

## *Una obra reciente sobre medicina y dulcería en el Libro de buen amor*

Nicasio SALVADOR MIGUEL

A lo largo del *Libro de buen amor*, el Arcipreste protagonista ha ido cosechando, uno tras otro, fracasos amorosos. Pero ni él ni Trotaconventos se dan por vencidos. Muy al contrario, la vieja, con un cambio de tercio, le propone amar a «alguna monja» y, para convencerlo, le enumera, como una ventaja más, las ricas golosinas con que las religiosas solían obsequiar a sus amigos (estrofas 1333-1338).

Los productos catalogados han constituido objeto de atención detallada para los editores del texto (J. Cejador, G. Chiarini, J. Corominas y J. Joset, preferentemente), pero el único estudio monográfico de E. K. Kane (*MPh*, 30, 1933), amén de sus cincuenta años de antigüedad, se redactó «bajo la obsesión de un absorbente prejuicio: el de atribuir a los electuarios de las monjas la condición de afrodisíacos» (p. 10), en lo que sólo hay algo de cierto.

Nadie había llevado a cabo, en cualquier caso, un examen de esos delicados manjares que tuviera en cuenta un conjunto de circunstancias necesario para la cabal comprensión de las coplas. A saber: 1) su origen y las vicisitudes histórico-culturales por que pasaron hasta su extinción en los siglos XVIII y XIX, como parte de la medicina galénica, «a través de los campos, un tiempo colindantes, de la dulcería y de la medicina, a los que casi todos pertenecen por partida doble» (pp. 10-11); 2) las causas que provocaron su abundante uso en la época de Juan Ruiz; 3) la determinación exacta de cada uno de ellos.

La explicación circunstanciada de estos tres puntos constituye el propósito de la obra de Pérez Vidal y, en mi sentir, lo cumple a la perfección. No pecaré, pues, de exagerado si afirmo, de entrada, que nos enfrentamos a un trabajo de primordial interés para el investigador del *Libro de buen amor*. La rareza de la colección en que se incluye, junto a la chica tirada y la irregular distribución (al parecer, 500 ejemplares repartidos sin ton ni son) obligan a una reseña pormenorizada.

1. En cuanto al origen, si bien casi todos los simples citados por la alcahueta fueron conocidos en el mundo grecorromano, su redescubrimiento en Occidente se hizo por medio de los árabes, de manera que retornaron adicionados con elementos orientales.

La vía no tiene secretos: conquista árabe de Yundai Sapur y contacto con las obras médicas grecolatinas en su versión al siríaco; tras la conquista de Alejandría, enriquecimiento, con las prácticas egipcias, de esos saberes que pasan, así, a otros países conquistados; traducciones al árabe de los más destacados autores griegos (Hipócrates, Dióscorides, Galeno); en fin, redacción de textos originales con una gran base en la tradición clásica. Las muchas dificultades «de orden botánico y filológico» en el proceso se resuelven recurriendo a la transcripción en caracteres árabes de los nombres griegos que serán, de este modo, los que perdurarán. Al mismo tiempo, se expande la medicina popular y se reduce la distancia que el racionalismo de griegos y romanos había establecido entre las dos clases de medicina (pp. 13-20).

Paradigmas hispanoárabes de esta labor son el popular *Calendario de Córdoba*, del año 961; el *Libro de las medicinas particulares* de Ibn Wafid, toledano de nacimiento y cordobés de formación, en el siglo XI; el *Libro de agricultura* del sevillano Ibn al-'Awwam (siglo XII); o el grueso *Tratado de los simples*, de Abd Allah ben Ahmed o Ibn al-Beitar, nacido en Málaga a fines del siglo XII. En todos estos textos destacan algunas notas significativas: a) aparecen y se estudian ya muchos de los productos monjiles del *Libro de buen amor*; b) se muestra, asimismo, «la íntima vecindad de la alimentación general, la dulcería y la medicina, y la dificultad de establecer claramente los límites entre los distintos campos»; c) son obras similares a las escritas por otros árabes no hispanos, como Avicena, cuyo trabajo médico, vertido al latín en la toledana Escuela de Traductores por Gerardo de Cremona, con el título de *Liber canonis totius medicine*, se reproducirá con profusión en las escuelas médicas occidentales (pp. 21-31).

Al debilitarse el Califato de Occidente (en cuya capital, Córdoba, se había fundado la primera escuela de medicina, tras el eclipse de Roma) y el poder de los abadies sevillanos, el centro cultural, dentro de la Península, se traslada a Toledo. Desde aquí, la afamada Escuela de Traductores va a transmitir los conocimientos médicos greco-orientales, incrementados con «las aportaciones de las academias urbanas de Al-Andalus», mientras que, de una forma similar, en Salerno (Sicilia), funcionará otra escuela médica, enriquecida «con el saber popular del Africa septentrional», que se constituirá en el otro puente de transmisión de la medicina (pp. 31-32). El azúcar y las especias aparecerán como ingredientes fundamentalmente nuevos.

