

Estudio de los vinos medicinales del tratado *Sevillana Medicina* de Juan de Avignon (siglo XIV)

Esteban MORENO TORAL
Universidad de Sevilla

Antonio RAMOS CARRILLO
Universidad de Sevilla

Introducción

La obra *Sevillana Medicina*¹ es un texto manuscrito bajomedieval cuyo autor fue Juan de Avignon. La peculiaridad de esta obra radica en ser una verdadera topografía médica, pues plantea el tema de la preservación de la salud y la curación de las enfermedades en relación con las características del entorno: la Sevilla de la segunda mitad del siglo XIV.

Juan de Avignon nace en torno a 1325 y fue judío converso; su nombre, antes de convertirse al cristianismo, era Moses ben Samuel de Roquemaure. Llega a Sevilla en la segunda mitad del siglo XIV, hacia 1353, procedente de Francia, para ponerse al servicio, como médico, del arzobispo de la ciudad. Durante estos años planeó la obra que escribió en

¹ Juan de AVIGNON *Sevillana medicina. Que trata el modo co[n]servatiuo y curativo de los q[ue] abita[n] en la muy insigne ciudad de Sevilla...* [Fue impresso en... Sevilla: en casa de Andres de Burgos...], 1545. [4], CXXXV fols. Además de esta edición, impresa al cuidado de Nicolás Monardes, conocemos la reimpresión realizadas con prólogo de Javier Lasso de la Vega y Cortezo. Sevilla: [Imp. Enrique Raco], 1885, para la Sociedad de Bibliófilos Andaluces y, siguiendo a ésta, la edición de Alfonso Fernández. Alicante: Rembrandt [Zaragoza: Gráficas Navarro], 1995, en dos volúmenes, con estudio introductorio de Francisco Guerra; más reciente es la publicada con introducción, versión y notas de José Mondéjar. Madrid: Arco Libros, 2000.

su vejez y que es fruto de su formación médica, pero sobre todo de su experiencia directa y del ejercicio de su profesión. El texto escrito por Avignon fue terminado en torno al año 1384 y ha llegado hasta nosotros gracias a la edición impresa de 1545 que hizo el médico-humanista Nicolás Monardes².

Estructura de la obra *Sevillana Medicina*

La obra aborda aspectos diferentes. Existe un bloque antropológico, uno médico y uno relativo a aspectos higiénicos y dietéticos. Está basada en los postulados clásicos y, por tanto, desarrolla todo el cuerpo en base al desequilibrio humoral que producen las enfermedades. No obstante, también da gran importancia a la ingesta de una adecuada alimentación para preservar la salud. Uno de esos alimentos, que convierte en medicamento, es el vino.

La obra se estructura a partir de las ‘seis cosas no naturales’ galénicas: aire y ambiente, comida y bebida, trabajo y descanso, sueño y vigilia, excreciones y secreciones y accidentes del ánimo; señala que estas ‘causas’ actúan sobre la persona manteniéndola en estado de salud o de enfermedad. Entre los capítulos de mayor interés figuran los relativos a

² Sobre Nicolás Monardes léase, entre otros, Javier LASSO DE LA VEGA Y CORTEZO. *Biografía y estudio crítico de las obras del médico Nicolás Monardes*. Sevilla: Tip. de la Revista de los Tribunales, 1891. [Reimpreso en Sevilla: Padilla Libros, 1988]; Joaquín OLMEDILLA Y PUIG. *Vida y escritos de Nicolás Monardes*. Madrid: Impr. de los hijos de M.G. Hernández, 1897; Francisco RODRÍGUEZ MARÍN. *La verdadera biografía de Nicolás Monardes [Conferencia leída en el Ateneo de Madrid el día 4 de diciembre de 1913]*. Madrid: Tipografía de la “Revista de Archivos”, 1925 [Reimpresión en Sevilla: Padilla libros, 1988]; Carlos PEREYRA. *Monardes y el exotismo médico en el siglo XVI*. Madrid: Biblioteca Pax, 1936; Francisco GUERRA. *Nicolás Bautista Monardes. Su vida y su obra (ca. 1493-1588)*. México D.F.: Compañía Fundidora de Fierro y Acero de Monterrey, 1961 y José PARDO TOMÁS. *Oviedo, Monardes, Hernández. El tesoro natural de América. Colonialismo y Ciencia en el siglo XVI*. Madrid: Nivola, 2002. Y los estudios introductorios de Juan JIMÉNEZ-CASTELLANOS Y CALVO RUBIO (Sevilla: Padilla Libros, 1988) y José María LÓPEZ PIÑERO (Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989) a sus respectivas ediciones de Nicolás MONARDES. *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal, de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en medicina...* Sevilla: en casa de Fernando Díaz, 1580.

la defensa de la 'diamagna'³ como medicina polivalente, a la higiene, las epidemias y al origen y utilidad de la Medicina.



Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina*.
 Que trata el modo co[n]servatiuo y
 curativo de los q[ue] abita[n] en la muy
 insigne ciudad de Sevilla... [Fue
 impresso en... Sevilla: en casa de
 Andres de Burgos...], 1545.

'Del vino' en la Sevillana Medicina

El estudio de los vinos realizado por Juan de Avignon pudo deberse a un interés por sus propiedades terapéuticas. El Arzobispo de Sevilla, Pedro Gómez y Álvarez de Toledo, enfermo de una dolencia desconocida, solicitó al Rey la presencia del célebre médico en su palacio arzobispal de Umbrete, situado en el Aljarafe sevillano.

Juan de Avignon permanece durante una larga temporada en este palacio donde estudia la causa de la ausencia, en estas latitudes, de determinadas enfermedades comunes. Postula una posible razón: las

³ Sobre la 'diamagna' puede consultarse Esteban MORENO TORAL, Mercedes ROMERO PÉREZ y María Ángeles de ROJAS ÁLVAREZ. "Diamagna: un étonnant médicament du siècle XIV inclus dans la *Médecine Sévillane* de Juan de Avignon". En: *40th International Congress for the History of Pharmacy*: 98-99. Berlin: Govi, 2011.

propiedades terapéuticas y medicinales de los generosos vinos de la tierra, los cuales, mezclados con miel, maderas, frutas, especias, más algunas hierbas, tendrían efectos reparadores y sanadores en muchos de los problemas de salud, dejando constancia de ello, en el capítulo XXV de su tratado *Sevillana Medicina*⁴.

De todos es conocido que el vino es una bebida alcohólica fermentada que procede del zumo de la uva; contiene alcohol etílico, el cual provoca euforia en pequeñas cantidades y un efecto narcótico en un consumo excesivo. Algunas de las propiedades del vino fueron descritas por Arnau de Vilanova en su *Liber de Vinis*, escrito a comienzos del siglo XIV; probablemente Juan de Avignon conocía extensamente esta obra y la utilizó como material para la elaboración de su capítulo.

Juan de Avignon considera el vino tanto alimento como medicamento; siguiendo los postulados clásicos, le adjudica las cuatro cualidades: caliente, frío, seco y húmedo, en función de la cantidad empleada⁵:

Naturaleza de las viñas⁶. Distingue entre la uva baladí que produce vino rosado y dulce, de inferior calidad, y la uva castellana, que

⁴ El "Capítulo XXIII [sic]. Del vino" ocupa los folios LVIr-LXIIr en el texto de Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina... Op. cit.* Sevilla, 1545.

⁵ "El vino es vianda y es melezina, y esfuerça las virtudes todas súbitamente y penetra luego el coraçon, y es caliente y es fría, y deseca y dá humedad, y esto se entiende según la cantidad que fuere tenuto dello; y en él ay treze catamientos..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina... Op. cit.* Sevilla, 1545; cf. fol. LVIr).

⁶ "El primer catamiento segun la natura de las viñas, ca el que es de vua valadí es bermejo y dulce, y es bueno luego para lo beber y malo para adelante, ca se torna malo; é mientra es bueno es convenible para los omes que afanan, pero conviertese en sangre melancólica, señaladamente el que es con mucha tinta; y el vino de la uva castellana es blanco y de buen olor, y de buen sabor, y esfuerza la calentura natural y alegra el coraçon: y el mejor vino que aquí avemos blanco es de Madrigal, y éste es caliente y seco en tercero grado; y el blanco de Villa real es en segundo; y de Haznalcaçar y del término de Sevilla son calientes y secos en comienço del primero, ca non son fuertes ni tan grandes como los primeros, y son mejores para aquí que non los otros, por quanto son muy fuertes y muy calientes. Y el bermejo es más caliente y seco que non el blanco, según se muestra por la color, y la bermejura es de naturaleza de fuego y la blancura de natura de agua; maguer mandan algunos quel blanco es seco, non lo es, mas traspasa más ayna y sale más presto del estomago; por esta razón tienen que es seco, mas naturalmente es

