maduros, y más los gruesos que los ligeros. Los ligeros son más diuréticos. Y los blancos y los ligeros dulces son más diuréticos que laxantes, y refrescan, adelgazan y humedecen el cuerpo y debilitan la sangre desarrollando en el cuerpo el principio rival a la sangre. El mosto produce gases y causa perturbaciones y vacían la tripa. Causa gases porque calienta, vacía como una purga el cuerpo, y causa perturbaciones al fermentar en el estómago, y es laxante. Los vinos ácidos refrescan, adelgazan y humedecen. Refrescan y adelgazan al producir la evacuación de la humedad del cuerpo, y humedecen a causa del agua que penetra en el cuerpo con el vino”.

Y es de este texto de donde debemos partir a la hora de aproximarnos a lo que ha significado, y ha llegado a significar en nuestro tiempo lo que ha de ser considerado la medicina popular. Y es que para los griegos el vino era un cuerpo que permanecía vivo desde un nacimiento que tiene lugar por el estrujamiento del fruto de la vid y con ello la obtención del mosto, que en un primer momento es denso y dulzón, lo que hacía que fuese tratado con distintas proporciones de agua dulce o marina antes de quedar en reposo para que fermentase, aunque en ese tiempo, con frecuencia, debía ser tratado, para que adquiriese determinados perfumes, con rosas, eneldo, laurel, hinojo, perejil silvestre, ruda, eléboro rojo, violetas, anís, romero, poleo, tomillo, ajeno, frutas como la pera, la manzana... y con mezcla de ellos. Así, el mosto, tras permanecer *dormido* y *respirando*, llegaba a ser vino, un bien que desde el primer momento pasó a considerarse dotado de unas cualidades terapéuticas que eran reconocidas siguiendo una fácil aplicación.

Y con ello, a que pasase a ocupar un lugar de privilegio tanto en las consideraciones teóricas como prácticas en las diversas etapas del mundo clásico, como la del Helenístico, y como tal lo contemplamos sobre todo en el *corpus* hipocrático, y con una consideración menor en el galénico, y asimismo en los compendios de botánica de Dioscórides, Sorano y Ateneo, y ya en el mundo latino en la enciclopedia de Plinio el Viejo, así como en los compendios de otros autores de los que no nos ha llegado su obra como Asclepiades de Prusa del siglo I a.C., el último de los médicos atomistas, y ya en la literatura propiamente cristiana. De otras obras médicas que prestaron gran atención al vino sabemos por recopilaciones altomedievales como la enciclopedia conocida por el nombre de *Geopénicas*.

El principio en que se fundamentaba el empleo del vino en la terapia era que una vez ingerido, y, por tanto, en el estómago, el vino pasaba a transformarse en humor, de donde llegaba al hígado y de éste a la sangre. Pero junto a ello, como resaltó el discípulo de Galeno de nombre Estéfano en sus comentarios a la *Terapéutica a Glaucón*, estaba la dosis que debía emplearse, pues ésta estaba condicionada por la edad y constitución del enfermo, y también por sus costumbres, así como el origen del vino, la época del año, el viento dominante...

El vino pasó a ser recomendado como remedio a los que sufrían insomnio, pues por poseer la propiedad de ser humidificante y, por ello, laxante contrapesaba la sequedad y la astringencia de dicho estado, aunque había que tener gran cuidado con las dosis empleadas, pues el vino se transformaba en vapores y podían dañar la cabeza aumentando el dolor. Por ello, el médico era la única persona indicada para suministrar el vino como remedio pretendidamente eficaz, lo que encontramos que se subraya repetidas veces en los diversos tratados, pues había enfermedades que había que aplicarse con sumo cuidado, como era el caso de los frenéticos, pues generalmente estaban débiles y con la fiebre habían perdido parte de su vitalidad, como quedaba patente en las excreciones urinarias que mostraban que eran de un color sumamente oscuro y una cierta cocción o acaloramiento corporal. En los dementes también se aconsejaba la ingestión de una pequeña cantidad de vino, pues se creía que aplacaba su tendencia a la violencia al inducirles al sueño, ya que ayudaba a mejorar la circulación de la sangre y a la digestión de los alimentos.

Un aspecto de gran interés en la medicina y farmacopea griegas, como encontramos expuesto en Galeno y diversos autores, fue el criterio empleado en la clasificación y valoración de los vinos que podía ser por su color, ya fuese blanco, amarillento, negro y rojo, pues a cada uno de ellos se les atribuyó unas cualidades y consecuentes utilidades expresas y, por otro lado, se habló de sus aromas o perfumes que les eran propios, lo que fue considerado importante, pues decían de sus lugares de origen así como del cultivo que habían tenido las vides. Por otro lado estaban, junto a su edad, las propiedades básicas de ser *ligeros, secos, dulces, ácidos, ásperos, claros...* y el hecho de que debían ser tomados a determinadas temperaturas según cada caso.

Con tales premisas el vino pasó a ser utilizado por los médicos como parte de la farmacopea, y, con ello, a darles una aplicación propia a cada caso o enfermedad. En primer lugar estaba el vino puro, lo que conllevaba algunos riesgos, por lo que se recomendó que su empleo debía hacerse con sumo cuidado.

Hoy sabemos que la medicina y farmacopea o botánica griegas pasaron a Roma, y, a continuación, en los siglos medievales y renacentistas, a desarrollarse sobre unas perspectivas que nunca perdieron de vista sus orígenes.

