

Cómo citar este trabajo: Caveró Domínguez, Gregoria (2020). Per dies singulos, singulis vini potionibus sustentetur: el monje y el vino en el monacato tardoantiguo. *Bajo Guadalquivir y Mundos Atlánticos*, 02. 19–35. <https://doi.org/10.46661/bajoguadalquivirmundosatl.5309>

Per dies singulos, singulis vini potionibus sustentetur: el monje y el vino en el monacato tardoantiguo

Per dies singulos, singulis vini potionibus sustentetur: Monks and Wine in Late Antique Monasticism

Gregoria Caveró Domínguez

Universidad de León

gcavd@unileon.es

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3724-2356>

Resumen

El vino forma parte de la cultura mediterránea, tanto en ámbitos religiosos como curativos y, por supuesto, es base de la dieta alimenticia. Su uso se detecta en las civilizaciones antiguas y en los libros sagrados, especialmente en la Biblia.

En el monacato visigodo aparece regulado su uso en las normativas reglares, que siguen la dinámica de normativas anteriores, especialmente la regla de san Benito y su precursora, la regla del Maestro. Se utilizaba en la dieta de los monjes, en la liturgia, en la enfermería y en la hospedería. Tal como recogen dichos textos normativos, se regulaba también la penalización por su abuso en la vida cotidiana. Sería el monacato medieval el que contribuyera decisivamente a la cultura del vino.

Palabras clave: Monacato, vino, nutrición, enfermedad, embriaguez, liturgia

Abstract

Wine is a traditional part of the Mediterranean culture, in religious settings and also as a curative element, and, obviously, is on the basis of daily diet. Its use has been detected in ancient civilisations and in holy books, particularly the Bible.

In Visigothic monasticism its use appears to be regulated in the legislation of monastic rules, which follow previous norms, particularly the rule of St. Benedict and its own predecessor, the rule of the Master. Wine was used in the diet of monks, in the liturgy, in infirmaries and guesthouses. As is apparent from those standard-setting texts, the penalisation for the abuse of wine in daily life was also regulated. Anyway, it was the medieval monks who would decisively contribute to establish wine culture

Key words: Monasticism, wine, nourishment, illness, drunkenness, liturgy.

1 Introducción

El ámbito temático a que se refiere esta ponencia es la dietética y, más concretamente, el uso del vino en la época tardoantigua y en el marco peninsular ibérico. Su utilización la circunscribo al mundo eclesiástico, con especial tratamiento del monacato. Específicamente me refiero al vino como elemento sustancial de la dieta, sobre todo la mediterránea y la monástica, y desde el punto de vista de su uso médico; pero también en el ámbito litúrgico. Pan y vino se convirtieron en referente claro de la alimentación de la sociedad, la civil y la espiritual.

En cuanto a las fuentes, mayoritariamente he utilizado las reglas monásticas, las normativas conciliares y textos de la época, como la obra de Valerio del Bierzo y autores como san Isidoro o san Braulio. Nos referiremos, en el ámbito reglar, fundamentalmente a la carta de san Leandro a Florentina, la regla de san Isidoro, la regla de san Fructuoso y la *Regla Común*¹. Las dos primeras obras proceden de un ámbito meridional; las dos últimas, del ámbito noroccidental hispánico. En todo caso, son normativas originarias de un ámbito cronológico de los siglos VI-VII, resultado de un monacato local, al igual que sucede en otros espacios europeos occidentales, como la regla de san Columbano o las gálicas.

2 Acerca de las viñas y el vino

Un acercamiento a las fuentes tardoantiguas y altomedievales nos conduce a la preocupación que había por el

autoabastecimiento de vino, especialmente por la plantación y cultivo de viñas, tanto entre los eclesiásticos no reglares como en los monasterios y los eremitas. Podríamos resumirlo en plantar y cuidar.

Ya el II concilio de Toledo, del año 527, en su punto IV, señala que “Si algún clérigo se comprueba que se ha hecho algún huerto o alguna viña en las tierras de la Iglesia para su propia sustentación, poséalo hasta el día de su muerte”, para después devolverlo a la Iglesia, restituirlo².

Y, cuando en el XIII Concilio de Toledo, del año 683, el rey Ervigio decreta acerca de la condonación de tributos al tesoro público, anterior a su reinado, se refiere a lo cobrado y no integrado en las arcas públicas por los recaudadores, señala:

Y las viñas o tierras que por dicho tributo, alguno de los indicados que ocupan cargos públicos os arrebató o recibió de vosotros, particulares y siervos fiscales, los frutos secos o líquidos que de ellas los años pasados cada uno de los recaudadores cosechó por razón del mismo tributo, se lo anotará a su favor y no dilate el restituirlos las tierras mismas y las viñas a vosotros, de cuyo patrimonio fueron arrebatadas³.

El cultivo de las viñas, tan importante, quedaba fuera de la festividad dominical, como un trabajo de laboreo, trabajo servil, pesado: “...Opus seruile, id est agrum, pratium, uineam, uel si qua grauia sunt, non faciatis in die dominico...”⁴.

De hecho, previsor y buen conocedor del mundo intramuros, san Isidoro señala, entre las obligaciones del prepósito, la responsabilidad de la plantación y cultivo de

¹ CAMPOS RUIZ, Julio, y ROCA MELIA, Ismael (Introducción, versión y notas). Santos Padres españoles. II. San Leandro, San Isidoro, San Fructuoso: Reglas monásticas de la España visigoda; Los tres libros de las “Sentencias”. Madrid: BAC, 1971.

² VIVES, José (con la colaboración de Tomás Marín Martínez y Gonzalo Martínez Díez). Concilios visigóticos e hispano-romanos. Barcelona-Madrid:

CSIC (Instituto Enrique Flórez), 1963. II concilio de Toledo, IV, p. 44.

³ *Ibid.*, XIII concilio de Toledo, p. 437.

⁴ MARTÍN DE BRAGA, san. De correctione rusticorum. Véase Instrução pastoral sobre supertições populares. De correctione rusticorum. Ed. de Aires A. Nascimento, Lisboa, 1997, p. 122.

las viñas⁵. El cultivo de la vid, su cuidado, se había hecho necesario para el abastecimiento del monasterio.

Cuando Valerio del Bierzo nos habla de sus experiencias eremíticas, en un caso recuerda cuando su sobrino Juan, hijo de su hermano Montano, se incorporó a su ambiente eremítico. Juan, atraído por la soledad y el abandono de la vida social, había dejado el servicio del rey y a su mujer, para, junto con su criado, Evagrio, ponerse al servicio de Valerio. Y es este quien señala: “...en aquel páramo plantó viñas, una huerta y muchos frutales de distintas clases”⁶. La posterior *Regla de los Solitarios* de Grimlaic, que recoge, sin duda, muchas experiencias de eremitas, anacoretas, ermitaños y en general “solitarios”, expresa la necesidad de estos huertos para la alimentación.⁷

Hay relevantes estudios referentes a la viña y el vino en determinadas zonas; y el cultivo de viñas y la producción de vino se desarrollaron ampliamente⁸. Señala Maurilio Pérez que en la documentación diplomática asturleonés la presencia del mundo del vino es cotidiana y

habitual y la terminología al uso, realmente sencilla y reiterativa⁹. Ciertamente son aspectos que evolucionaron muy poco a lo largo de los siglos¹⁰.

Fue definitivamente el monacato, dentro de la sociedad medieval, el que acabó por evidenciar el cuidado y la evolución de los caldos; lo que habla claramente del interés por los buenos vinos.