produce vino blanco; considera mejor el de Madrigal, caliente y seco en tercer grado, después el de Villareal, y el de Aznalcázar. De los vinos rosados tiene por mejor el de Toro, caliente y seco en segundo grado, al que siguen los de Villareal, Zafra, Cumbres y Sierra de Sevilla.

Edad del vino⁷. Distingue en él tres categorías: 'nuevo', al que considera caliente y húmedo al final del primer grado; 'añejo', caliente y seco al final del segundo grado; 'común' o 'medianero', caliente al final

más húmedo que non el bermejo. Y el mejor vino que seá aquí bermejo es el de Toro: éste es callente y seco en segundo grado, y es de gran esfuerço y de gran gobierno; y empos déste viene en bondad el vino bermejo de Villa real, y empos déste el de Zafra, y empos déste el de las Cumbres y de la sierra en derredor de Sevilla..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LVIr-LVIv).

⁷ "El catamiento segundo según la hedad del vino, ca ay dello nuevo, y añejo y comunal: el nuevo es callente y húmedo en fin del primer grado; el añejo es callente y seco en fin del segundo, y el medianero es callente en fin del primero y es seco en comienzo del segundo. Lo nuevo es aquí llamado Setiembre, Otubre, Noviembre; é dende adelante apártanse las partes de los elementos, y toma cada una su lugar, las partes terrestres ayuso en las hezes é las partes del ayre arriba, señaladamente los vinos de Sevilla y de su término, assí como Caçalla, y las Cumbres, y Costantina, y Mançanilla, y Aznalcázar. Y el medianero es Diziembre, y Enero y Febrero. Y el añejo es llamado después que está posado y assossegado del todo, y este tiempo es Março, y Abril, y Mayo, y Junio, y Julio y Agosto: y dende adelante es llamado en esta tierra añejo, por quanto los más dellos se hazen bordes y azedos después que comienza apartarse el vino nuevo, y tórñase en azedía y pierde su virtud en la tierra; ca en Madrigal fasta siete años lo han por mejor que non en el primero. Y entre los sabidores ay diversidad, ca Isac dize que el nuevo es callente en primer grado, y que declina á frialdad y humedad, y Galieno dize que fasta dos años es callente en tercero grado, y el medianero de dos años fasta quatro es callente en primer grado, y de quatro fasta siete es callente en tercero; y parésceme que estas diversidades son por quanto non puede ser la tierra de Galieno á tal como la de Madrigal, que se guarda el vino siete años ó más. Isac fabló según la natura de su tierra, y parésceme que es tal como esta de Sevilla; y por ende, el nuevo de aquí, según los tres meses sobredichos, es de gran nudrimento, pero engendra malos humores y faze soñar malos sueños, é hinche de ventosidad los estentinos y el estómago, embarga la digistion de la vianda, y trae gómto, y tira el apetito del comer, y tira el seso, y embeuda, y cierra los caños de la orina, señalamente Setiembre, y Otubre y Noviembre; y Deziembre, y Enero y Febrero están más quedos y más sossegados; y el vino que ha passado un año y es verdesillo un poco, es conveniente para los coléricos y á los que son muy callentes de complision..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LVIV-LVIIv).

del primer grado y seco al comienzo del segundo grado. Menciona que los vinos de Sevilla: Cazalla, Cumbres, Constantina, Manzanilla y Aznalcázar no son 'añejos'; sí lo son los de Madrigal, destacando el de siete años. Atribuye al 'vino nuevo' gran poder nutricional, pero le achaca el producir humores malos.

Beneficios del vino⁸. Resalta las condiciones que ha de tener el 'vino nuevo': color blanco y no amarillo, flujo, buen olor, buen sabor, ser del año, convenientemente aguado, tomado en tiempo oportuno y en la cantidad adecuada. Afirma que el vino tiene mayor poder como alimento que la carne, pero considera el vino malo como veneno pues, tomándolo desmedidamente, hace perder el juicio.