En verdad, lo expuesto hasta aquí no ofrece grandes visos de novedad: nos las habemos con hechos bien advertidos no sólo por los estudiosos de la historia de la ciencia, ya que el camino de penetración en Europa de

la medicina antigua es similar —me sonrojo al recordar, por mi cuenta, datos tan banales— al que siguieron en su divulgación la cuentística oriental, múltiples tratados filosóficos y científicos, el ajedrez indio y otros juegos. Pero lo importante es la rememoración de estas circunstancias culturales como marco propicio para la justa intelección de varias coplas del *Libro de buen amor*. Pues, en suma, a partir del trabajo de las escuelas toledana y siciliana, Arnaldo de Vilanova (h. 1237-1311) inicia la escritura de sus numerosas obras, punto de partida del saber médico en la Edad Media cristiana; y es, a través de Arnaldo y de Toledo, como llegan los conocimientos greco-orientales de medicina al ámbito de Juan Ruiz (cf. pp. 32-33).

2. La abundancia de electuarios en la época del Arcipreste cabe imputarla, en primer término, a las virtudes curativas que, por sí mismas, se atribuían al azúcar y a la miel, productos que, además, proporcionaban un excipiente agradable; en segundo lugar, a la creencia de que las frutas frescas «producían excesivas humedades y putrefacciones» (p. 33).

Así las cosas, su copiosa utilización se explica por el exceso de comida ingerido, muy superior a la norma de los tiempos modernos. Pero tal abuso no era consecuencia de una simple glotonería (cf. p. 65) sino que estaba influido por los modos de comer y por la actividad ejercida. En cuanto a los primeros, vale recordar que los alimentos se servían en pequeños trozos y, por tanto, más que masticar, se tragaba y engullía; incluso, al comerse, generalmente, en una fuente común, no se podía desperdiciar el tiempo en delicadezas de ningún tipo (cf. pp. 82-84). Por lo que toca a la segunda, no debe olvidarse que los nobles llevaban una vida de acción, determinada por la ocupación en las armas y en la caza (cf. p. 97), mientras que, en el caso de los clérigos, su misma vida sedentaria y sosegada constituía un estímulo del apetito, porque «la ociosidad, aunque parezca paradójico, también conduce a la gula» (cf. pp. 102-103).

Al comerse tanto, se hacía imprescindible echar mano de muchos digestivos, grupo al que pertenecen casi todos los electuarios que menciona Trotaconventos (p. 110), que, por ello, «no eran sino el complemento y salvoconducto de aquellas comidas» (p. 66). Todo lo cual explana, a su vez, que los textos de medicina se ocupen, con amplitud, del estreñimiento y del vaciamiento, así como de las ayudas a la digestión (cf. pp. 111-112). Por otra parte, la categoría intermedia entre medicina y golosina justifica que también los tomaran los sanos para mantenerse vigorosos, sin olvidar la fama de muchos como afrodisíacos, por más que en el *Libro de buen amor* sólo se achaque expresamente tal propiedad al *diasaturión* (entiéndase, 'satirión') (cf. pp. 155-156), al que se consideraba de prolongados efectos eróticos (cf. pp. 122-123).

Cabe todavía inquirir por qué en los monasterios se preparaban y regalaban esos medicamentos y golosinas, a lo que Pérez Vidal ofrece una doble respuesta. Por un lado, hay que partir de la obligación de la hos-

pitalidad, concretada en la existencia de hospitales y hospederías propios, que, en ocasiones, les proporcionaban sustanciosos ingresos económicos (cf. pp. 127-130). Por otro debe tenerse en cuenta el papel que desempeñaron los cenobios en la propagación por Occidente y Oriente de los antiguos conocimientos médicos, ya que en los mismos, amén de vivir, con relativa frecuencia, enfermeros y médicos, se hicieron traducciones al latín de libros de medicina, a veces con simplificaciones y corrupciones, y se mezcló la tradición galénica con conceptos del arte popular de curar. Al mismo tiempo, no pueden olvidarse los lazos establecidos entre la Escuela médica de Salerno y el monasterio de Monte Casino o entre la Escuela de Traductores y la Universidad de Montpellier, lo que es índice, asimismo, del influjo de estos centros religiosos en la difusión de la tradición helénica de la medicina (cf. pp. 130-132).

Para entender el regalo de tales productos, en fin, hay que remontarse al hábito eclesiástico de los obsequios que, originado en los comienzos de la Iglesia con los *eulogios* o trozos de pan bendecido, se fue ampliando en el siglo VI a otros alimentos u objetos para expresar relaciones de amistad. En tal costumbre, en definitiva, hay que situar las golosinas que, según Trotaconventos, enviaban las monjas a sus amigos (cf. pp. 132-134).