Ya san Isidoro, en las *Etimologías* nos habla de los distintos vinos, desde el mosto hasta los caldos más selectos:

Rosado es el vino de color rojizo, pues la rosa enrojece. *Amineum* viene a ser como “sin minio” es decir sin color rojizo, pues es blanco. *Sucinacium* (ambarino) es el que tiene un colorido semejante al del ámbar, es decir, un color amarillento... *Turbidum* (turbio) viene a equivaler a *terbidum*, es decir, mezclado con tierra, o, lo que es igual, con las heces. El vino Falerno recibe su nombre de Falerno, región de Campania, en donde se elaboran unos vinos de extraordinaria calidad... El vino gazeo deriva su nombre de la región de su procedencia; Gaza es una ciudad de Palestina¹¹.

Pero además el santo hispalense califica los vinos según sus usos y a qué o quiénes va destinado:

⁵ CAMPOS y ROCA. Santos Padres españoles. “Regla de San Isidoro”, cap. XXI: Qué corresponde a cada cual, p. 120.

⁶ DIAZ Y DÍAZ, Manuel Cecilio. Valerio del Bierzo. Su persona. Su obra. León: Centro de Estudios e Investigación “San Isidoro”, 2006, pp. 304-305. El texto pertenece a la “*Replicatio Sermonum a prima conversione*”, § 24. Más adelante, en el § 26, en una idílica descripción, se refiere también a “los zarcillos de las viñas trenzados por las ramas”, p. 309.

⁷ Se remite al lector a la edición de la *Regula Solitariorum* de Grimlaic, ed. Marie-Christine Chartier, s. l., 1981.

⁸ Con carácter general, remitimos a los simposios sobre arqueología del vino. Véase, por ejemplo, CELESTINO PÉREZ, Sebastián, ed. *El vino en la Antigüedad romana. Simposio Arqueología del vino* (Jerez 2, 3 y 4 de octubre, 1996). Madrid, 1999. Más específica es la contribución de BORRERO FERNÁNDEZ, Mercedes. “La viña en Andalucía. El caso excepcional de la Sierra de Constantina”, en *Historia y Arqueología de la Constantina medieval*, coord. por Magdalena Valor Piechotta, 2011, pp. 87-102.

⁹ La resume en cinco puntos: a) Terrenos, lugares de producción y edificaciones. b) Plantas productoras de vino y sus elementos. c) Productos de dichas plantas. d) Labores y oficios relacionados con el vino. e) Enseres relacionados con el vino. Una clasificación que podría servir para el conjunto de la época medieval e incluso de otras anteriores y posteriores. PÉREZ GONZÁLEZ, Maurilio. “Las bebidas alcohólicas en el Medievo asturleonés a través de los textos”. *Estudios Humanísticos, Historia*, 2008, n. 7, pp. 61-77, especialmente p. 65.

¹⁰ Véase, a título de ejemplo, y ya en plena época medieval, el análisis de SANTAMARTA LUENGOS, J. M., “Cambios y transformaciones en el mundo agrario a lo largo del reinado de Alfonso VIII”. En 1212, un año, un reinado, un tiempo de despegue, XXIII Semana de Estudios Medievales, Nájera 2012, pp. 325-348.

¹¹ ISIDORO DE SEVILLA, san. *Etimologías*, ed. de José Oroz y Manuel A. Marcos Casquero. Madrid: BAC, 2ª ed., 1984, XX, 3, pp. 502-503.

Infertum se dice del vino dedicado al altar.

Honorarium el que se destina a monarcas y a personas poderosas.

Crucium es el destinado a los esclavos.

La relevancia social marca el consumo de los vinos pero sobre todo la calidad, en función del consumidor. E igualmente el santo hispalense define las adulteraciones, sobre todo la transformación del vino en vinagre; y del vino que no es puro porque se le añaden mezclas de colorantes. Todas las variantes relacionadas con el vino mezclado con miel, el vino hervido y las múltiples mezclas y tratamientos¹².

Un noble como Bernardo de Claraval, cuando, ya en el siglo XI, quería que la nueva reforma cisterciense se inclinara por el camino de la austeridad y el sacrificio, recomendaba a sus monjes, con una crítica audaz, qué es lo que no debe hacer un monje, un *miles Christi*:

Quando te sientes a la mesa, podrás observar cómo un monje devuelve tres o cuatro tazas medio llenas, después de haber olfateado diversos vinos sin beberlos, pero probados ya casi sin rozarles los labios, como un consumado catador que con experta rapidez elige al fin el más fuerte y exquisito. Los días de solemnidad ha llegado a imponerse en algunos monasterios la costumbre de beber en el refectorio vinos rociados con miel y espolvoreados con especias¹³.

Es evidente que el monje acabó especializándose en el cuidado de las viñas, la selección y cuidado de las cepas, la mejora de los caldos y su cata. Todo conducía al disfrute del paladar; y la Iglesia no fue ajena a todo ello, más bien fue impulsora: como alimento espiritual y corporal (salud y enfermedad).

Otro tanto podríamos decir de su interés por comerciar tanto con el vino como con el pan, tal como se percibe, por ejemplo, en las fuentes conciliares. El clérigo puede recuperar en especie (vino/trigo) el dinero de un préstamo realizado en caso de necesidad.¹⁴ Y el II concilio de Braga del año 572, se refiere a “los intereses y las ganancias en los negocios”, y señala:

Si alguno olvidado del temor de Dios y de la sagrada Escritura que dice: “el cual no dio su dinero con interés”, prestare todavía después de esta declaración del gran concilio y reclamare su tanto por ciento, o buscare ganancias turbias de cualquier negocio, u obtuviere algún provecho comprando y vendiendo diversas especies de vino o de grano, o de cualquier otra cosa, depuesto de su grado, sea tenido como ajeno al clero¹⁵.

Presente en la vida diaria, es el vino utilizado como recurso literario muy significativo, quizás por ser de uso cotidiano. Ajeno a cualquier tratado reglar monástico, Julián de Toledo en su obra *De uitiis et uirtutibus orationis*, en el tratado VI, se refiere a los tropos, y uno de los ejemplos que utiliza al hablar de “la metáfora es de una sola parte, como “Fluctuar las mieses”, “Estar adornadas con piedras preciosas las vides”¹⁶. Y al hablar de la metonimia se refiere igualmente a varios ejemplos ligados con el vino¹⁷.

El vino como fuente de vida¹⁸ era imprescindible en celebraciones y habitual en la dieta diaria y común a las distintas civilizaciones del Mediterráneo¹⁹, cuyo

¹² Ibid., XX, 3, pp. 502-504.

¹³ BERNARDO, san. Obras Completas. Ed. de J. M. de la Torre, Ch Dumont y Francisco R. de Pascual, Madrid: BAC, 1984 y ss., vol. VII, p. 281.

¹⁴ Concilio de Tarragona, año 516. En su cap. III. “Que los clérigos, si prestaren dinero, lo reciban sin interés. Si algún clérigo prestare en un caso de necesidad, dinero, reciba en vino o en trigo aquella cantidad, que en el término señalado para la devolución deba venderse para recobrar el dinero prestado”. VIVES, Concilios, p. 35.

¹⁵ Ibid., II Concilio de Braga, LXII, p. 101.

¹⁶ JULIÁN DE TOLEDO, san. De uitiis et uirtutibus orationis. Edición de José Carracedo Fraga. Santiago de Compostela, 2013, pp. 294-295.

¹⁷ Ibid., p. 333.

¹⁸ SALINERO CASCANTE, María Jesús. “El imaginario del vino en la literatura medieval: la dualidad vida-muerte”. Cuadernos de Investigación Filológica, 2008, 33-34, pp. 213-242, especialmente la 214.

¹⁹ LILLO CARPIO, Pedro Antonio. “El vino, nexos de unión de culturas y creencias”. Revista Murciana de Antropología, 1996, nº. 3, pp. 183-198.

protagonismo se mantuvo en el ámbito tardoantiguo y el medieval²⁰.

3 El consumo del vino intramuros

Realmente el punto de partida para nuestro análisis está especialmente en los orígenes del monacato y en las primeras citas que se hacían del consumo en el ámbito monástico, bien alabando su uso, bien criticando su abuso. Sobre este punto debemos citar a san Jerónimo, buen referente del monacato occidental primitivo.