Color del vino⁹. Distingue seis categorías: tinto, blanco, rosado, amarillo, oscuro y pardillo. El blanco es más frío y medicinal que el

⁸ "El catamiento tercero en los provechos del vino. El vino nuevo deve aver estas condiciones: la I, que sea blanco, de color de agua, que el amarillo non es bueno; la segunda condición, que sea delgado; la tercera condición, que sea de buen olor; la quarta, que sea de buen sabor; la quinta, que sea de un año; la sexta, que sea aguado convenientemente, cada uno según su complision; la séptima, que sea tomado en el tiempo que deve; la octava, según la quantía convenible. Y este vino tal es bueno, y es vianda y es melezina, y es comparado á la atriaca, que faze obras diversas: ca él resfria los callentes beviendo más que por derecho, ca amata la calentura natural, y es callente á los fríos en cuanto esfuerça la calentura natural, y deseca las cosas húmidas quando beven más que cumple, y embarga á la digestión en tal guisa que los miembros, en lugar de tomar humedad dessecanse; y dá humedad á los secos, tomándolo templadamente, y riega los miembros y dales humedad, y acrecienta el seso y la calentura natural; y fué probado en dos omes de una complision y de una manera, y el uno bevia agua y el otro vino, y sangraron á ambos á dos de una figura, y el que bevia vino non enflaqueció, y el otro desflaqueció y desmayó; y es liviano de moler y de decendir, y es de gran virtud, más que la carne, y por esto dixo Ipocrás que mejor es que se hincha el hombre de vino que non de carne, porque se muele más ayna; y algunos llaman al vino agua podrecida en la vid, que el mal vino non es sino ponzoña: quiere dezir: aunque sea bueno, es malo tomándolo sin razón, ca tira el seso, y torna el ome como bestia después ques beudo..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LVIIv-LVIIIr).

⁹ "El quarto catamiento según la color; las quales colores del vino de aquí son: tinto, blanco, y bermejo, y amarillo, y prieto y pardillo. El bermejo es de natura de fuego, y el blanco de natura de agua; pero devemos saber que esto es en los más de los de aquí, ca bien puede ser que algunos blancos que serán más callentes que non el bermejo, ca non ay dubda que el blanco de Madrigal es más callente que el bermejo de la Rinconada: y por ende, conviene que esta definicion sea respetiva, según la naturaleza de los vinos; y

rosado, siendo éste de mayor poder nutricional. Escribe acerca de los perjuicios que ocasiona cada tipo de vino.

Olor del vino¹⁰. Refiere que los de buen olor son más calientes; se debe a que las cosas calientes tienen mayor olor que las frías, ya que si las

quando dixéremos blanco más frio que el bermejo, que sean ambos de una tierra y de una natura. Y el vino bermejo es de mayor nutrimento que non el blanco, y el blanco es más medicinal que non el bermejo; y lo que las gentes dizen que el blanco era seco, es por razón que sale más ayna del cuerpo; y en hecho, en el vino ay muchas condiciones apartadas unas de otras: ay omes que beviendo el vino blanco que les daña el estómago y que les faze azedía y daña los miembros, y otros ay que son el contrario; y cada uno deve guardar su naturaleza, maguer que sea contra razón, ca yo veo en mí mismo una propiedad apartada, y si fiziesse el contrario matar me ya: ca comiendo yo viandas rezias y fuertes, y beviendo agua y non vino ninguno, cuézese aquella vianda acabadamente; y si beviere vino, aunque coma vianda liviana, non se muele, y faze azedía y non quiere fasta que faga gómito, tanto que non oso beber el vino sino pocas vezes, y que sea mucho aguado. Y dize el Rasis en Almançor, que muchos omes ay que se corrompe la vianda en el estómago por propiedad con el vino y non por calentura, ca la pimienta, ni los ajos, ni las especias non les fará mal, salvo el vino, y éstas son llamadas particulares. Y el vino ques prieto y áspero es baboso, y de mal nudrimiento y de mala digistion, y sale tarde del estomago, y es conveniente para los omes de afán; y el vino amarillo es baboso y daña los miembros, é conturba el cozimiento y conviértese en cólera amarilla; el vino pardillo es de gran nudrimiento y malo de digistion, y faze subir bafos á la cabeza, y por esto escalienta las orejas y las mexillas, y es malo para los coléricos y bueno para los viejos y para los omes frios de complision..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LVIIIr-LVIIIv).