3. Con todos estos antecedentes, es dado entrar ya en una indagación singular sobre cada producto, en relación a lo cual se plantea un problema preliminar, atingente a la grafía, que, en no pocos casos, se presenta disimil según los distintos códices. Tales variantes se deben tanto a la corrupción con que los nombres pudieron ser transmitidos en las diversas copias como «a la falta de seguridad y rigor en los libros de farmacopea y medicina, y el abusivo empleo que en ellos se hace de abreviaturas» (cf. pp. 48-50, con un paradigma concreto sobre *dia-gargante* y *diagragante*). Pues habría que esperar, en efecto, hasta la época renacentista para que el tema suscitara la atención, como se echa de ver en la versión de la *Materia médica* de Dióscorides, a cargo de Andrés Laguna, quien muestra un profundo interés por la fijación de los nombres primitivos (cf. pp. 48-49).

Otro asunto previo se refiere a la clasificación, que cabe establecer en cuatro grupos, de los que los tres primeros tendrían carácter medicinal: a) digestivos, categoría en la que se incluyen los más; b) una serie muy reducida de expectorantes; c) un afrodisíaco (el satirión); d) unos cuantos que hay que considerar como golosinas, más que como medicamentos. Su denominación de «nobles e tan estraños» no responde a ningún capricho: lo de «nobles» se debe a su rareza y alto precio; lo de «estraños», a «los nombres más o menos griegos de la mayoría» (pp. 36-37). Todos llevaban en su composición una buena dosis de miel, de azúcar o de ambas, y todos eran corrientes en los tiempos de Juan Ruiz (cf. p. 113). Como los ingredientes, por lo general, eran comunes a la farmacia y a la confitería (cf. p. 137), la mayor parte poseía un doble valor, ya que, en suma, «los

electuarios han pertenecido a esas amplias zonas limítrofes de la medicina y la dulcería» (p. 146).

El examen particular de los varios preparados (algunos con recetas complicadas que «producen hoy la impresión de pertenecer más a la hechicería que a la ciencia médica», p. 226) se realiza con una gran precisión y minucia, puesto que de cada cual se nos presenta una historia muy acabada que se completa con datos acerca de su consideración por autores de la Antigüedad, y por escritores españoles de la Edad Media y de los Siglos de Oro (cf. pp. 157-246). Me excedería sobremanera si me detuviese aquí a detallar las muchas particularidades que deberán tener bien presentes los futuros editores del texto, por lo que me contentaré con un racimo de ejemplos:

A) Necesidad de llegar a una definición de *electuario* más completa y exacta que la proporcionada por el Diccionario académico (cf. p. 157), así como de corregir o matizar otras definiciones: *diacitrón*, *codonate*, etc.

B) Aclaración detallada del significado de *diantoso* que no aparece documentado fuera del *Libro de buen amor* (cf. pp. 209-211).

C) Insistencia en la diferenciación que hay que establecer en algunos vocablos, como el caso de *adragea*, cuya acepción en la obra del Arcipreste no es la misma que tomaron después (cf. pp. 227-229).

4. Si lo resumido esboza las principales materias tratadas por Pérez Vidal, no se pueden pasar por alto las páginas que dedica a otros dos asuntos complementarios. Encontramos, así, en primer lugar, una sucinta visión histórica sobre la permanencia de esta farmacopea de origen galénico hasta muy avanzado el siglo XIX, con interesantes y curiosos paradigmas de libros españoles que de ella se preocuparon (cf. pp. 39-61). Y, por otra parte, como complemento sus reflexiones sobre el exceso en la comida, se aprovechan varias páginas para condensar noticias sobre lugares, circunstancias y objetos relacionados con la misma: el comedor (pp. 66-71), la vajilla y los cubiertos (pp. 71-80), las reglas de urbanidad en la mesa (pp. 84-87), las distintas comidas que se realizaban a lo largo del día y los alimentos que se consumían (pp. 86-96).

5. La especificidad de las cuestiones abordadas conduce, además, al autor a suministrar, aquí y allá, anotaciones a pasajes del *Libro de buen amor* distintos de los expresamente estudiados. Así, al recordar la costumbre de la comida comunitaria en los monasterios (p. 67), se esclarece la mención de *refitorios* en 1248c. Lo que se escribe sobre las mesas en que se comía (pp. 67-70) hace más transparentes las distintas acepciones de *mesa* (84d, 86a, 1270b, 1375a) y los exactos significados de *tablero* (1271a) y *tabla* (1278a). La información acerca del desprecio que la gente delicada sentía hacia los menudos de los animales (pp. 90-91) arroja nueva luz sobre la sátira contenida en las coplas 84-86. O, en fin, lo que se

dice sobre las espinacas (p. 124) permite dilucidar, con más exactitud, los versos 1166ab.