Pero fue realmente el código casinense, y su precedente la *Regla del Maestro*, el que sentó las bases del consumo de vino en el marco reglar monástico. En el capítulo 40 san Benito regula precisamente la bebida:

Cada uno tiene el don que Dios le ha dado: unos uno y otros otro; y por eso nosotros sentimos algún escrúpulo de fijar a los demás la cantidad de sustento, a pesar de lo cual, teniendo en cuenta la flojedad de los débiles, creemos que a todos les bastará con una botella pequeña de vino al día, si bien aquellos a los que Dios dé la fuerza de abstenerse deben saber que recibirán su propia recompensa²¹.

La normativa de la regla de san Benito y sus posteriores renovaciones (Cluny y Cister)²² regularon y trataron de controlar el papel del vino en la dieta monástica, conscientes de que limitar la cantidad no es la solución, puesto que las circunstancias pueden exigir un régimen calórico mayor, dado el trabajo físico y el hecho de que el vino forme parte de la dieta alimenticia común. Por eso, en lugar de

fijar en concreto una cantidad, se señala claramente que debe evitarse la saciedad y que siempre es conveniente la moderación. Es precisamente contra el exceso, y sus consecuencias, contra lo que lucharon todas las reglas monásticas.

Pero al igual que sucedía con la sociedad romana, el monacato mantuvo su consumo dentro de esa dieta generalizada, que apostó especialmente por el pan y el vino. Por ello, el monacato, al asumir el consumo de vino entre los monjes y el eucarístico en la parte litúrgica, sentó las bases de lo que habría de ser toda una cultura monástica vitivinícola, llevada al máximo, de forma más tardía, por la normativa benedictina y especialmente la cisterciense. El consumo hizo necesario el cultivo de la vid y la producción de vino; y este cultivo y el de los cereales se convirtieron en los dos puntos más significativos de los patrimonios agrarios de los cenobios, que buscaban el autoabastecimiento.

La mejor disertación sobre el uso del vino en Hispania corresponde a san Leandro de Sevilla en la carta a su hermana Florentina; donde aconseja sobre el comportamiento de la mujer en el claustro, de ahí que se le haya dado a dicha carta el valor de regla monástica. Leandro hace una historia-relato del máximo interés acerca del vino en los textos bíblicos, tanto del Antiguo como del Nuevo Testamento:

Principalmente:

²⁰ Entre otros muchos estudios, remitimos a las siguientes obras: CABALLERO BONALD, José Manuel. Breviario del vino, Barcelona, 2006; MIRANDA GARCÍA, Fermín, coord. Vino y viñedo en la Europa medieval, Actas de las jornadas celebradas en Pamplona los días 25 y 26 de enero de 1996. Pamplona: Asociación Cultural Alfonso López de Corella, 1996; MARTÍN RODRÍGUEZ, José Luis. El vino y la buena mesa medieval. Logroño, 1998; también del mismo autor: Vino y cultura en la Edad Media. Zamora: Centro de la UNED de Zamora, 2002; MALDONADO ROSSO, Javier, coord. Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino. Cádiz: Ayuntamiento

de El Puerto de Santa María, 2001; y BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan, y CELESTINO PÉREZ, Sebastián, editores. El vino en época tardoantigua y medieval, Simposio Internacional. Museo arqueológico de Murcia (22-24 de octubre de 2008), Madrid, 2009.

²¹ Regla de san Benito, cap. 40. La ración de la bebida, p. 89.

²² Véase, por ejemplo, WADDELL, Chrysogonus, ed., Instituta Generalis Capituli apud Cistercium, XII, De uictu. Twelfth-century statutes from the Cistercian General Chapter, Cîteaux: Commentarii cistercienses, Studia et documenta, vol. XII, 2002.

Isaías: el vino y la embriaguez (Is. 56, 12)

San Pablo:

Timoteo y el uso del vino con fines terapéuticos (I Tim., 5, 23).

Efesios, vino-vicio (Ef., 5, 18).

Corintios: los borrachos no tienen acceso al reino de los cielos (I Cor., 6, 9-10).

Los ejemplos concretos de personas que recoge Leandro son estereotipos claros:

Noé, desnudo, que pierde su dignidad y es el espejo del ebrio que pierde el control. (Gén., 9, 20-27).

Lot, borracho, y, como consecuencia, el incesto con sus hijas, con la generación de los moabitas y amonitas. (Gén., 19, 31-38).

Común a todas las normativas es el uso de una terminología muy cuidada, en la que la palabra moderación es repetida constantemente, tanto para la comida como para la bebida, y en general para el trabajo y la vida dentro del monasterio. Atiende especialmente también a la dicotomía entre enfermos y sanos, dando a los primeros una consideración muy especial; al igual que sucede, en muchos casos, con los que visitan el monasterio y, en general, con los peregrinos. Igualmente se insiste sistemáticamente en la consideración de la abstinencia como forma de purificación, que tendrá recompensa.

En general, todas las normativas regulan minuciosamente la alimentación siguiendo los tiempos, tanto diarios como semanales, mensuales y anuales, incluyendo los tiempos litúrgicos, con sus períodos y sus festividades. El ayuno y la abstinencia eran dos puntales básicos. En el ojo de mira estaban especialmente la carne y la bebida, cuyos excesos deben controlarse y corregirse. Pero

ambos son muy importantes, por ejemplo en la enfermedad y especialmente en la senectud: como señala la *Regla Común*, “ha de suministrárseles moderadamente, por su debilidad de fuerzas, carne y vino”²³.

Sin embargo, en los ayunos, por ejemplo, no afecta lo mismo la comida que la bebida, si bien en ambos casos hay mucha condescendencia con respecto al trabajo. Los textos reglados de san Fructuoso y san Isidoro, comparados, son bastante expresivos:

San Fructuoso:

Para los ayunos es obligación observar los siguientes periodos: de Pascua a Pentecostés se comerá a la hora sexta y se observará una sola comida durante el día. Desde Pentecostés al 14 de septiembre se observarán los ayunos algunos días, excepto la sola cuaresma que precede a la festividad de los santos Justo y Pastor, y que debe guardarse con cuidado. Durante ella se ha de ayunar cada día hasta nona y se han de abstener totalmente de vino; con todo han de atenerse a la discreción del abad; y cuando este viere que los monjes están recargados de pesado trabajo, se les concederá en la comida una medida de vino por individuo. Del 14 de septiembre a Pascua se ha de ayunar con rigor y en cuaresma se han de abstener de aceite y vino²⁴.

San Isidoro:

Los antiguos eligieron como días de ayuno principalmente los siguientes: el primer ayuno cotidiano de cuaresma, en el que se guardará mayor abstinencia por los monjes, puesto que se abstendrán no sólo de comidas, sino incluso de vino y aceite. El segundo ayuno de algunos días se extiende desde el día siguiente de Pentecostés hasta el equinoccio de otoño; es decir se observa el ayuno durante tres días en cada semana, por tener en cuenta los calores estivales. Sigue el tercer ayuno cotidiano, desde el 24 de septiembre hasta el nacimiento del Señor, durante el cual no se romperá el ayuno diario. El cuarto ayuno, asimismo cotidiano, empieza desde el día siguiente a la Circuncisión y llega hasta la solemnidad de Pascua²⁵.

Son las normativas referentes al ayuno las que dan la pauta para la moderación en comida y bebida.

²³ Regla Común, VIII, CAMPOS y ROCA, San Leandro, San Fructuoso, San Isidoro. Reglas monásticas, p. 186.

²⁴ Regla de san Fructuoso, cap. XVII. De los ayunos. *Ibid.* p. 157.

²⁵ Regla de San Isidoro, cap. XL. De los ayunos. *Ibid.*, p. 108.