¹⁰ "El quinto catamiento es según el olor del vino, ca el de buen olor es más callente de calentura natural que el que non há buen olor y non huele nada, ca olor es baho ressurgido de los cuerpos que han olor; y por esta razón son las cosas callentes de mayor olor que non las frias, y si las cosas frias dieren olor esto será de parte de la sequedad y non de la humedad: é según el sabor del vino dará olor, ca el vino dulce es de buen olor, y callente y plazentero, y el azedo es de olor azeda y frio. Y si alguno dixere, pues que el olor es baho que se resuelve del cuerpo de que sale y que huele, siguese que de la cosa que há fin que sale cosa sin fin, ca de un clavo de girofre sale olor mil tanto que non el que dura muy gran tiempo; é la respuesta desto, que este vino por medianera del ayre, que recibe aquel olor y viene de parte de las inteligencias que dan formas en las materias, según lo declara en la Philosophía. Y si alguno dixere por cuál razón non pusieron los sabidores más de dos maneras, las quales son buena y mala, por qué non las partieron también en muchas maneras, como de los sabores, la respuesta desta es, por quanto significa el olor que resuelve de la melezina, y aquella cosa es de baho, y el baho non se resuelve de todas las partes de la melezina; ca si se resolviessse de cada uno non sería el olor de una manera: mas nos fallamos que el olor es uno; siguese que non se

cosas frías dieran olor sería a causa de la sequedad. Finaliza resumiendo que los olores del vino son cuatro: bueno, malo, compuesto y sin olor.

Sabor del vino¹¹. Distingue entre ocho clases simples: áspero, amargo, ácido, húmedo, astringente, salado, grueso y dulce; e infinitas las compuestas.

Fortaleza del vino¹². Los divide en fuerte y flojo. El 'fuerte' o recio conforta rápidamente, al contrario que el 'flojo'; por ello el vino aguado

resuelve de todas las partes, y por ende non pusieron olor más de dos maneras, bueno y malo. E Isac pone el olor del vino en quatro maneras: buen olor, y mal olor, y olor compuesto y sin olor..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LVIIIv-LIXr).

¹¹ "El catamiento sexto es según el sabor. Los sabores simples son de ocho maneras, y los compuestos son sin fin. Las ocho son estas: áspero, y amargo, y azedo, y húmedo, y estíptico, y salado, y grueso y dulce. Isac dize que los sabores del vino son quatro: dulce, y azedo, é sin sabor y compuesto. El dulce es caliente en segundo y seco en primero, y suelta la cámara, y conviértese en cólera y sube encima de la boca del estómago, y engendra sed, y ventosidad y finchazon, y opila el fígado y el bazo, y engendra piedra en los riñones é ydropesía; pero abre los caños de los pechos y de los bofes y cierra los del fígado. La razón es ésta: quando el vino allega á la punta del fígado cuézese allí, y después los lugares adelante angostos non puede passar y deciende, y por ende atapa el fígado; y en el pulmón es el contrario, por quanto falla los caños más largos, cuézese, y después passa en los caños de los bofes y tira consigo todas las superfluydades y deséchalas escupiendo por la garganta. Y el vino azedo declina á fruta y es de poco gobierno, y es conveniente para las complisiones callentes, y non engendra buena sangre, y es malo para los pechos y para la tosse, y esfuerça el estómago y los estentinos, señaladamente los callentes: y el vino que es sin sabor es mejor quel agro y más caliente, y el que es compuesto es ygal entre ellos..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LIXr-LIXv).

