Vino y comida en la Edad Media¹

CARLOS ALVAR
GUILLERMO ALVAR
UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES/ IEMSO
carlos.alvar@uah.es
guillermo.alvar@uah.es

Recibido: 03/10/2023

Aceptado: 27/11/2023

RESUMEN:

El presente artículo pretende mostrar la manera en que las normas de cortesía Bajomedievales enseñaban a beber vino en la Edad Media. Para ello, se presentan y comentan una serie de textos educativos, tanto latinos como en lenguas vernáculos, desde el s. XII hasta el XV. En todos los casos se puede comprobar que las normas de comportamiento en la mesa que se enseñan son notablemente homogéneas, lo que permite hablar de un ideal de comportamiento similar en diferentes puntos de la geografía del Occidente europeo. Bajo esta premisa, se irán desgranando de forma descriptiva los aspectos más importantes que ofrecen estos textos relacionados con el consumo del vino.

PALABRAS CLAVE: *vino, comportamiento en la mesa, tipos de vino, Edad Media, textos educativos.*

---

¹ El presente estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación CM/JIN/2019-004, *La implantación de la Cortesía en la Edad Media a través de los testimonios literarios*, perteneciente al Contrato Programa Comunidad de Madrid-UAH de Ayudas para la realización de Proyectos de I+D para Jóvenes Investigadores de la Universidad de Alcalá, convocatoria de 2019, del proyecto de investigación PR27/21-003, *Hacia un vocabulario filosófico en vernáculo: moral y política desde la Edad Media castellana*, financiado por la UCM y la Comunidad de Madrid y del proyecto de investigación PIUAH23/AH-063, *Arturus*

Wine and food in the Middle Ages

ABSTRACT:

This article aims to show how late medieval politeness rules taught how to drink wine in the Middle Ages. To this end, a series of educational texts, both Latin and vernacular, from the 12th to the 15th century, are presented and discussed. In all cases, it can be argued that the rules of table behaviour taught are remarkably homogeneous, which makes it possible to speak of a similar ideal of behaviour in different parts of Western Europe. Under this premise, the most important aspects offered by these texts, related to the consumption of wine, will be described in a descriptive way.

KEYWORDS: *wine, table behaviour, types of wine, Middle Age, educational texts.*

Ya desde los textos más antiguos dedicados al comportamiento en la mesa, como el *Ordinacio mense vel Status mense* (en MORAWSKI 1923: 124-25), de principios del siglo XII, se aprecian referencias a numerosas normas propias de la educación cristiana, como la atención a los pobres, pero también al hecho de que la comida es un acto común y hay que respetar al resto de comensales, del mismo modo que Cicerón habla de que un ciudadano debe resultar del agrado del resto de sus conciudadanos. Así se explica la atención al orden en el que sentarse, a no volver a llevar a la boca lo que se ha dejado en el plato, y a no resultar

---

latinus: Literatura y Cortesía de la Antigüedad a la Edad Media, que forma parte del programa propio de investigación de la UAH 2023. Una versión más breve, sin los textos originales ni notas, se ha publicado en C. Alvar y G. Alvar Nuño, *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*. Madrid, Sial-Pigmalión, 2020; remitimos a este libro para otros textos y para informaciones generales acerca de los autores aquí citados. Para otros datos, véase de los mismos autores "El mayor peligro: el vino", en Marcella Trambaioli y Elisa Borsari (eds.), *Ensayos sobre vino y literatura, historia, identidad, patrimonio II*. Berlín, Peter Lang, 2023, pp. 57-75; Guillermo Alvar Nuño, "Ne dicaris vinosus: el vino en la creación de maneras de comportamiento en la mesa (siglos IX-XII)", en Luís Correia de Sousa, Margarida Esperança Pina y Rosário Paixão (eds.), *Vinum vita est. Culturas da Vinha e do Vinho: Entre o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Edições Afrontamento, 2023, pp. 17-33; Elisa Borsari, "La cortesía e il vino nel medioevo: abbozzo di un corpus", en Luís Correia de Sousa, Margarida Esperança Pina y Rosário Paixão (eds.), *Vinum vita est. Culturas da Vinha e do Vinho: Entre o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Edições Afrontamento, 2023, pp. 35-43; y Guillermo Alvar Nuño (ed.), *Food, Feasting and Table Manners in the Late Middle Ages. Volume I: The Iberian Peninsula in the European Context*. Londres/Nueva York, Routledge, 2024.

molesto ni a comensales ni a criados. Conviene recordar que en esta época no existen ni platos ni copas individuales: uno come tomando las viandas de fuentes comunes y bebe en copas que se pasan de unos a otros. Como se puede comprobar, entre las normas relativas a la bebida destaca que se debe beber con la boca vacía y con los labios limpios. De forma análoga a lo que sucedía en el mundo clásico, después de la comida se continuaba bebiendo.

Pero pronto surgieron parodias a los textos normativos, como es el caso del opúsculo *Omnis mensa molle ponitur absque sale* (en GLIXELLI 1921: 29-30), que también se encuentra entre los más antiguos (principios del siglo XII), y que empieza con un tono serio para tomar una deriva humorística y paródica al referirse al vino:

- Lisbamen libens libo libando ibo.
- 15 Asumptoque cibo tibique quarterque libo.
Que pira cruda cibati funebria cibaria bibat.
Ni bibat et rebibat et rebibendo bibat.
Si duo sunt uina mihi de melliori proprina.
Nil prossunt uina nisi sit potatio trina.
- 20 Funde merum funde tanquam sint fluminis unde.
Vinum linphatum conturbat uiscera fratrum.
Viscera non turbat sed fratrum crimina purgat.
Vinum sutille cauet in sene cor iuvenile.
Et vinum uille redit iuvenile senile.
- Con gusto bebida bebo y me marchó bebiendo;
15 y tras la comida ingerir, cuatro veces bebo por ti:
el que coma crudas peras, por la comida fúebre beba,
a no ser que beba, rebeba y rebebiendo, beba.
Si hay dos vinos, es para mí el pago más lindo,
y el vino no sirve de nada, si no se beben tres tandas.
- 20 Sirve, puro sirve el vino, como si fueran olas de río:
El vino aguado aflige las vísceras de los hermanos;

No hace a las vísceras daño, mas limpia el pecado al hermano.
 El vino sutil torna al viejo corazón, juvenil,
 y el vino malo hace al joven, anciano.