4 El uso del vino

Alimento y medicina, el vino se convirtió en indispensable en la mesa y en la misa, en la salud y en la enfermedad, como tónico y como fármaco. No en vano la tierra prometida era un “país de viñedos y olivares” (Dt., 6, 10-11).

En primer lugar, el vino en la mesa conventual era habitual, como ya se ha dicho. Pero ¿cuánta cantidad? Muchos factores alteran lo que parece era una regulación habitual, dado el poder, por ejemplo, del abad para adaptar el consumo a las diversas realidades y situaciones; para marcar excepciones, por un lado; para hacer adaptaciones, por otro. Excepciones en las festividades, cuando llegaban visitantes ilustres, pero especialmente para dos sectores que reclaman atenciones especiales: niñez y vejez. Adaptaciones al calendario laboral, marcado por el clima y sus rigores: calor estival y frío invernal.

La regla de san Fructuoso señala: “cada día tomarán sendas medidas de vino; pero sólo de tal modo que se distribuya un sextario entre cuatro monjes”²⁶, para añadir la responsabilidad del abad y del prepósito, e incluir la rebaja, al puntualizar que debe mezclarse. Un sextario, identificado con una hemina, se ha cuantificado con un cuarto de litro, lo que define cierta escasez y ha llevado a la desconfianza. Como señala Ramón Teja, la equivalencia puede haber cambiado²⁷.

Por su parte, san Isidoro habla de que “la sed de los monjes se apagará con tres medidas de vino”²⁸.

Leandro explica: “pequeña cantidad quiere significar que se ha de beber como medicina, no hasta la saciedad”²⁹. Y comenta que se trata de una parca porción, sin especificar medida.

En todo caso, la “medida” tampoco está regulada, o no disponemos de una equivalencia fija, si bien apunta a que se trata de una medida de capacidad estándar en la mayor parte de los monasterios. Linage Conde señala para la *Regla del Maestro* un vaso de vino puro en la comida y una hemina (un tercio de litro) para la benedictina³⁰.

Tiempo después, en los años centrales del Medievo, la regulación de la medida del vino en el sector eclesiástico oscilaba, pero en algunos casos ha podido constatarse su capacidad: un canónigo astorgano del siglo XIII recibía litro y medio diario de vino, y la medida era un recipiente, mejor dicho varios, de que disponía el cabildo para el reparto³¹. La medida era distinta en tiempo de ayuno.

Parece, por ello, que la “medida” suponía un alto consumo de vino diario, tanto en el ámbito eclesiástico, en general, como en el monástico en particular.

Mezclar el vino con agua parece una costumbre, o más bien una recomendación, que no parece sirviera de mucho, aunque es mejor recomendar la mezcla que tratar de evitar el consumo de vino, una batalla perdida de antemano.

Isidoro de Sevilla señala que *Spurcum* es el vino “que no se puede ofrecer; o el mezclado

²⁶ Regla de san Fructuoso, III. De la mesa. *Ibíd.*, pp. 142-143.

²⁷ TEJA, Ramón. “El ‘primum vivere’: la dieta alimenticia de los monjes”. En *Vida y muerte en el monasterio románico*, coord. José A. García de Cortázar. Aguilar de Campoo, 2004, p. 24.

²⁸ Regla de San Isidoro, IX. De la mesa. CAMPOS y ROCA, San Leandro, San Fructuoso, San Isidoro. *Reglas monásticas*, p. 106.

²⁹ Regla de San Leandro, XIX. Del uso del vino. *Ibíd.*, p. 57.

³⁰ LINAGE CONDE, Antonio. “La enfermedad, el alimento y el sueño en algunas reglas monásticas”. *Cuadernos de Historia de la Medicina Española*, 1967, nº. 6, pp. 61-86.

³¹ QUINTANA PRIETO, Augusto. “Las dignidades meseras de la catedral de Astorga”. *Archivos leoneses*, 1977, nº. 61, pp. 181-229; en concreto, las páginas 193-194.

con agua: es como si dijéramos *spurium*, esto es, inmundo”³².

Desde la óptica litúrgica se definió y fue objeto de puntualizaciones y acotaciones con mucha frecuencia, tanto por parte de distintos padres de la iglesia, como por las actas conciliares. Sobre ello se reflexionó ampliamente. Hay abundante normativa relativa a las especies eucarísticas en los concilios, concretamente en los bracarenses. Inicialmente en el II Bracarense, del año 572 como ya se ha dicho, se fija en el capítulo LV, qué es lo que debe ofrecerse en el altar:

No conviene ofrecer otra cosa en el santuario, sino pan, vino y agua, todo lo cual es bendecido en representación de Cristo, porque hallándose clavado en la cruz manó de su cuerpo sangre y agua³³.

Es reincidente la preocupación que hay por la parte litúrgica, es decir la utilización del pan y el vino en la misa, quizás por mantener la dualidad pan y vino, sin mezclas ni tergiversaciones alimentarias de otro tipo. El III Concilio de Braga, del año 675, define cómo ha de ser la ofrenda del sacrificio:

Pues hemos oído que algunos, enredados por la misma soberbia cismática y en contra de lo establecido por Dios y las instituciones apostólicas, presentan en los divinos sacrificios leche en lugar de vino, y otros también dan al pueblo como complemento de la comunión la eucaristía mojada en vino; y otros también no ofrecen en el Sacramento del Cáliz del Señor vino exprimido, sino que comulgan al pueblo con las ofrendas de uvas. Lo cual cuán contrario sea a la doctrina evangélica y apostólica y opuesto a las costumbres eclesíásticas, no habrá ninguna dificultad en probarlo con la misma fuente de la verdad, de la cual proceden con toda determinación los mismos misterios sacramentales. Pues recomendando el Maestro de la Verdad a sus discípulos el verdadero sacrificio de la salvación, sabemos que Él no bendijo leche, sino solamente el pan y el cáliz en este sacramento, pues dice la verdad evangélica: “Tomó Jesús el pan y el cáliz y bendiciéndolo lo dio a sus discípulos”.

Después de afirmar que es evidente la utilización del pan y el vino exclusivamente, añade:

Aquello que como complemento de la comunión dan algunos al pueblo (la eucaristía mojada en vino) no puede aducir en su favor el testimonio sacado del evangelio en el cual Jesucristo encomendó a sus apóstoles su cuerpo y su sangre, pues se recuerda la entrega por separado del pan y del cáliz separadamente... Y respecto a dar la comunión al pueblo con un racimo no exprimido, esto es, con los granos de las uvas, se trata de un error inmenso y total pues el cáliz del Señor, conforme a lo que cierto doctor dijo, debe ser ofrecido mezclados el vino y el agua, porque vemos que por el agua se representa al pueblo y por el vino la sangre de Cristo... Y por lo tanto de ahora en adelante a nadie le será lícito ofrecer otra cosa en los divinos sacrificios, sino solamente el pan y el cáliz mezclado de vino y agua, conforme a las disposiciones de los antiguos concilios³⁴.

La normativa conciliar lo dejaba bien claro; vino mezclado con agua, con el simbolismo bien definido³⁵.

Pero el pan y el vino, su ofrenda, también están relacionados con cultos al diablo, tal como recoge Martín de Braga en su *De correctione rusticorum*:

Vulcanalia et kalendas observare, et fundere in foco super truncum frugem et uinum, et panem in fontem mittere, qui est aliud nisi cultura diabolic?³⁶

Desde el punto de vista religioso, hay otro aspecto que no debemos obviar: y es la conmemoración de los difuntos, que se hacía en los propios sepulcros, desde la época de los mártires. San Agustín señala que las embriagueces y festines desenfrenados pertenecen al pueblo inculto y que son vergonzosos³⁷.