Sólo muy tangencialmente, sin embargo, Pérez Vidal saca provecho de sus datos para la interpretación de otros textos medievales; acaso lo más destacable, en este sentido, sean las aplicaciones que hace, a propósito de la difusión del azúcar, al repetido uso por Berceo del término *dulce* (p. 38).

6. Desconozco en qué campo de estudios centra sus afanes J. Pérez Vidal, porque, aun habiendo publicado un corto trabajo que cabe tener como embrión del presente libro (en *Actas del I Congreso Internacional sobre el Arcipreste de Hita*, Barcelona, 1973, pp. 473-478), las referencias a otros artículos suyos (cf. pp. 180-181, n. 129) llevan a pensar en una dedicación a asuntos alimentarios. Desde luego, parece que Pérez Vidal no es un filólogo y esto, precisamente, explicita las carencias más llamativas de su obra.

La más importante, en mi sentir, atañe a las despreocupaciones bibliográficas en el terreno literario que se manifiestan, sobre todo, en dos facetas. La primera atañe a las impresiones utilizadas como fundamento de sus citas; sorprende, así, que, a pesar de conocer las ediciones de Chiriacini, de Criado-Naylor y de Corominas, todas las menciones del *Libro de buen amor* sigan la de J. Cejador, cuya edición de *La Celestina* es, asimismo, la usada para la obra de Rojas; y en las citas de otros textos literarios, a veces ni sabemos cuál es la impresión que se maneja. En segundo lugar, se ignoran algunos libros fundamentales: baste recordar que ni se anotan las ediciones de J. Joset y R. S. Willis, la primera de las cuales pasa por ser la más ponderada (la de A. Bleuca, que acaba de salir a mediados de 1983, no puede entrar obviamente en consideración); y no aparece ni rastro de ninguno de los artículos de M. Morreale ni de otros investigadores de primera línea. Esa falta de información se extiende también a otros aspectos; en el estudio histórico, verbigracia, se observa un nutrido lote de olvidos, entre los que traeré a colación, sólo a título de paradigma, el libro de J. Vernet, *La cultura hispanoárabe en Oriente y Occidente* (Barcelona: 1978).

A estas lagunas bibliográficas hay que achacar el que se pasen por alto algunos antecedentes en relación con varios de los puntos tratados; por ejemplo, lo que se dice sobre Berceo y el vocablo *dulce* es bastante completo, pero hubiera sido más justo recordar que ya B. Dutton incluyó una nota explicativa en su edición de los *Milagros de Nuestra Señora*.

Se comprueba, asimismo, si bien no a menudo, una tendencia a la imprecisión que no siempre responde a idénticas causas. Así, si puede tomarse como un simple descuido el no detallar cuándo y a qué lengua romance se vertió, en la Edad Media, la compilación de Plinio y Dioscórides titulada *Macer Floribus* (cf. p. 131), en otras ocasiones la vaguedad no puede disculparse tan fácilmente. Piénsese, verbigracia, cómo, al discu-

rrir sobre la incorrecta transcripción de unos cuantos nombres en los códigos del *Libro*, convendría haber señalado que casi todos habían sido enmendados con anterioridad por distintos editores, independientemente de que sus definiciones necesitaran tal o cual matización.

Otros pocos ejemplos de inexactitud se sorprenden en varios lugares. No se habría escrito que las *Partidas* se hallaban «ya un poco trasnochadas» en tiempos de Juan Ruiz (cf. p. 104), de tener presente que la sanción de tal código legal la realiza Alfonso XI en 1348. También, al plantearse al etimología de *mermelada* y su denominación en diversas lenguas parece exagerado identificar el inglés *marmelade* como «conserva de cualquier fruta» (p. 182), acepción que, a mi ver, queda representada en la lengua de Shakespeare por *jam*, mientras que *marmelade* especifica la «mermelada de naranja».

Otros descuidos de impresión («espectorantes», p. 36; «contradigesen», p. 77; «superfluo», p. 136; «Horacio», p. 169, n. 89; «trazado» por «tratado», p. 224) y de redacción («ningunos escritores», p. 107) agregan al libro unos pocos lunares más.

7. Se me hace evidente, tras cuanto he escrito, que las puntualizaciones contenidas en el último epígrafe, aun cuando pudieran ampliarse, *no desmerecen el valor ni la importancia del libro de J. Pérez Vidal*. Pues, sobre conseguir cumplidamente los objetivos propuestos, ilustra, una vez más, acerca del inexcusable enfoque interdisciplinar con que han de abordarse los estudios humanísticos.