Teniendo en cuenta los tintes paródicos del *Omnis mensa* y el hecho de que la educación medieval emanara de escuelas monásticas o catedralicias y, desde el siglo XII, también de las universidades, no debe extrañar que los goliardos tuvieran que aprender este tipo de normas de comportamiento, y que las parodiaran. Como es bien sabido, los goliardos tenían conciencia de su capacidad cultural, pero eran víctimas de una sociedad que no lograba absorber profesionalmente a todos, por ello vagaban de un sitio a otro en búsqueda de beneficios, prebendas u oficios o, simplemente, decidían formarse bajo el magisterio de nuevos maestros. De ahí su remoquete de *clerici vagantes* y el tono de su poesía, que nace en el seno del sistema educativo medieval pero que se expresa de manera mordaz, descontenta y crítica con el sistema que los ha formado. En este contexto, normativo y civilizador por un lado, crítico y paródico por otro, se entiende el celeberrimo poema anónimo *In taberna quando sumus* de la colección de los *Carmina Burana*, del siglo XIII (OROZ RETA y MARCOS CASQUERO 1995: 420-423):

Bibit hera, bibit herus,	Bebe el ama, bebe el amo,
bibit miles, bibit clerus,	bebe el caballero, bebe el clérigo,
35 bibit ille, bibit illa,	35 bebe él, bebe ella,
bibit servus cum ancilla,	bebe el siervo y la criada,
bibit velox, bibit piger,	bebe el activo, bebe el flojo,
bibit albus, bibit niger,	bebe el blanco, bebe el negro,
bibit constans, bibit vagus,	bebe el constante, bebe el vago,
40 bibit rudis, bibit magus.	40 bebe el zote, bebe el mago.
Bibit pauper et egrotus,	Bebe el pobre y el enfermo,
bibit exul et ignotus,	bebe el desterrado y el desconocido,
bibit puer, bibit canus,	bebe el muchacho, bebe el anciano,
bibit praesul et decanus,	bebe el prelado, bebe el decano,

45 bibit soror, bibit frater, bibit anus, bibit mater, bibit ista, bibit ille, bibunt centum, bibunt mille.	45 bebe la hermana, bebe el hermano, bebe el viejo, bebe la madre, bebe ésta, bebe aquél, beben ciento, beben mil.
Parum sexcente nummate 50 durant, cum immoderate bibunt omnes sine meta. Quamvis bibant mente leta. Sic nos rodunt omnes gentes, et sic erimus egentes.	Seiscientas rondas poco duran 50 cuando se bebe sin moderación y todos sin descanso beben, aunque lo hagan con alegre espíritu. Así, toda la gente nos critica y seremos siempre pobres.
55 Qui nos rodunt, confundantur et cum iustis non scribantur!	55; Quienes nos critican, confundidos sean y su nombre no se escriba entre los justos!

En este caso, se rompen todos los moldes y normas sociales. Toda la sociedad medieval bebe vino, desde el más rico al más pobre. Este ofrece alegría y consuelo, pero arruina a los que menos tienen y, en el fondo, cuando el vino circula, se pierde la enseñanza civilizadora –clásica o cristiana– que se intenta inculcar al hombre medieval desde su más tierna infancia: la moderación².

En la Biblia no se prohíbe el vino; en todo caso, se recomienda la moderación para no quedar en evidencia; en este sentido, el *Eclesiástico* 31, 30-42 es explícito:

Diligentes in uino noli prouocare: multos enim exterminauit uinum.
Ignis probat ferrum durum, sic uinum corda superborum arguet in
ebrietate potatum.

---

² En una reciente contribución, Cacho Bleuca (2023) ha mostrado cómo estas enseñanzas se transmitieron también desde el punto de vista de la cuentística. Para ello, se sirvió de un motivo que aparece en algunos *exempla* en los que se asocia el vino a cuatro animales: el león, el cordero, el cerdo y el simio. Cada uno de ellos servía para señalar alguno de los posibles efectos que podía causar el vino, según la cantidad consumida; así, el león representaría la audacia que lleva a la soberbia y la temeridad –de donde sobrevendría alguna desgracia–, el cordero, la dulzura, pero también la necedad, el cerdo, la grosería y la suciedad, y el mono, por último, un comportamiento animal relacionado con los balbuceos, contoneos y muecas que se asociaban con estos animales. Querriamos aprovechar esta nota para agradecer a los revisores del artículo que nos hayan proporcionado tanto esta referencia como otras que se citan cumplidamente.

Aequa uita hominibus uinum in sobrietate: si uiuas moderate, eris sobrius.

Quae uita est ei qui minuitur uino?

Quid defraudat uitam? mors.

Vinum in iucunditatem creatus est, et non in ebrietatem ab initio.

Exsultatio animae et cordis uinum moderate potatum.

Sanitas est animae et corpori sobrius potus.

Amaritudo animae uinum multum potatum.

Ebrietatis animositas, imprudentis offensio, minorans uirtutem et faciens uulnera.

In conuiuio uini non arguas proximum, et non despicias eum in iucunditate illius.

Verba improprietatis non dicas illi, et non premas illum repetendo.

No te hagas el valiente con vino, porque a muchos perdió la bebida. La fragua templada la obra del herrero, y el vino, el corazón de los arrogantes pendencieros.

El vino fortalece si se bebe con moderación: si lo bebes con mesura, permanecerás sobrio.

¿Qué vida hay para quien es perjudicado por el vino?

¿Qué engaña a la vida? La muerte.

Fue creado para alegría de los hombres, y no para embriagarse desde el principio.

Alegría de alma y corazón es el vino bebido con sobriedad.

La bebida moderada es salud para el alma y el cuerpo.

Dolor de cabeza, amargura e ignominia es el vino bebido con exceso en la excitación de una disputa.

La embriaguez excita la razón y hace tropezar, quita las fuerzas y añade heridas.

En una reunión de bebedores no reproches a nadie y no trates con desdén a uno mientras está ebrio.

No le ultrajes, ni le apremies con reclamaciones (ed. de NÁCAR y COLUNGA 1944: 1031).