Vino, en el aspecto médico: el vino es bueno contra la enfermedad y contra las epidemias, ha sido creencia general. Ya la *Regla Pastoral* de Gregorio Magno recomendaba el uso del vino únicamente con esta finalidad de la

³² Etimologías, XX, 3, pp. 502-503.

³³ Concilios, II concilio de Braga, pp. 100-101.

³⁴ III concilio de Braga. Capítulo I. *Ibid.*, pp. 372-373.

³⁵ Sobre el vino en la liturgia, véase CARDINI, Franco, “Hoc est sanguis meus. Le vin dans l’Occident médiéval”. En Dominique Fournier y Salvatore D’Onofrio, dir. *Le Ferment Divin*, Paris: Éditions de la Maisons des sciences de l’homme, Ministère de

la Culture, 1991, pp. 101-107, especialmente p. 101 y ss.

³⁶ MARTÍN DE BRAGA. *De correctione rusticorum*, p. 120.

³⁷ SAN AGUSTÍN. *Obras*. Tomo VIII. *Cartas*. Traducción, introducción y notas de Lope Cilleruelo. Madrid: BAC, 1951. Ep. 22, A Aurelio, obispo de Cartago, cap. I, 6, pp. 92-93.

salud³⁸. El vino es conocido por sus propiedades curativas y especialmente como un buen reconstituyente³⁹, vino para uso externo e interno, con gran valor terapéutico.

Pero también el vino como regalo: Epístola 6 de Braulio al presbítero Yactato:

Nos enviaste lo que se ofrece en el sacramento del cuerpo de Cristo. Os remitimos lo que en ese mismo misterio de Nuestro Señor prefigura la sangre: dos medidas de vino. Enviamos también una medida de aceite y un modio de olivas según el doble mandamiento del amor; en el uno ciertamente se simboliza el amor a Dios; y, en el otro, el amor al prójimo. Un modio de ciruelas de Damasco...⁴⁰.

Al vino como regalo se le da una fuerte carga simbólica.

El alto consumo de vino, la sinonimia con la lujuria y con el pecado, por las consecuencias del exceso o por la falta de medida, conduce a que todas las normativas monásticas traten de controlar y penalizar el exceso, es decir la embriaguez. Un reciente artículo de L. R. Menéndez Bueyes, acerca del alcoholismo en el mundo romano y en el monacato visigodo, pone sobre la mesa la dicotomía en el uso del vino: por una parte en su aporte a la dieta alimenticia, por otro en el uso excesivo⁴¹.

El alcoholismo tiene tres pilares fundamentales, según Gibert Rahola:

a) en la recompensa, sensación de felicidad que depende de esas morfina que segregamos en el cerebro que son las endorfinas.

b) Del refuerzo que va a depender de una sustancia que se llama dopamina

c) De la pérdida del control de los impulsos que depende de otra sustancia que se llama serotonina⁴².

Dos factores parecen decisivos, ayer y hoy, en el consumo excesivo, la rápida sensación de felicidad y la rotunda pérdida de control. Por ello la solución parece estar en la moderación. Es a partir de los Padres de la Iglesia cuando se trató de corregir la embriaguez, en gran parte por su identificación con la lujuria⁴³. La identificación del abuso del vino, la embriaguez, como pecado la deja clara y manifiesta. San Agustín se refiere a este asunto en varias de sus cartas, pero quizás sea más llamativa, en concreto, la Ep. 29, A Alipio, del año 395: en primer lugar, tras su análisis del texto evangélico que contiene la expulsión del templo, cuando señala: "Terminé preguntando qué les parecía más semejante a una cueva de ladrones, si vender lo necesario o beber más de lo debido" Y más adelante: "desenmascaré, cuanto lo permitía el tiempo, el pecado de la embriaguez"⁴⁴.

Y la situación se agravaba con el uso abusivo por parte del monje. Había de evitarse, como fuera, la figura del eclesiástico, en general, del monje, en particular, corrompido por la ebriedad. Al fin y al cabo, el mal no estaba en la Iglesia sino en la sociedad romana, que es lo que evidencia san Agustín, quien, además, sitúa al borracho en la misma línea del hereje⁴⁵.

³⁸ GREGORIO MAGNO, Regla Pastoral, III.16; III.19; III.24

³⁹ ANDRÉ, Jean-Marie. "Vertu thérapeutique du vin et pathologie de l'ivresse à Rome, de Lucrèce à Pline l'ancien". En Actes del XXe. Congrès Les Ecrivains et le Sacré. La vigne et le vin dans la littérature, 2ème partie. París: Les Belles Lettres, 1989, pp. 450-452.

⁴⁰ BRAULIO, san, Epístolas, Epístola 6, pp. 106-107.

⁴¹ MENÉNDEZ BUEYES, Luis R. "Sine cerere et libero friget venus: el alcoholismo como problema de salud en el monacato visigodo". Hispania Sacra, 2019, vol. 71, nº. 143, pp. 25-38.

⁴² GIBERT RAHOLA, Juan. "De los beneficios a los perjuicios del alcohol". En El vino en la alimentación y la salud, coord. por Luis Pérez Rodríguez, Juan

Gómez Benítez y Víctor M. Palacios Macías, Universidad de Cádiz, 2001, p. 43

⁴³ GREGORIO MAGNO, De cura Pastoralis, II.6; II.7; III.16; III.19; III. 24. III. 25; III.27; III.32 y III.34.

⁴⁴ Obras de San Agustín, Vol. VIII, Cartas, pp. 130-131. San Agustín utiliza en varias ocasiones la comparativa de la embriaguez con otros vicios de la sociedad de su época y deja muy claro el comportamiento que han de tener los cristianos: "Distinga, pues, primero las comidas de los santos de la voracidad y embriaguez de los esclavos del vientre. Ep. 36 (A Casulano), cap. II, 3, pp. 168-169.

⁴⁵ "Prefiero mencionar el vicio de la embriaguez porque no lo pueden ocultar los que lo tienen, y ¿quién ignora aunque sea ciego, cuántos borrachos hay por todas partes? Y sin embargo, entre las obras de la

La *Vitae Sanctorum Patrum Emeritensium* recoge un caso en el monasterio de Cauliana, cerca de Mérida, sobre un monje glotón y borracho que, para mantener sus vicios, no duda en utilizar el robo: la corrección abacial, que de la palabra pasa a la punición física, nos refleja cómo la gula y la embriaguez no son corregibles ni siquiera dentro de los muros de un convento o monasterio⁴⁶, aunque la posterior *conversio* y el milagro pueden llegar desde otros ámbitos externos.

También la normativa conciliar coetánea recoge los problemas de la embriaguez del clero, vicio que había de ser combatido con castigos corporales y, especialmente, con la excomunión temporal⁴⁷.

Cuando Valerio del Bierzo describe a un eclesiástico cercano, de nombre Justo, indigno del ministerio sacerdotal, nos muestra un cuadro horrendo:

...de aspecto un tanto pequeño y del color ofensivo a la vista de la lejana nación de los negros, pues por fuera su piel de pez parecía más negra por su mirada torva, y el interior de su corazón era todavía más negro que un cuervo... En el atrevimiento de sus innumerables locuras, por diversión asumió variamente la vergüenza de procacidades ostentosas y se hacía acompañar de una música insinuante al son de la lira.

... dominado por la maldad de su soberbia y más aún por estar bebido, cayendo como un perro rabioso, además de sus soeces insultos, rechinando sus dientes, retorciéndose, y soltado espumarajos por su boca⁴⁸.

Valerio juega con conceptos contrapuestos: lo negro y lo feo⁴⁹, la violencia y el movimiento, con la embriaguez como base del alcoholismo endémico, la acción del demonio/malo y la pérdida del alma. Continúa su descripción:

...agotado por el exceso de vino, hundido en su borrachera, ebrio, aguantaba sed y hambre en medio de sus vómitos. Rendido al sueño...⁵⁰.