¹² "El catamiento séptimo según fuerte y flaco; ca el vino rezio y de gran virtud esfuerça súbitamente, señaladamente el puro y el bueno, y el flaco es el contrario; y por ende el vino aguado embeuda más que el puro, por razón que el puro es más amigo de la natura, y en el punto que es en el estómago luego lo tira el fígado y el coraçon para sí, en guisa que non se detarda en el estómago para sobir bafos en la cabeça y para embeudar, y el aguado es el contrario: y otrosí, por quanto beven más contía de lo aguado que non del puro: otrosí, porque conturba la digistion y enflaquece el estómago: otrosí, porque suelve y non desuelve; y el puro suelve y resuelve, en tal guisa que suelve el baho, salvo si fuere bevido demás. Y Avicena manda que deve beber tres cotofres de vino puro una hora ó dos después de comer, y quando comiere que non beva ningún vino; y esto tal sería malo de librar agora con los franceses, ca esta regla non fué mandada sinon á los que son reglados en todos sus fechos por arte de Física, y á otras personas non. Pero el beber

emborracha más que el puro, ya que se bebe más cantidad de aquél. Menciona que los vinos 'fuertes' de Madrigal, Toro y Villareal se deben aguar por mitad, los de Aznalcázar y Zafra en su tercera parte y los de Sevilla en su cuarta parte.

La cantidad del vino¹³. Señala que los sevillanos no acostumbran a beber vinos fuera de las comidas, como ocurre en otras tierras. La cantidad conveniente es la mitad de un buen vino, sin adulterar y aguado en su mitad, en el desayuno, y la otra mitad en la cena. Si se bebe en cantidad y calidad adecuada, el vino 'cría' sangre buena, abre el apetito, aumenta el vigor natural, vital y anímico, y fortalece el entendimiento.

convenible según la complision desta ciudad, que es callente y húmida, que sea bevido el vino aguado, según la virtud del vino y según la complision del que lo beviere, y según el tiempo que corriere: ca el vino de Madrigal, y de Toro y de Villa real, por quanto son fuertes, deven ser aguados por la meytad; y el vino de Haznalcáçar, y de Zafra y sus semejantes deven ser aguados por la tercia parte; y el vino de Sevilla y de cerca della, que non son tan fuertes, por la quarta parte. Otrosí, según la complision del que lo beviere; ca el colérico lo deve aguar por las tres partes, y el flemático por la tercera, y el melancólico por la quarta parte, y cada uno según su complision, guardando su costumbre. Otrosí, según el tiempo: ca el invierno non cumple ser aguado tanto como el verano. Otrosí, en todo tiempo deve ser aguado quatro oras ante que se beva, porque esté bien mezclado lo uno con lo otro..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LIXv-LXr).

¹³ "El octavo catamiento según la contía: y por razón que los de Sevilla son bien criados, non son usados de beber el vino fuera de comer, como fazen en otras tierras, la contía conveniente para los más dellos es medio al yantar y medio á la cena, de buen vino con sus condiciones, y aguado por la meytad; y es comunal á los omes bien regidos, ca los demás es demasía y dañoso para la natura, y lo menos esso mismo. Y el vino que es bevido en cantidad y en calidad según la complision, y según el tiempo y según la tierra, cria buena sangre y dá apetito de comer, y esfuerça la virtud natural, y vidual y animal, y esfuerça el entendimiento: y los antiguos, quando querían fablar en cosas graves ó pedricavan, bevian medio cotofre de vino puro para esfuerçar la calentura natural, y para esfuerçar el entendimiento y la memoria..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fol. LXr).

Composición del vino¹⁴. Refiere cinco clases: ‘alfajor’, ‘pimente’, ‘clareá’, ‘florido’ y ‘cocido’ o ‘arrope’. El ‘alfajor’ es caliente y seco en tercer grado, más medicinal que nutritivo¹⁵. El ‘pimente’ es bueno para los flemáticos, caliente y seco en tercer grado; limpia los conductos, suelta la orina y fortalece todas las facultades bebido moderadamente; en su receta se contiene jengibre, pimienta, galanga, nuez moscada, canela, clavo, cubeba y miel¹⁶. El ‘clareá’ es parecido al ‘pimente’, pero no es tan

¹⁴ “El noveno catamiento es según el componimiento del vino, ca ay de muchas maneras, y son estas que se siguen:...” (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fol. LXr).