Es muy posible que por estas razones san Benito permita en la *Regla* que los monjes beban durante la comida: bastará con una botella pequeña de vino al día para cada uno, y los que se abstengan recibirán su propia recompensa. Y añada que “si fuera conveniente más cantidad por las circunstancias del lugar, el trabajo o el calor, quedará al arbitrio del superior, cuidando ante todo de evitar la saciedad y la embriaguez”. Finalmente, el reformador del monacato tiene que admitir que “aunque leemos que el vino no es en modo alguno adecuado para los monjes, como en nuestros tiempos no se les puede convencer de ello, convengamos por lo menos en no beber hasta la saciedad, sino moderadamente, ya que el vino hace apostatar incluso a los sabios”. Los abades solían ser bastante transigentes llegando a duplicar la cantidad de la ración diaria.

Los textos aquí citados no proceden de los monasterios, salvo en alguna excepción, por lo que no tienden a limitar la bebida, ni por la edad, ni por el sexo, ni por la cantidad, aunque sí que hay ciertas recomendaciones.

1. ¿CUÁNDO SE BEBE?

Se bebe desde el comienzo de la comida hasta el final, como hemos visto, pero ya en el *Facetus Cum nichil utilius et cetera* (*Mieulx vault assambler un tresor*), versión francesa del texto latino, compuesta en la segunda mitad del siglo XII, se advierte que:

A pain n'a vin la main ne més,
 S'aran mis a table aucun més,
 Que familleux ne sois nommés
 Ou de nom de glout renommés. (*Facetus*, en MORAWSKI 1923: 6-11,
 estr. 62).

No eches la mano al pan, ni al vino,
 si no han puesto en la mesa ningún otro alimento,
 para que no te llamen hambrón
 o ganas fama de glotón.

En consecuencia, es una norma que se repite con pocas variantes, desde el siglo XII hasta el siglo XV, y tiene como apoyo más cortés la norma de que “no empiece la comida, si en la mesa no hay vino” (Orfino da Lodi, en Pozzi 1998: v. 770).

En 1384, el franciscano Francesc Eiximenis avisa, en todo caso, “estate atento a no beber demasiado pronto, pues el vino entra derecho por donde tiene que entrar y no vuelve afuera desde la nuez” (Eiximenis, en GRACIA 1977: 111-12)³.

2. ¿QUÉ SE BEBE?

Normalmente se consume vino de uva; puede ser tinto, blanco o clarete, y dulce, añejo o joven. Todos ellos presentan ciertos problemas para la salud:

1. Los vinos jóvenes dan calor a quienes los beben, pero eso ocurre con todos los vinos (*Modus cenandi*, en FURNIVALL 1868 [2006]: 34-57, vv. 188 y 191).
2. Uno se embriaga con más rapidez bebiendo vinos tintos, que además, estriñen el vientre, lo queman y dañan a las vísceras (*Modus cenandi*, en FURNIVALL 1868 [2006]: 34-57, vv. 192-93).
3. Los vinos blancos dulces son muy nutritivos, pero provocan la orina y producen dolor de cabeza (*Modus cenandi*, en FURNIVALL 1868 [2006]: 34-57, vv. 189-90).
4. El vino joven es malo para los viejos (*Omnis mensa*, en GLIXELLI 1921: 23).
5. El vino añejo es apreciado (Orfino da Lodi, en Pozzi 1998: v. 734), pero reseca el cuerpo y lo calienta, nutre la cólera, estriñe el vientre y, en definitiva, debilita (*Modus cenandi*, en FURNIVALL 1868 [2006]: 34-57, vv. 184-85 y 196).

---

³Además, las reflexiones de Eiximensis acerca del vino han sido estudiadas por Rodrigo-Estevan (2013), quien las insertó dentro del marco contextual del reino de Aragón en la Baja Edad Media.

Los tratadistas consideran el vino beneficioso, aunque hay que tener cuidado (*Modus cenandi*) ya que puede ser dañino, especialmente para las vísceras (*Omnis mensa*). Así, lo mejor es mezclar el vino, rebajarlo con la comida o con agua, sobre todo si se trata de vinos dulces o fuertes. En este sentido, uno de los glosadores del *De doctrina mense*, texto de tradición hispánica atribuido sin ningún fundamento y sin ningún recato a Ovidio, señala que

[XI] [*Restrिंगa*]tur aqua [Ouidius] ponit tale documen[tum]: quod, quando aliquis bibit, [de]bet temperare vinum cum aqua taliter ne posit ei nocere sane et, si opositum fecerit, esset sibi maxima verecundia unacta. Qui in diuersitate vinorum et abundancia est sobri[us], ille est terenus deus.[Biben]tis vinum fuge consor[ci]um, quare so[m]num potius quam colloquium.

[XI] [*Mézclese*] con aqua [Ovidio] expone la siguiente norma: que, cuando alguien bebe, debe mezclar el vino con agua de tal manera que no le pueda dañar en absoluto; y, si hiciese lo contrario, ello sería para él una muestra de grandísima torpeza. Quien en medio de la variedad y abundancia de vinos permanece sobrio, esa persona es un dios terrenal. Habiendo bebido vino, rehúye una tertulia porque dominará el sueño más que la conversación (*De doctrina mense*, Texto y traducción en RUIZ GARCÍA, 2014: glosa XI).

A pesar de todo, hay quien considera –aunque sea en tono jocoso– que cualquier motivo es bueno para beber y “si hay dos vinos, es la mejor propina; y nada es más beneficioso, a no ser que sean tres los vinos” (*Omnis mensa*, en GLIXELLI 1921: vv. 18-19); sólo es tolerable mezclar el vino malo, que llega a servir de purga para los pecados y hace de los jóvenes, viejos (íbidem: vv. 20-24).

Puestas las mesas, los criados, en silencio, vierten vino en cálices y copas: la riqueza y ostentación, más que admirar, debe hacer que los comensales reflexionen, cuando vayan a beber en copas de plata, acerca del rico Epulón y del pobre Lázaro,

dice el místico agustino Hugo de San Víctor en 1125 (en FEISS y SICARD 1997: v. 732); recomendación de la que se hace eco el gibelino antipapal Orfino da Lodi un siglo más tarde. Es una enseñanza del *Evangelio* de Lucas (16, 19-39), que sin duda está presente en los textos que piden un recuerdo por los pobres antes de que comience el banquete. El servicio no cesa “hasta que los dientes no dejan de comer”, de forma que los invitados disfrutan con una sucesión de bebidas (Orfino da Lodi, en Pozzi 1998: vv. 756-61).