Valerio, herido por el comportamiento de Justo, no ahorra calificativos para él y su nefasto comportamiento, para su vida de escándalo y su impiedad: Justo es un juguete del demonio, quien lo zarandea, trastornado en su propio y resistente comportamiento diabólico.

Cuando Valerio escribe *De genere monachorum*, habla de los falsos monjes usando el calificativo de voraces en la comida y la bebida⁵¹; es decir, no muy alejados del panorama eclesiástico del presbítero Justo. De hecho, en el *Epitameron de quibusdam admonitionibus vel rogationibus*, hay una advertencia para los clérigos en la que, entre otras recomendaciones, señala que huyan de la abundante comida; y “las copas de vino bébanlas siempre con sobriedad”⁵². El vocablo *mesura* indica que el abuso del vino era pernicioso; y lo deja claro san Fructuoso cuando enumera las cualidades que ha de tener un abad. Además de varón santo y docto, sobresalga “por su abstinencia, brille por su instrucción, desdeñe las comidas

carne que impedirán la obtención del reino de Dios a los que las practican, menciona el Apóstol la embriaguez lo mismo que la herejía... La herejía y la embriaguez se cuentan del mismo modo entre las obras que impedirán la obtención del reino de Dios a los que las practiquen”. *Ibíd.*, Ep. 93 (A Vicente Rogatista), cap. XI, 48, p. 649.

⁴⁶ *Vitae Sanctorum Patrum Emeritensium*. Véase también la obra de CURADO, Blas. *La medicina en Mérida según la Vida de los Padres Emeritenses*. Mérida: Museo Nacional de Arte Romano, 2004.

⁴⁷ Concilio de Agdé, año 506. Véase SHAHAN, Thomas, “Council of Agde”. En *The Catholic Encyclopedia*, vol. I, Nueva York, 1907.

⁴⁸ San Valerio, “Ordo querimonie prefati discriminis”, §§ 13 y 15, pp. 260-265.

⁴⁹ MENÉNDEZ BUEYES, “Sine cerere et libero friget venus”, p. 13. El autor recoge la tradición de lo negro, etíope, bárbaro; es decir, aspectos peyorativos.

⁵⁰ San Valerio, “Ordo querimonie prefati discriminis”, § 16, pp. 266-267.

⁵¹ “No se basan en la utilidad de la obediencia ni en el aprecio de la sincera caridad, sino que crecen ensoberbecidos en su vanidad, engreídos por el fasto de su altanería; inmersos insaciables en la ambición del dinero; entregados sin contención posible a la voracidad en el comer y en el beber”, *De genere monachorum*, § 4, pp. 328-329.

⁵² San Valerio, *Epitameron*, § 2. DIAZ Y DÍAZ, Valerio del Bierzo, pp. 340-343.

exquisitas y la afición a la mesa suntuosa. Ha de rechazar el exceso en el vino”⁵³. Esto, sin embargo, no se encuentra en la regla de san Isidoro, por ejemplo.

En la epístola de Braulio al presbítero Tajón, en que le recrimina, le recomienda:

Ea, si antes tuviste trasiego, ten ahora sosiego; y al que le gusta más el vino que las palabras, guárdese del vino para que las palabras no se vuelvan contra él⁵⁴.

La crítica velada de Braulio al que se dice su discípulo está en el discurso generalizado de que el vino desata la lengua, y no para bien, dado que hace a quien lo bebe más locuaz, frecuentemente excesivamente hablador, con incontinencia verbal.

Isidoro de Sevilla, en las *Sentencias*, dedica el capítulo XLIII a “La embriaguez”, causa de trastornos mentales, delirios y lujuria; y añade:

Muchos se alaban de beber vino en abundancia y de no embriagarse... Porque son numerosos los que desde el alba hasta la puesta del sol sirven a los placeres de la gula y la ebriedad, ni comprenden por qué han nacido, sino que dominados por una costumbre brutal, no se ocupan en todo el día más que de la lujuria y de los festines⁵⁵.

La embriaguez se produce con todo tipo de bebidas alcohólicas, y a los “varones mortificados” les conviene beber agua.

De hecho, prohibición y castigo suelen regularse juntos. La reclusión es una penalización a la que se llega también en el castigo a distintos vicios de monjes, recogidos

en el capítulo XV⁵⁶. Se habla de tres grupos o circunstancias de malos comportamientos o vicios. En el segundo, en que se trata del borracho y el monje que se comunica con el exterior (envía y/o recibe correspondencia) sin permiso del abad o del prepósito: estos vicios monásticos, señala el código de san Fructuoso, tienen el mismo tratamiento indicado para los vicios enumerados en el apartado anterior, que son los que corresponden al monje ladrón, mentiroso, perjuro o que golpea a los otros monjes. La penalización ha de ir en escala: en primer lugar la corrección de palabra, por los ancianos. Si no hay enmienda, será amonestado, por segunda vez, ante los monjes. En tercer lugar, cuando ya es recalitrante, la penalización es mucho más seria: ha de ser azotado duramente; luego excomulgado por tres meses, y después será recluso, castigado en una celda; y entonces su alimento será de seis onzas de pan de cebada y un poco de agua⁵⁷. Estamos, por tanto, en una combinación de castigo físico, castigo espiritual, reclusión y ayuno⁵⁸.

En el cap. XIV, “De los alborotadores y desenfrenados”, la regla de san Fructuoso carga contra los excesos y aplica sanciones de todo tipo, entre otros al “dado a comilonas y bebidas furtivas”, y señala:

en todos los excesos de los monjes se ha de aplicar el castigo congruente a juicio del abad y de los ancianos, proporcionado a la responsabilidad, a la edad, a la persona, y se ha de proveer con suma discreción a que no se impongan penas graves por

⁵³ Regla de san Fructuoso, XIX, Del abad y del prepósito. CAMPOS y ROCA. Santos Padres españoles, pp. 158-159.

⁵⁴ BRAULIO DE ZARAGOZA, san. Epístolas, ed. de Ruth Miguel Franco, Madrid, 2015, Epístola 4, pp. 101-103. La cita concreta se halla en la 103. La autora señala, p. 61, que la epístola puede datarse anterior al año 631, y la pone en relación con la Epístola 35, también dirigida a Tajón: “Quizá Braulio pretendiese subrayar el paralelismo de estas dos epístolas y enmarcar los argumentos que expone en ambas (la reprensión a Tajón, que se debe al cariño que siente por él) dentro del mismo contexto.

⁵⁵ San Isidoro, Los tres libros de las Sentencias, CAMPOS y ROCA. Santos Padres españoles, Libro 1.2, cap. 43, pp. 391-393.

⁵⁶ Regla de san Fructuoso, capítulo XV. De mendace, fure et percussore monachorum, *Ibíd.*, pp. 154-155.

⁵⁷ Regla de San Fructuoso, capítulo XV, p. 154: uindictam suscipiens sub poenitentiae districtione solus recludatur in cellula; de uesperis in uesperis sex hordeacei panis uncis et aquae mensura paruula sustentur.

⁵⁸ CAVERO DOMÍNGUEZ, Gregoria. “Penal cloistering in Spain in the sixth and seventh centuries”. *Journal of Medieval Iberian Studies*, 2016, vol. 9, nº. 1, pp. 1-24.

faltas leves, ni, por el contrario, sanciones leves y ligeras por las faltas más graves⁵⁹.

La embriaguez está castigada en todos los códigos monásticos; lo que hace pensar en que era bastante habitual. San Isidoro la considera falta grave, en su capítulo sobre los delitos, al lado del iracundo, mujeriego, jactancioso, ladrón, pedófilo, etc. Y advierte que tales pecados han de ser expiados y corregidos “con azotes y sanción, al juicio del abad; con excomunión duradera⁶⁰, de modo que los que pecan gravemente sean castigados con severidad grave, atendiendo, con todo, a las personas, si son humildes o son soberbias”⁶¹.