Si tratásemos de hacer un cuadro, aunque fuese sobre unas mínimas pretensiones, podemos apuntar que con el vino a los que se les había aplicado semillas de lino o sésamo tostado, los griegos trataron las afecciones de la respiración, como los catarros, mientras que para la tisis el vino debía llevar una proporción precisa de sal o de agua marina.

En ciertas ocasiones encontramos que se recomienda, para curar los catarros, que el vino debe ser introducido por la nariz, aunque en dichos casos el vino tenía que llevar diluidos ciertas dosis de polvos de mirra e incienso junto a una pequeña adición de aceite de varios años o *aceite viejo*. Para atajar los cólicos por enfriamiento de los humores, el vino debía ser aromatizado con apio y anís, o macerado con corteza de limón.

Para atajar los males del estómago, como la acidez que subía a la boca, el vino debía ser tratado con resina o raíz de euborfio. Con el vino se podían confeccionar colirios para aplicar a los ojos por sus efectos suavizantes. El conocido por *colirio al vino* se conseguía con vino de Mende al que se añadía mineral de cobre quemado, calamina, jugo de adormidera, azafrán, mirra...

Con vino nuevo o mosto debían hacer gárgaras aquellos que querían curar los males de la garganta. El vino de Aminea se maceraba con mirto o palmito durante 40 días y era aplicado para la curación de las podagras y la relajación del vientre.

No faltaron tampoco fórmulas para suavizar la piel reseca como era la pomada obtenida con la mezcla de harinas de diversos cereales y vino. Se recomendaban baños de asiento en vino para la curación de las hemorroides anales, aunque dicho vino debía de haber sido cocido con pétalos de rosas, una rama de olivo, cierta cantidad de moras silvestres, o una granada abierta.... También se hicieron ungüentos contra la disentería a base de zumaque, aceite de aceitunas verdes... Contra la podagra se tomaban pequeñas cantidades de vino de Ascalón cocido con mirto, bayas de ciprés, fenogreco fresco... A los caquéticos se les aplicaba un masaje con vino después del baño en el estómago y vientre.

Para las cataplasmas o emplastes se recomendaba el vino curado con hojas de mirto, y si se carecía de él se utilizaba vino de Tiro o de Sarapta en el cocimiento de la masa hecha con harina de cebada. Dichos emplastos eran considerados el mejor remedio para los catarros, así como para el cólera. El vino con cominos, algo de miel, y una pequeña cantidad de aceite de alheña, era bueno para la disentería hepática...

El vino estuvo presente en toda la literatura médica y de botánica hasta los siglos medievales y renacentistas, de donde se divulgó en tratados que llevaron sus preceptos a todas las capas de la sociedad, y con ello, la masa popular contó con una serie de conocimientos y preceptos que han permanecido en su memoria hasta nuestros días. Así, en unas encuestas de carácter etnográfico que he llevado a cabo en distintos pueblos y caseríos de comarcas de la Región de Murcia, como Abanilla, Mula, Pliego, Cieza... he podido constatar, en el momento de adentrarnos en la farmacopea y herboristería popular, que el vino está presente en un buen número de remedios, que son aplicados independientemente de las medicinas prescritas por los médicos. Así el vino, debidamente cocido con ciertas hierbas y minerales, está presente en cataplasmas para la curación de catarros y problemas de respiración, en los remedios para calmar los dolores de muelas y de cabeza, para lavar los ojos, en las afecciones de los oídos como otitis e inflamaciones internas. Las heridas y úlceras son lavadas con vino blanco, así como las mordeduras de culebras o picaduras de escorpión...

Contra las afecciones de cardias como el hambre canina, la bulimia, la anorexia, sincopes, el vino es considerado como el mejor remedio para las anginas, la dilatación del estómago, contra los humores viscosos y espesos, para reducir el dolor de muelas, para sanar de males abdominales como los cólicos, la diarrea, la disentería. Asimismo, es recomendable contra las afecciones hepáticas como la ictericia, la hidropesía... y otros como la ciática, diabetes, inflamación de los riñones, estados de febriles, para expulsar los gusanos intestinales, para las mujeres lactantes, para oscurecer el cabello...

A un nivel superior del meramente popular, hasta bien entrado el siglo XX, y en un gran número de hogares españoles, no faltó una enciclopedia, como la de los doctores Fournol, Heiser y Samné, que llevaba el título de *El médico en casa*<sup>5</sup>, y en ellas se destacaron, dentro del capítulo de las bebidas, junto a la sidra, bebidas alcohólicas o determinados licores considerados reconstituyentes y de origen monacal, los apartados correspondientes al vino, del que en primer lugar se decía que su composición química era compleja pues estaba en función de en qué tierras estaban plantados los viñedos. Después se recomendaba que el vino tinto fuese tomado en comidas copiosas y grasientas pues actuaba de manera atemperada, mientras que el vino blanco, por ser más ligero, facilitaba la digestión de manera inmediata y por ello era apropiado para comidas consideradas livianas, junto a otras recomendaciones sobre los vinos considerados ásperos y astringentes pues tenían una influencia perniciosa sobre el estómago e intestinos.

El vino, en el mundo en que nos ha tocado vivir, como producto que necesita de una comercialización apoyada en una propaganda, es, ante todo, un bien cultural propio de la vida tradicional que ahonda sus raíces en la cultura clásica, y como tal abarca distintos campos, desde el agrario hasta el propio de la alimentación, desde el del refranero hasta el de la medicina popular, y hasta el de la definición del espíritu y manera de ser de cada lugar... y es que no en vano es un bien cultural de la mayor importancia que como tal ha de ser considerado.

<sup>5</sup> FOURNOL, HEISER y SAMNÉ (1925), *El médico en casa*, Barcelona.