Ya sentados a la mesa en el orden establecido por el anfitrión, dispuesto el pan, la sal y el vino, bendecidos los alimentos, empieza a complicarse la situación.

3. ¿CÓMO SE BEBE?

Pero, antes de entrar en el asunto, hay que recordar que la copa es compartida por dos comensales o más, lo que explica algunas de las normas que afectan al modo de beber; por otra parte, parece obvio que estas recomendaciones se dirigen a los miembros más jóvenes con un status diferente según los casos, pero nunca van destinadas a quienes han de presidir el banquete: para éstos no existen normas.

Nuestros destinatarios son niños (*Enfant qui veult estre courtoys; Bon enfant doit a son lever*), infantes e hijos de la alta nobleza (*Stans puer*), frailes (*Omnis mensa*), jóvenes (*De moribus in mensa servandi*), damas y doncellas (*Ensenhamen de la donzela*), que comen en presencia de grandes señores o de obispos (*De quinquaginta curialitatibus*) o simplemente del señor de la casa (*Ut te geras*); y padres de familia que intentan educar a sus hijos (*Petit traitise de nurture*). Casi siempre hay superiores o de más dignidad que el destinatario real o imaginado del texto, pero también comen con los compañeros (*S'a table te veulz maintenir*).

Los tratados advierten de que hay que dejar que beba primero el comensal de mayor categoría; así, Bonvesin da la Riva (CONTINI 1960: norma 29), escribe que:

se grand homø è da provo,
 no di' beve sego a un' hora, inanze ghe di' dar logo.
 Ki fosse aprovo d'un vescovo, tanfin k'el beverage,
 no dé levar lo so napo, on k'el ghe vargarave.

si hay un gran hombre cerca,
 no se debe beber antes de la hora, aunque hubiera lugar.
 Quien está cerca de un obispo, hasta que éste beba
 no debe levantar la copa, pues sería descortés.

Y por la misma época un tratadito anglo-normando anónimo del siglo XIV, el *Petit traitise de nurture* (en PARSONS 1929: 437-441) aconseja:

Ne soiez trop hastif le hanap prendre,
 Ne trop longes ne le tenez,
 115 Ne trop utre ne parlez.
 Si ton hoste, ceo sachez,
 Vous dit: « Bel amy, bevez »,
 Ceo qu'il dit, ceo facez.
 A autre de lui le hanap bailez,
 120 Se il ne die: « A moy bevez »,
 E si il offre ou beau semblant,
 Dire ne devez: « Bevez avant ».

no os precipitéis en tomar la copa,
 ni la tengáis demasiado tiempo,
 115 y no habléis por encima de ella.
 Si tu huésped, lo debes saber,
 os dice: "Buen amigo, bebed",
 haced lo que os dice.
 Entregadle la copa a otro, que no sea a él,
 120 si no dice: "Bebed conmigo",
 y si os lo ofrece con buen semblante,
 debéis decirle: "Bebed vos antes".

Más conciso, el pseudo-ovidiano *De Doctrine mense* se limita a decir: “degustarás el vino cuando te lo indique el anfitrión” (RUIZ GARCÍA 2014: 42-50, estr. X). En cierta medida, es la idea que se encierra en uno de los textos franceses más directamente vinculados con el *Facetus*, *Cum nichil utilius*, que hemos citado más arriba. Y que es una advertencia que puede ser aplicada en cualquier momento de la comida.

Superado el primer escollo, llega el momento de beber: desde Pedro Alfonso (h. 1100) hay una norma generalizada, quizás la que se repite en más ocasiones: “No beber con la boca llena” (en LACARRA 1980: *exemplum* XXVI). El autor del *Disciplina clericalis* intenta justificar la prohibición:

Nec pocula sumas donec sit os uacuum, ne dicaris uinosus; nec loquaris dum aliquid in ore tuo teneris, ne aliquid intret de gutture in intimam arteriam et sic sit tibi causa mortis;

No tomes la copa antes de tener la boca vacía, no cobres fama de bebedor; y no hables con la boca llena para que no se vaya algo de la garganta a la tráquea y puedas morir por ello.

También Hugo de Saint-Victor hace la misma advertencia cuando se dirige a sus novicios, en un texto lleno de ironía: “Lo que han dejado sus dientes, lo hunden en la copa antes de volver a beber” (*reliquias dentium suorum offas facturi in poculis demergunt*, en FEISS y SICARD 1997: 92-99, cap. XXI), y una de las versiones francesas del *Facetus* (*Tu dois a Dieu requerre Paradis*, en MORAWSKI 1923: 116-119, núm. 38), en el siglo XV, es algo más explícita:

38. Ne boy pas quant tu as viande en bouche, car l'on doit fere soupe [en l'escuelle], non mie en bouche plainne.

38. No bebas cuando tienes comida en la boca, pues las sopas se deben hacer en la escudilla y no en la boca llena.

No solo no se debe beber con la boca llena, sino que ni siquiera se debería levantar la copa mientras se mastica, como aconseja el Anónimo Veronés a su compañero Guillermo en el siglo XIII (*Compagno Gulielmo*, en CONTINI 1960: v. 68). Y, naturalmente, no hay excepción, porque “no se debe beber para tragar, pues es cosa muy villana”, según uno de los textos anglonormandos (*Enfant qui veult estre courtoys*, en GLIXELLI 1921: 36-40, vv. 87-88).

Si se ha empezado a comer, es inevitable que la grasa de los alimentos cubra los tres dedos, que se utilizan tanto para servirse la comida, como para llevarla a la boca; recordemos que el tenedor no tuvo aceptación durante la Edad Media, entre otras razones por la oposición de la Iglesia, como queda de manifiesto en las duras palabras que se atribuyen erróneamente a Pedro Damián contra las costumbres demasiado refinadas de Teodora, hermana del emperador bizantino Miguel VII Ducas y mujer del dux Domenico Selvo, y que, en la misma línea, se considere que el reformador benedictino no desaprovechó la ocasión de interpretar como castigo divino la temprana muerte de la dogaresa por esas mismas costumbres.