5 La virgen/monja y el vino

Alejar a la mujer del consumo del vino no es algo que podamos definir como de procedencia neotestamentaria. Ya el Antiguo Testamento tiene alusiones veladas, o muy claras, al comportamiento; entre otras ocasiones puede verse por ejemplo en el Eclesiastés⁶². Y ello se deja sentir igualmente en el comportamiento de la sociedad grecorromana⁶³. San Agustín, que combatió enérgicamente la herejía donatista, recoge, en una de sus epístolas, un caso que puede servirnos de marco: “un antiguo diácono de la iglesia *Spaniensis*, que se llama Primo, recibió la prohibición de acercarse al convento de las monjas”, prohibición que no respetó;

castigado, se fue a la secta de los donatistas. “Otras dos monjas, que pertenecían, como él, al campo de los cristianos católicos, fueron arrastradas o ellas se fueron tras él... Ahora se divierten con orgullo en regocijos báquicos y abominables embriagueces”⁶⁴.

Como corrupción, la embriaguez era mal vista en todos los sectores, tal como hemos apuntado, pero especialmente en lo que atendía a la mujer; quizás esto explique que no se recomiende su uso.

Como en todo lo referente al monacato, especialmente en lo que tocante a Leandro de Sevilla, la fuente suele ser san Jerónimo. San Isidoro, en sus *Etimologías*, después de hacer un *excursus* sobre el vino, señala que “los antiguos al vino lo denominaban “veneno”; pero después que se descubrió el tóxico del jugo mortal, a aquél se le llamó “vino”, y a este otro “veneno”. Y a continuación relata como san Jerónimo, en su obra *Sobre la necesidad de conservar la virginidad*, formuló: “Las jóvenes deben huir del vino tanto como del veneno, no vaya a ser que, por la ardorosa fogosidad de su edad, beban y perezcan”; y añade san Isidoro que por ello las mujeres romanas no probaban el vino, “a no ser algunos días muy determinados y por motivos religiosos”⁶⁵.

Fue relativamente frecuente que los fundadores monásticos, a petición de sus allegadas, fundaran monasterios femeninos:

⁵⁹ Regla de San Fructuoso, capítulo XIV. De los alborotadores y desenfrenados. CAMPOS y ROCA. Santos Padres españoles, p. 153.

⁶⁰ En otro lugar se completa la excomunión así: “Si la excomunión fuere de dos días, no se suministrará al excomulgado ningún alimento. Pero si fuere de muchos días la separación de la excomunión, se le dará sólo refección de pan y agua a la tarde. Fuera del invierno, el dormitorio del excomulgado será la tierra; el lecho, una estera; la manta, una cubierta lisa y acaso un cilicio; el calzado de esparto o cualquier género de sandalias”, Regla de San Isidoro, cap. XVIII. *Ibid.*, p. 116.

⁶¹ Regla de San Isidoro, cap. XVII. De los delitos. *Ibid.*, pp. 115-116.

⁶² Eclesiastés, 13.

⁶³ Véase REAL TORRES, Carolina. “Un tabú en la sociedad grecorromana. La mujer y el vino”. *Fortunatae: Revista canaria de Filología, Cultura y Humanidades Clásicas*, 1995, nº. 7, pp. 301-310; y también GARCÍA SOLER, María José. “Sangre y vino en el juramento de Lisístrata (vv. 181-239). *Quaderni urbinati di cultura classica*, 2003, nº. 72, pp. 91-110.

⁶⁴ San Agustín, Ep. 35, A Eusebio. *Obras*, VIII, 2, pp. 162-163.

⁶⁵ San Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, vol. II, Libro XX, § 3, pp. 500-501.

una tradición que puede seguirse en el monacato tardoantiguo, tanto hispano como occidental en general. En algunos casos, además de fundaciones monásticas, elaboraron reglas o consejos para el desarrollo de la vida intramuros. El monasterio que san Fructuoso construyó para Benedicta, su discípula, llegó a tener en pocos meses ochenta monjas, y más de cien se reunieron en el que el obispo Agapio levantó junto a la iglesia de San Zoilo de Córdoba.

En la línea regular hay dos ejemplos básicos: uno, el de Cesáreo de Arlés, que creó una regla monástica para las monjas; el otro, hispano, el de san Leandro con la carta a su hermana Florentina. En ambos casos debemos señalar que, a pesar de todo, el vino no desaparece de las normativas reglares, si bien, en las femeninas trata de evitarse su consumo y se circunscribe a situaciones muy concretas. Pero debe haber vino, y de buena calidad: “Et comme il arrive facilement que le monastère n’ait pas toujours du bon vin, il est du devoir de la sainte abbesse de faire venir du vin de qualité, apte à réconforter les malades ou celles qui ont reçu une éducation plus raffinée”⁶⁶.

El vino es recomendable únicamente para las débiles y enfermas, con fines terapéuticos, y sin excesos; pero no para la virgen de constitución robusta, a quien se aconseja abstenerse⁶⁷. Sin embargo, tampoco se excluye en personas concretas. Cesáreo de Arlés señala que los trabajos en la cocina han de hacerse por turnos, estando exceptuadas de ellos la abadesa y la priora; y como el oficio de la cocina parece ser duro y cansado, señala que las cocineras recibirán un vaso de vino puro “en supplement pour leur peine”⁶⁸.

Y Valerio del Bierzo se expresa así:

13. Las vírgenes verdaderamente de Cristo y las viudas que siguen solas

...Todos los vicios de la vanidad fustiguen en sí mismas,

con vigiliias, ayunos, y todos los medios de la castidad;

teman la caldera del infierno, que arde sin fin,

...

Vélese la vergüenza por su voz

impidiéndose cada una toda verbosidad con la excusa de urgencia,

no se atrevan a comer carnes, ni beber habitualmente vino...”⁶⁹.

Valerio no se alejaba de la tradición al apartar a las mujeres del vino, especialmente a las vírgenes consagradas. La tradición únicamente consideraba el valor del vino en su faceta sanitaria, como elemento curativo y sanador.

Sin embargo, en los siglos altomedievales no parece que la prohibición o recomendación fuera tan tajante puesto que los monasterios femeninos sí tenían viñedo, y en las normativas no recogen nada en contra de su consumo. Linage Conde publicó en su día el libelo de la regla de un monasterio riojano del siglo X donde sí se recoge el consumo de vino:

De uino: unum licet confessoribus ex toto non esse necessarium, tamen quia nostris temporibus hoc persuaderi non potest, saltem uel hoc consentiamus ut non usque ad satietatem bibamus, et si sanctus Benedictus per singulos diez eminam uini sufficere dixit fratribus, non uero ab eadem mensura tertia pars ablata credimus propriam se abituram mercedem sciant⁷⁰.

Parece claro que no es necesario, pero tal vez sí conveniente, y desde luego la tradición es la de san Benito.

⁶⁶ CESAIRE D'ARLES. Oeuvres monastiques, Tomo I, Oeuvres pour les moniales, ed. de A. de Vogüé y J. Courreau, París, 1988, p. 211.

⁶⁷ Regla de san Leandro, XIX. CAMPOS y ROCA. Santos Padres españoles, p. 58.

⁶⁸ CESAIRE D'ARLES. Oeuvres monastiques, p. 191.

⁶⁹ San Valerio. Epitameron de quibusdam admonitionibus vel rogationibus. DÍAZ Y DÍAZ, Valerio del Bierzo, pp. 353-355.

⁷⁰ LINAGE CONDE, Antonio, Una regla monástica riojana femenina del siglo X: el Libellus a Regula Sancti Benedicti Subtractus, Salamanca, 1973. XV De Mensura cibi et potus, p. 50.