¹⁵ “El alfaxor es callente y seco en tercero grado, y es más medecinal que non nutritivo, y abre los caños, y esfuerza, y ayuda á moler la vianda, siendo bebido por melezina, mas non por vino; y esta es la recepta del alfaxor: mosto puro, una arrova; foja de albahaca, quatro onças; fojas de mançanas, una libra; membrillos buenos y de buen olor, mondados de parte de dentro y parados cada uno en ocho pedaços, dos libras dellos: y sea cozido en candela mansa y clara fasta que mengüe la tercia parte, medido por una caña señalada en tres partes, del altura de la caldera, y después tírenla del fuego, y espúmenla, y déxenla resfriar, y pónganla en una tinaja en que quepan diez arrovas; y á este respecto fágase della que quepa doze arrovas, y dexen un palmo vazío, porque non se salga en el fervor quando firviere, y echen cinco pesos de mançanas, hechos quatro quartos porque tiren la orrura y por dar buen olor, y dexenlas tres días, y después al quarto espúmenla y alimpien aquella boca: y después tomen canela fina una onça, y de gengibre media onça, y galangal, y pimienta luenga y redonda, y clavos de girofre, y nuez moxcada, y nuez de xarca, y espiquenardi, y macis, y amoradux, de cada uno quarta de onça, mosquete fino un adarme, y sean molidas estas cosas y atadas en un paño de lino y colgado en aquella tinaja, y sale maravilloso alfaxor y de buen sabor; y el que quisiere que sea más callente puede acrecentar torongil, y yerva de huerto, y laurel, y salvia, y romero, y niepta y sus semejantes; y si quisiere que sea laxativo acreciente en el cozer sen y polipodio, de cada uno quatro libras...” (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LXr-LXv).

¹⁶ “El X catamiento es del vino pimente, ca el vino pimente es bueno para los flemáticos y para el invierno, que es frio; y bebido por fruta, ca es callente y seco en tercero grado, y abre los caños, y suelta la orina, y esfuerça las virtudes todas, beviéndolo templadamente; y esta es su recepta: recipe gengibre, onça y quarta; pimienta, una onça; pebre luego tres ochavas; garangal, nuez moxcada y flor de canela y clavos, y cubebas, de cada uno quarta de onça; nuez de especia, juncia avellanada, espiquenardi, febro macis, de cada uno una ochava, sean fechos polvos, en una onça destes polvos pongan V libras de vino blanco ó bermejo, y una libra de miel espumada, y buélvano todo y fierva un poco la miel con los polvos y con un cotofre de vino, y después que fuere firviente, echen

caliente; en su composición se contiene, además de los simples que conforman el 'pimente': almoraduj, cardamomo, espinacardo y azúcar¹⁷. El 'florido' es bueno para los flemáticos, estreñidos e hidrónicos; sirve para quitar las obstrucciones y purga la flema de las coyunturas; contiene flor de saúco, de cantueso, de borrajas, pasas, hinojo, etc.¹⁸. El 'cocido', un vino conocido como 'arrobe', es caliente en tercer grado y seco en segundo grado; cierra los conductos del hígado y abre los del pecho y los pulmones; es eficaz para quitar la tos¹⁹.

aquello todo con el vino y mézclenlo muy bien, y quando fuere apurado bévanlo..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LXv-LXIr).

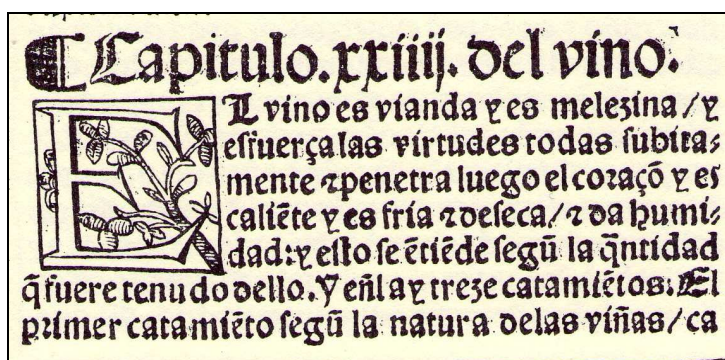
¹⁷ "El catamiento XI en la clarea: la clarea es cerca del vino pimente, mas non es tan callente, y esta es su recepta: recipe canela y gengibre, de cada uno media libra; gaudingal, pimienta y clavos, y nuez de xarca, de cada uno una onça; flor de canela, dos adarmes; nuez moxcada, y amoradux y cardamomo, de cada uno media onça; espique un adarme. Sean fechos polvos, y en una onça destes polvos pongan libra y media de açúcar blanco y siete de buen vino bermejo, y mézclenlo todo y cuélenlo con un poco de estameña fasta que sea claro..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fol. LXIr).