En todo caso, de una situación poco higiénica surge otra de las recomendaciones más difundidas: hay que limpiarse la boca antes de beber, y sobre todo las manos (y los dedos), porque con frecuencia, los jóvenes comensales no saben sujetar la copa y “sumergen los dedos hasta la mitad” (Hugo de San Víctor, en FEISS y SICARD 1997: 92-99, cap. XXI), y no siempre la higiene es la adecuada: “Cuando quieras levantar el vino, no metas las uñas, pues si la uña se puede meter, será venenosa”, observa un texto provenzal de finales del siglo XIII (*Quan tu a la taula seras*, en CHICHMAREV, 1905: 289-295, vv.69-78), pero parece que preocupa más que los labios estén limpios, a juzgar por los numerosos textos que recomiendan limpiarlos antes de beber, ya desde el *Quisquis es in mensa*, a comienzos del siglo XII.

Para evitar accidentes, pues, es mejor sujetar la copa con las dos manos, como aconseja el Anónimo Veronés, y recomienda también el pseudo-Ovidio:

Labraque cum manibus tergas pinguedine primum,
 et, tibi mandante principe, sume merum.
 Est ergo binis manibus cratera tenenda.
 Tangere non pollex dulcia uina uelit.
 Non infundantur hominis genorbada Bacho.
 60 temperet in uino se nimis omnis homo.
 (*De doctrina mensae*, en RUIZ GARCÍA 2014: 42-50, estr. X).

Limpiarás los labios de grasa con tus manos en primer lugar
 y degustarás el vino cuando te lo indique el anfitrión.
 Es de buen tono sostener la copa con las dos manos.
 Los pulgares no deben quedar humedecidos por el dulce vino.
 Los bigotes del comensal no se mojarán con el caldo de Baco
 Todo individuo evite entregarse con exceso al vino.

El camino ha sido largo, pero nuestro comensal, por fin, está a punto de disfrutar del vino, siempre y cuando al superior no se le haya ocurrido beber a la vez: “Cuando bebe el señor, no bebas, discípulo” (*Ut te geras*, en FURNIVALL 1868 [2006]: parte II, 26-29, v. 33), o haya otros que estén haciéndolo (*De moribus in mensa ser-uandis* atribuido en ocasiones a Bonvesin da la Riva, en BIADENE, 1893: 8-11, v. 26).

Se comprende que llegado este momento el joven inexperto no sepa ya qué hacer con la copa: parece elemental que debe llevarla a la boca sin echarse sobre la mesa (*Cum nichil utilius-Mieulx vault*, v. 75) y sin inclinar sobre ella la cabeza (íb.); pero sin girarla para beber por el lado contrario al que le están ofreciendo, como indica el *Facetus*. Y también parece normal que mire a todas partes mientras bebe, cosa que no debería hacer (*De doctrina mensae*), ni hay razón para que ponga los ojos en el techo (*Criança y virtuosa doctina*, Pedro Gracia Dei), no se sabe si en éxtasis o en señal de desesperación, o en gesto que permite apurar hasta la última gota del preciado contenido de la copa. Ante este rigor, el joven tiende a ocultarse, pero las normas son severas: “No bebas vuelto de espaldas, porque es una fea costumbre” (seguidores del

Facetus francés), pero tal vez lo haga para aprovechar y limpiarse a la vez las narices (*Mieux vault*, v. 73). Y, además, no debe beber demasiado deprisa: “no como muchos, que beben tragando, que parece que tengan el gáznate roto” (*Quan tu a la taula seras* en CHICHMAREV 1905: vv. 65-68); pero tampoco debe beber con “demorada lentitud”, o con grandes sorbos, advierte J. Sulpitius Verulanus en su *Carmen juvenile* (MARTINI 1980: 44-53, v. 114)...

Hay otra posibilidad: que en vez de beber, haga sopas con el pan en el vino, costumbre muy extendida, ya que a ella aluden muchos textos. Sin duda, al compañero de copa no parece que le gustaran mucho los restos con que se encontraba al ir a beber, y de ahí que las normas no prohíban el hacer sopas, sino que queden migajas en el vino de la copa: “Si haces sopas en tu vaso, bédete el vino, o títalo al suelo” (*Enfant qui veult estre courtoys*, en GLIXELLI 1921: 36-40, vv. 101-104), “Apura bien el vino en la copa para que no quede lo que el compañero bebería sin quererlo” (Verulano, en MARTINI 1980: 44-53, vv. 107-108). Pero de nada valen estas recomendaciones para evitar el problema de las migajas si el comensal retiene la copa y habla encima de ella; es evidente que los tratadistas no lo van a permitir: “Beber primero y luego hablar por encima de la copa y charlar, eso me parece una falta”, opina un anónimo autor anglonormando de finales del siglo XIV (*L’apprise en nurture* en PARSONS 1929: 432-437, vv. 118-120) “evita hablar encima de la copa”, dice el pseudo-Ovidio hispano unos años más tarde; y el humanista Verulano llama la atención a sus pupilos en el mismo sentido.

No hay que perder la cortesía y al acabar de beber, sin hacer ruido, “glo-glo” (Gracia Dei), claro está, se debe pasar la copa al comensal que la comparte, como recomendaban el *Facetus* y sus seguidores franceses (*Qui de translater*, 66; *Cum nichil utilius-Mieux vault*, 71) y como se encuentra también en otros textos, como el Anónimo Veronés (en CONTINI 1960 516-19, vv. 70-73):

70   poi a due man lo napo di’ levare,
           bever un poco u quant t’è necessario,

e po l'à' mete al compagno s'è presso
k'el posa bere sanza invitare.

Debes levantar la copa con las dos manos,
beber un poco o lo que te sea necesario,
y luego, la dejas tan cerca de tu compañero,
que pueda beber sin que sea invitado.

Al acabar el banquete, los comensales se lavan las manos con agua y la boca con vino; así lo repiten con insistencia, ya desde *Quisquis es in mensa*, y de ahí que se recomiende rellenar las jarras (Bonvesin), o bien retirar las vasijas inútiles a quienes lo pidan (Orfino da Lodi). Se puede repartir la comida sobrante entre los pobres y el vino se puede ofrecer a los amigos y servidores (Gracia Dei), a no ser que el comensal sea pobre, en cuyo caso se le recomienda beber todo lo que le den, sin dejarse nada (*Cum nichil utilius-Mieux vault; Tu dois a Dieu*).

4. MODERACIÓN

Todo parece indicar que beber cuanto pudiera si se le presentaba la ocasión era uno de los pocos placeres que le quedaban al pobre, pues a los demás se les recomienda moderación en la bebida, como ya hemos visto. No se trata de un consejo banal; al contrario, se aduce la autoridad de Lot y de Noé (Orfino da Lodi), patriarcas que fueron víctimas de la embriaguez, y la no menos importante de Catón:

Nec sis vinosus quamvis potasse Catonem
Fama refert; fugias sumere vina mera.

Unicum ad summum tu bina vel pociula sumes,
Hunc numerum exsedens iam mihi potus eris.

(Verulano, en MARTINI 1980: vv.41-42 y 115-16)

No seas bebedor, por más que Catón bebiera,
según es fama; huye del vino puro.

Tomarás una sola copa de vino, dos como mucho;
si te pasas de ese número, te tendré por borracho.

Posiblemente, el sabio Verulano se refiera en su *Carmen juvenile* (de 1473-1474) –sin ser consciente de ello– a Catón el Viejo o el Censor, bien conocido por su *De agri cultura*, tratado en que se ocupa con detenimiento del cultivo de la vid y de la producción del vino.

Más inmediato sería el mal ejemplo de los normandos, si prestamos credibilidad al texto provenzal del siglo XIV *Quan tu a la taula seras* (en CHICHMAREV 1905: vv. 61-64 y 91-96):

Ni non vulhas beure nulha via
a costuma de Normandie,
car ellos beuran a una taula
sinquanta ves ses tota faulha.

...

E beuras ton vin ben temprat
que non fasas parlar de fat :
la colpa non es ges del vin,
mas de tu quel beves (en)aysi.

95. Motas vegadas li ven dol
qui vol beure a tot son vol.

Y en modo alguno bebas
según la costumbre de Normandía,
pues ellos beben en la mesa
cincuenta veces, de veras.

...

Beberás tu vino con moderación,
que no te haga hablar como a un necio:
la culpa no es del vino,
sino tuya porque bebes así.

95 Muchas veces se arrepiente
quien bebe a su voluntad.

Y los mismos consejos sirven, ya en el siglo XV, para los niños o infantes, a quienes se habla como si fueran hombres maduros (*Enfant qui veult estre courtoys*, en GLIXELLI 1921: 36-40)⁴:

Enfant, se tu bois de fort vin,
70 Metts y eaue attrempeement
Et n'en boy que souffisamment
Ou il te troublera l'engin.
Enfant, se tu es ung yvrongne
Par trop boire, il est deshonneste,
75 Et en auras mal a la teste,
Et puis après honte et vergongne.

Infante, si bebes vino fuerte,
70 ponle agua abundante
y no bebas sino lo justo,
o se te turbará el ingenio.
Infante, si eres un borracho,
por beber mucho, eso es inadecuado,
75 y te dolerá la cabeza,
y después tendrás deshonra y vergüenza.

---

⁴ El conjunto de estas enseñanzas cuenta con testimonios en todos los ámbitos geográficos de la Europa medieval; a título ilustrativo, valga de ejemplo para la Inglaterra del siglo XV el texto escolar *The Lytlylle Childrenes Lytil Boke or Edyllys be*, traducido recientemente por Trujillo (2023). En concreto, merece la pena evocar las siguientes palabras: “En resumen, centrados en un auditorio infantil y en los contenidos más prácticos –pero no menos decisivos, como indicaría Erasmo pocos años después–, los desarrollos educativos y estos productos derivados responden con eficacia a la necesidad de adquirir un capital cultural imprescindible para acceder a la vida cortesana inglesa, especialmente en torno a Londres y Westminster, y para prosperar en un entorno comercial y de intercambios con el continente europeo. Dos espacios socio-económicos en expansión, el comercio y la vida cortesana, que exigen para la incorporación de los nuevos individuos el conocimiento de las reglas de juego que caracterizan la distinción natural sobre la plebe” (Trujillo 2023: 44).

Alfonso X, en las *Siete Partidas*, dedica una ley completa a tema tan delicado (*Partida* II, título VII, ley 6), aunque de la comida en general habla en las dos leyes anteriores⁵:

Ley vi. Cómo los fijos de los Reyes deven ser mesurados en beber el vino.
Acostumbrar deven a los fijos de los Reyes a beber el vino mesuradamente e aguada [...] E aun dixeron que los deven acostumbrar que non bevan mucho de una vegada [...] E otrosí, non deven acostumbrarlos a beber vino mucho a menudo, entre día [...], ni otrosí non deven beber después que son echados, porque es mala costumbre, [...] E dixeron otrosí que non deven beber luego que se despertasen [...] E aun dixeron que en ayuno no deven beber, porque les tuelle el sabor del comer [...] E otrosí dixeron que los debían guardar que no beviessen mucho sobre comer, ca esto mueve ome a cobdiciar luxuria en tiempo que non conviene, e síguese grand daño al que lo usa en tal sazón, ca enflaquece el cuerpo y si algunos fijos faze, salen pequeños e flacos.

En realidad, hay varios aspectos que preocupan a los tratadistas cuando escriben sobre los efectos del vino: embriagarse es malo para la salud (*De curialitatibus*) y, además, mueve a la lujuria, como señalaba el rey castellano y como advierte a damas y doncellas el trovador gascón Amanieu de Sescas (1291; en SANSONE 1977: 243-244, vv. 234-47).

Can vendras, bela res,
235 sobre taul'al maniar,
lau que us fassatz portar
aigua fresca denan;
le vi atrenpatz tan
que ies no us fassa mal,
240 car dona res no val,

⁵Véase Hague Roma y Zambrana Moral (1996) como estudio sobre la importancia de las normas de comportamiento en la mesa en las *Siete Partidas* alfonsíes; Alvar Nuño (2024) para la inserción de las disposiciones del rey sabio dentro de un ámbito europeo.

ni donzel'atressi,
 pus se cargua de vi,
 ans es mestiers ontos:
 e'l for l[u]xurios
 245 nais d'aquel, et assatz
 d'autres mestiers malvatz
 qu'ieu non dic ni diria.

Cuando se vaya, bella cosa,
 a la mesa para comer,
 alabo que os hagáis traer agua fresca;
 rebajad el vino tanto que no os haga daño,
 pues una dama nada vale,
 y tampoco una doncella,
 si se llena de vino,
 antes bien, es acto vergonzoso:
 y el comportamiento lujurioso
 nace de él y muchas
 otras acciones despreciables
 que no digo, ni diría.