¹⁸ "El catamiento dozeno en el vino florido: este vino es bueno para los flemáticos, y para los restreñidos y para los ydrónicos, y abre las opilaciones, y purga la flema de las coyunturas. Esta es su recepta: flor de sabuco, una libra; flor de cogombros amargos, media libra; flor de cantueso, quarta de libra; flor de borrajas, ochava de libra; turbite, una libra; sen y polipodio, de cada uno una libra; pasas, matalahúva, finojo, de cada uno dos onças; asaro, espique, y carlina, y esquenante y clavos, de cada uno una onça; miel rosada, dos libras; açúcar, dos libras; vino blanco, quatro açumbres. Sean todas estas cosas machucadas y remojadas en uno, y después colado tanto fasta que sea claro, y tomen dello un cotofre por la mañana, y dará aquel dia dos cámaras..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LXIr-LXIV).

¹⁹ "El XIII catamiento en el vino cozido, que dicen arrobe: esto es callente en tercero grado y seco en el segundo, y cierra los caños del fígado y abre los caños de los pechos y de los bofes; y ay del compuesto. Es muy virtuoso para la tosse y para la sequedad, y es abridero del fígado y del baço, y esta es su recepta: arrobe de uvas dulces y limpias del borujo á mano, y non esprimiendo, una arrova; ysopo, marrubio ventoso, culantrillo del pozo, rayz de finojo y de cardo corredor, y lirio cárdeno, de cada uno media libra; pasas mondadas, dos libras; oroçuz y alquitira, de cada uno una onça; cubebas, una onça. Sea fecho arrobe. Arrobe de granadas esfuerça la boca del estómago y dá apetito de comer, y resfrian la cólera; y arrobe de membrillos, y de arrayhan, y de garrovas, y de peras y de peruétanos, todos estos son fríos y secos y estriñen las cámaras: el almori dá apetito de comer, y taja la flema y amansa la cólera. Almívar esfuerça el

Conclusión

Juan Avignon realiza, en el capítulo XXIV de la *Sevillana Medicina*, un estudio del vino y sus propiedades organolépticas, así como su inclusión en los esquemas galénicos según su variedad. Enumera las indicaciones terapéuticas del vino 'alfajor', 'pimente', 'clarea', 'florido' y 'cocido'. Probablemente se trata de una de las primeras aportaciones a esta materia, después del *Liber de Vinis* de Arnau de Vilanova. Para este autor bajo-medieval, el vino es alimento y medicamento como lo prueba la frase atribuida a Platón: "el vino es la leche de los ancianos".



Capítulo XXIII [sic]. 'Del vino'. En: Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Sevilla, 1545

estómago y el coraçon, y estriñe y dá apetito de comer. Esta es su recepta: çumo de membrillos y agua rosada, açúcar blanco, de cada uno una libra. Sea fecho almívar simple. La compuesta fázese assí: çumo de membrillos, y de peros, y de granadas, y de duraznos, y de peras, y agua rosada, de cada uno una libra; açúcar blanco, dos libras.

Miel es callente y seca en segundo grado, y alimpia, y abre y mondifica. El blanco es mejor que el bermejo, y según el cevo de que se cevan las abejas es la bondad de la miel; ca en el verano, por quanto se gobiernan de las flores, es mejor de Mayo que non la del invierno, que se faze de flores de madroños y de otras flores: y la miel espumada es mejor que la otra por quanto se alimpia aquella agudeza sale de las abejas que se cevaron de flor de almendras; y de malvas y de açofeyfas, es buena para los pechos, para la tose; de la neuta, y del cantueso y del romero, para la cabeça; y del assensio, para el estómago y para el figado.

El açúcar es callente en fin del primer grado y húmido en la meytad, y amansa la cólera y suelta la cámara, y á las vezes se convierte en cólera por la su dulçura; y el açúcar es de natura de la miel, ca el açúcar es llamado miel de cañas y las otras cosas, assí como azeyte de oliva, y de almendras y de aljonjolí son de la natura de lo que es fecho. Y porque ellos son ya dichos, non es menester de lo estreñir..." (Juan de AVIGNON. *Sevillana medicina...* Op. cit. Sevilla, 1545; cf. fols. LXIV-LXIIr).