Sin embargo, el anónimo autor del *Modus cenandi*, recomienda el vino (y el sexo) a algunos enfermos para un pronto restablecimiento (principios del siglo XIII; en Furnivall, 1868 [2006]: 34-57, vv. 172-74):

Luce secunda tertia lux grauior solet esse.
 Quarta dies cereri detur, bacho, venerique:
 Obceruare tamen studeat moderamen in istis;

Tras el segundo día, el tercero suele ser más duro;
 el cuarto se le puede dar pan, vino y sexo:
 podrá estudiar, pero observe moderación en estas cosas.

En fin, como es habitual en él, Bonvesin da la Riva, en 1288, es claro, conciso y pragmático (en CONTINI 1960: 703-712, norma 14):

quand tu e' a li convivii,
 anc sia bon vin in desco, guarda ke tu no te invrii.
 Ki se invria matamente, in tre mainere offende:
 60 el nox al corpo e a l'anima, e perde lo vin k'el spende.

Cuando estés en un banquete,
 aun cuando el vino de la mesa sea bueno, procura no embriagarte.
 Quien se embriaga como un estúpido, de tres formas ofende:
 daña al cuerpo y al alma y pierde el vino que toma.

Llegamos al final recordando las palabras de un gran maestro de la primera mitad del siglo XIII, Juan de Garlandia en dos ocasiones: la primera de ellas, en *De morale scholarium: De curialitatibus in mensa conservandi* (*Sobre la moral de los escolares: De la cortesía que hay que guardar en la mesa*, v. 23) y la segunda, en la misma obra, pero en el capítulo (*De servir [la mesa] con corrección*, vv. 21-22). Los textos fueron publicados por BIADENE (1907: 1008-1013 y 1013-1017, respectivamente):

Ego sorbillo, sumpto pro tempore villo.

Yo bebo a sorbitos, tomando con tiempo mi vinito.

Si te sanare cupis et lapsum revocare,
 si vis durare sanus, potum moderare.

Si estar sano deseas y recuperarte al estar malo,
 si quieres durar con salud, la bebida debes moderar.

Bibliografía

ALFONSO X (1555), *Las Siete Partidas*, texto glosado por Gregorio López, Salamanca, Andrea de Portonaris.

ALVAR, Carlos (2019), "Urbanitas y cortesía. Apuntes acerca de un concepto cultural", en M.^a Jesús Lacarra (coord.), Nuria Aranda García, Ana M. Jiménez Ruiz y Ángela Torralba Ruberte

(eds.), *Literatura medieval hispanica. "Libros, lecturas y reescrituras"*, San Millán de la Cogolla, Cilengua, pp. 43-50.

ALVAR, Carlos y ALVAR NUÑO, Guillermo (2020), *Normas de comportamiento en la mesa durante la Edad Media*, Madrid, Sial-Pigmalión.

ALVAR NUÑO, Guillermo (2023), "*Ne dicaris vinosus: el vino en la creación de maneras de comportamiento en la mesa (siglos IX-XII)*", en Luís Correia de Sousa, Margarida Esperança Pina y Rosário Paixão (eds.), *Vinum vita est. Culturas da Vinha e do Vinho: Entre o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Edições Afrontamento, pp. 17-33.

ALVAR NUÑO, Guillermo (ed.) (2024), *Food, Feasting and Table Manners in the Late Middle Ages. Volume I: The Iberian Peninsula in the European Context*, Londres/Nueva York, Routledge.

ALVAR NUÑO, Guillermo (2024), "How should I eat before a king? Feasts as public display of moral manners", en Guillermo Alvar Nuño (ed.), *Food, Feasting and Table Manners in the Late Middle Ages. Volume I: The Iberian Peninsula in the European Context*, Londres/Nueva York, Routledge, pp. 25-71.

AMANIEU DE SESCAS, "*Ensenhamen de la donzela*", véase Sansone (1977: 243-244).

ANONIMO VERONESE, *Compagno Guliemo, tu me servi troppo*, véase Contini (1960: 516-519).

BIADENE, Leandro (1893), "*Cortesie da tavola in latino e in provenzale*", *Per le nozze della Signorina Matilde D'Ancona col Signore Eugenio Cassin*, Pisa, Coi tipi di F. Mariotti, pp. 8-11.

BIADENE, Leandro (1907), "*Cortesie da tavola di Giovanni di Garlandia*", *Romanische Forschungen*, 23, pp. 1008-1017.

Bon enfant (Bon enfant doit a son lever), véase Parsons (1929: 428-430).

BONVESIN DA LA RIVA, *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*, véase Contini (1960: 703-712).

BONVESIN DA LA RIVA?, *De moribus in mensa servandis*, véase Biadene (1893).

BORSARI, Elisa (2020), "*De vino, doncellas y caballeros. Notas acerca de la cortesía en la mesa durante la Edad Media*", en Elisa

Borsari y Marcella Trambaioli (eds.), *Y canto el alma del vino. Ensayos sobre literatura, historia, identidad y patrimonio*, Berlin, Peter Lang, pp. 19-36.

BORSARI, Elisa (2023), "La cortesía e il vino nel medioevo: abbozzo di un corpus", en Luís Correia de Sousa, Margarida Esperança Pina y Rosário Paixão (eds.), *Vinum vita est. Culturas da Vinha e do Vinho: Entre o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Edições Afrontamento, pp. 35-43.

CACHO BLECUA, Juan Manuel (2023), "El vino y los animales (león, cordero, cerdo, simio)", en Maria Cristina Álvares y Sérgio Guimarães de Sousa (eds.), *Limiars Homen/Animal na literatura e na cultura da Idade Média*, Berlín, Peter Lang, pp. 163-178.

Carmen iuvenile de moribus, véase Sulpizio Verulano, Giovanni, *Carmen iuvenile Doctrina mensae nouiter impressa*.

Carmina Burana, véase Oroz Reta/ Marcos Casquero (1995: 420-423).

CHICHMAREV, Vladimir (1905), "Contenances de table en vers provençaux", *Revue des langues romanes*, 48, pp. 289-295.

Compagno Guliemo, tu me servi tropo, véase Contini (1960: 516-519).

CONTINI, Gianfranco (1960), *Poeti del Duecento*, I, Milano/ Napoli, Riccardo Ricciardi.

Cum nichil utilius et cetera, véase Morawski (1923: 67-71).

De doctrina mense, véase Ruiz García (2014).

EIXIMENIS, Francesc, *Terc del Crestia*, véase Gracia (1977).

Enfant qui veult estre courtoys, véase Glixelli (1921: 36-40).

Facetus (Cum nichil utilius humane credo saluti), véase Morawski (1923: 60-78).

Facetus (Tu dois a Dieu requerre Paradis), véase Morawski (1923: 116-119).

Facetus Cum nichil utilius et cetera (Mieulx vault assambler un tresor), véase Morawski (1923: 6-11).

FURNIVALL, Frederick James (ed.) (1868), *The babes book: Aristotle's A B C. Urbanitatis. Stans puer ad mensam. The lytille childrenes lytil boke. The bokes of nurture of Hugh Rhodes and John Russell*.

Wynkyn de Worde's Boke of keruyng. The booke of demeanor. The boke of curtasye. Seager's Schoole of vertue, &c. &c. with some French & Latin poems on like subjects, and some forewords on education in early England, London, Early English text society, by N. Trübner & Co. [Reeditado: Ann Arbor, University of Michigan Library, 2006].

GIEBEN, Servus (1967), "Robert Grosseteste and Medieval Courtesy- Books", *Vivarium*, 5, pp. 47-74.

GLIXELLI, Stefan (1921), "Les contenances de table", *Romania*, 47, pp. 1-40.

GRACIA, Jorge J. E. (1977), Francesc Eiximenis, *Com usar be de beure e menjar*, Barcelona, Curial.

HAGUE ROMA, Jean-Louis y ZAMBRANA MORAL, Patricia (1996), "Banquets et manières de table du roi dans le droit des *Siete Partidas*", en CUERMA, *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-em-Provence, Presses Universitaires de Provence, pp. 53-67.

HUGO DE S. VICTOR, *Institutio novitiorum*, véase *L'oeuvre de Hugues de Saint Victor* (1997: 92-99).

JOHANNES DE GARLANDIA, *De ministracione decenti (mense)*, véase Biadene (1907).

JOHANNES DE GARLANDIA, *De morale scholarium: De curialitatibus in mensa conservandis*, véase Biadene (1907).

JOHANNES Sulpitius Verulanus, véase Martini (1980)

L'apprise en nurture (Beau dulce, esgardes), véase Parsons (1929: 432-437).

De institutione novitiorum. De virtute orando. De laude caritatis. De arrha anima. [Texto bilingüe]. Texto latino de Hugh B. Feiss y Patrice Sicard; trad. francesa de Dominique Poirel, Henri Rochais y P. Sicard; introd., notas y apéndices de D. Poirel, Turnhout, Brepols.

MARTINI, Mario (ed.) (1980), *Il Carme giovanile di Giovanni Sulpizio Verolano, De moribus puerorum in mensa servandis*, Sora, Centro di Studi Sorani Vincenzo Patriarca.

Modus cenandi, véase Furnivall (1868).

MORAWSKI, Joseph (1923), *Le "Facet en francoys". Edition critique des cinq traductions des deux "Facetus" latins avec introd., notes*

et glossaire. Poznań, Poznańskie towarzystwo przyjaciół nauk/ Société scientifique de Poznań (Prace komisji filologicznej/ Travaux de la commission philologique, 2:1), pp. 40-59.

NÁCAR, Eloíno y COLUNGA, Alberto (1944). *Sagrada Biblia. Versión directa de las lenguas originales*, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos.

Omnis mensa molle ponitur absque sale, véase Glixelli (1921: 29-30).

Ordinacio mense vel Status mense, véase Morawski (1923: 124-125).

ORFINO DA LODI, véase Pozzi (1998).

OROZ RETA, José y MARCOS CASQUERO, Manuel A. (eds.) (1995), San Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, Madrid, Editorial Católica (Biblioteca de Autores Cristianos), 2 vols.

PARSONS, Rosamond H. (1929), "Anglo- Norman Books of Courtesy and Nurture", *Publications of Modern Language Association*, 44, pp. 383-455.

PEDRO ALFONSO (1980), *Disciplina clericalis*, intr. y notas de M.^a Jesús Lacarra. Trad. de Esperanza Ducay, Zaragoza, Guara, pp. 88 y 141.

PEDRO GRACIA DEI, *Crianca y virtuosa dotrina, ¿1488?*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, inc./ 1272.

Petit traitise de nurture (Ces sont les enseignemens), véase Parsons (1929: 437-441).

Pozzi, Sara (1998), *Orfino da Lodi. De regimine et sapientia potestatis (Comportamento e saggezza del podesta)*, introduzione, testo, traduzione e note di Sara Pozzi, Lodi, Archivio Storico Lodigiano.

Quan tu a la taula seras, véase Chichmarev (1905).

Qui de translater s'entremet, véase Morawski (1923: 48).

ROBERT GROSSETESTE?, *Stans puer ad mensam*, véase Gieben (1967: 56-60 y 61-62).

RODRIGO-ESTEVAN, M.^a Luz (2013), "El consumo de vino en la Baja Edad Media: consideraciones socioculturales", en Manuel Santiago García Guatas, Elena Piedrafita Pérez y Juan Barbacil (coords.), *La alimentación en la corona de Aragón (siglos XIV-XV)*:

actas del simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Zaragoza, Diputación Provincial de Zaragoza/Institución Fernando el Católico, pp. 101-133.

RUIZ GARCÍA, Elisa (2014), "Saberes de oídas: *De doctrina mensae*", *Memorabilia*, 16, pp. 1-60.

S'a table te veulz maintenir, véase Glixelli, Stefan (1921: 3132).

SANSONE, Giuseppe E. (ed. y trans.) (1977), *Testi didattico-cortesi di Provenza*, Bari, Adriatica.

TRUJILLO, José Ramón (2023), «La cortesía incluye todas las virtudes». *El libro de cortesía* (c. 1470), traducción, texto y notas», *Revista de Literatura Medieval*, 35, pp. 39-80.

Ut te geras (Doctus dicetur hec qui documenta sequetur), véase Furnivall (1868, II: 26-29).