5 Conclusiones

El vino formaba parte de la alimentación monástica diaria y tanto su uso como el abuso se contemplan en las distintas normativas regladas de época visigótica, de san Leandro, san Isidoro y san Fructuoso. Su consumo oscilaba en función de factores religiosos (ayuno), climáticos (invierno/verano), agrarios (recolección/tareas agrícolas), pero supone un importante capítulo en la misa y en la mesa, en el ámbito alimentario y en el eucarístico. Se utilizaba igualmente para agasajar a los huéspedes o para el tratamiento medicinal entre los monjes, con uso interno y externo.

Las medidas que fijan el consumo del vino se definen por un distinto valor, pero también por la importancia y elaboración de los caldos. El monacato contribuyó ampliamente a la difusión del viñedo, a la mejora y cultivo de las vides, a los procesos de maduración del vino y, por supuesto, a la elaboración de caldos, frecuentemente con mezclas, de gran calidad. De san Isidoro a san Bernardo, por ejemplo, puede realizarse una valoración muy significativa de esta contribución al vino en la época medieval.

Su excesivo consumo condujo a frecuentes situaciones de alcoholismo que las propias normativas monásticas tratan de corregir. Se postula siempre la utilización de la moderación, pero ante las situaciones ya en el marco del alcoholismo, punición física y espiritual parecen tratar de evitar las conflictivas situaciones a que da lugar la embriaguez, mal vista especialmente en los sectores eclesiásticos y, por ello, dentro del monacato. Peor vista no sólo entre el monacato masculino, también y especialmente entre las vírgenes, viudas y monjas del ascetismo femenino; todo eso, dentro de una tradición bíblica y grecorromana que trató de alejar a la mujer del consumo del vino; una tradición que parece no fue tan tenida en cuenta en siglos posteriores, dado que el monacato femenino,

ya desde los siglos altomedievales, parece no siguió.

7 Bibliografía

AGUSTÍN, san. *Obras*. Tomo VIII. Cartas. Traducción, introducción y notas de Lope Cilleruelo. Madrid: BAC, 1951.

ANDRÉ, Jean-Marie. "Vertu thérapeutique du vin et pathologie de l'ivresse à Rome, de Lucrèce à Pline l'ancien". En *Actes del XXe. Congrès Les Ecrivains et le Sacré. La vigne et le vin dans la littérature*, 2ème partie. París: Les Belles Lettres, 1989, pp. 450-452.

BERNARDO, san. *Obras Completas*. Ed. de J. M. de la Torre, Ch. Dumont y Francisco R. de Pascual, Madrid: BAC, 1984 y ss.

BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan, y CELESTINO PÉREZ, Sebastián, editores. *El vino en época tardoantigua y medieval*, Simposio Internacional. Museo Arqueológico de Murcia (22-24 de octubre de 2008), Madrid, 2009.

BORRERO FERNÁNDEZ, Mercedes. "La viña en Andalucía. El caso excepcional de la Sierra de Constantina", en *Historia y Arqueología de la Constantina medieval*, coord. por Magdalena Valor Piechotta. Universidad de Sevilla, 2011.

BRAULIO DE ZARAGOZA, san. *Epístolas*, ed. de Ruth Miguel Franco, Madrid, 2015.

CABALLERO BONALD, José Manuel. *Breviario del vino*, Barcelona, 2006.

CAMPOS RUIZ, Julio, y ROCA MELIÁ, Ismael (Introducción, versión y notas). *Santos Padres españoles. II. San Leandro, San Isidoro, San Fructuoso: Reglas monásticas de la España visigoda; Los tres libros de las "Sentencias"*. Madrid: BAC, 1971.

CARDINI, Franco, "Hoc est sanguis meus. Le vin dans l'Occident médiéval". En Dominique Fournier y Salvatore D'Onofrio, dir. *Le Ferment Divin*, París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Ministère de la Culture, 1991, pp. 101-107.

CAVERO DOMÍNGUEZ, Gregoria. "Penal cloistering in Spain in the sixth and seventh

centuries". *Journal of Medieval Iberian Studies*, 2016, vol. 9, nº. 1, pp. 1-24.

CELESTINO PÉREZ, Sebastián, ed. *El vino en la Antigüedad romana. Simposio Arqueología del vino (Jerez 2, 3 y 4 de octubre, 1996)*. Madrid, 1999.

CESAIRE D'ARLES. *Oeuvres monastiques*, Tomo I, *Oeuvres pour les moniales*, ed. de A. de Vogüé y J. Courreau, París, 1988.

CURADO, Blas. *La medicina en Mérida según la Vida de los Padres Emeritenses*. Mérida: Museo Nacional de Arte Romano, 2004.

DÍAZ Y DÍAZ, Manuel Cecilio. *Valerio del Bierzo. Su persona. Su obra*. León: Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", 2006.

GARCÍA SOLER, María José. "Sangre y vino en el juramento de Lisístrata (vv. 181-239). *Quaderni urbinati di cultura classica*, 2003, nº. 72, pp. 91-110.

GIBERT RAHOLA, Juan. "De los beneficios a los perjuicios del alcohol". En *El vino en la alimentación y la salud, IV Encuentros de Primavera de la Universidad de Cádiz en el Puerto de Santa María*, coord. por Luis Pérez Rodríguez, Juan Gómez Benítez y Víctor M. Palacios Macías. Universidad de Cádiz, 2001, pp. 37-50.

ISIDORO DE SEVILLA, san. *Etimologías*, ed. de José Oroz y Manuel A. Marcos Casquero. Madrid: BAC, 2ª ed., 1984.

JULIÁN DE TOLEDO, san. *De uitiis et uirtutibus orationis*. Edición de José Carracedo Fraga. Santiago de Compostela, 2013.

LILLO CARPIO, Pedro Antonio. "El vino, nexos de unión de culturas y creencias". *Revista Murciana de Antropología*, 1996, nº. 3, pp. 183-198.

LINAGE CONDE, Antonio. *La regla de san Benito, ordenada por materias, y su vida, en el español corriente de hoy*. Zamora, 1989.

-- "La enfermedad, el alimento y el sueño en algunas reglas monásticas". *Cuadernos de*

Historia de la Medicina Española, 1967, nº. 6, pp. 61-86.

-- *Una regla monástica riojana femenina del siglo X: el Libellus a Regula Sancti Benedicti Subtractus*, Salamanca, 1973.

MALDONADO ROSSO, Javier, coord. *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. Cádiz: Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2001.

MARTÍN DE BRAGA, san. *De correctione rusticorum*. Véase *Instrução pastoral sobre superstições populares. De correctione rusticorum*. Ed. de Aires A. Nascimento, Lisboa, 1997.

MARTÍN RODRÍGUEZ, José Luis. *El vino y la buena mesa medieval*. Logroño, 1998.

-- *Vino y cultura en la Edad Media*. Zamora: Centro de la UNED de Zamora, 2002.

MENÉNDEZ BUEYES, Luis R. "Sine cerere et libero friget venus: el alcoholismo como problema de salud en el monacato visigodo". *Hispania Sacra*, 2019, vol. 71, nº. 143, pp. 25-38

MIRANDA GARCÍA, Fermín, coord. *Vino y viñedo en la Europa medieval, Actas de las jornadas celebradas en Pamplona los días 25 y 26 de enero de 1996*. Pamplona: Asociación Cultural Alfonso López de Corella, 1996.

PÉREZ GONZÁLEZ, Maurilio. "Las bebidas alcohólicas en el Medievo asturleonés a través de los textos". *Estudios Humanísticos, Historia*, 2008, n. 7, pp. 61-77.

QUINTANA PRIETO, Augusto. "Las dignidades meseras de la catedral de Astorga". *Archivos leoneses*, 1977, nº. 61, pp. 181-229.

REAL TORRES, Carolina. "Un tabú en la sociedad grecorromana. La mujer y el vino". *Fortunatae: Revista canaria de Filología, Cultura y Humanidades Clásicas*, 1995, nº. 7, pp. 301-310.

Regula Solitariorum de Grimlaic, ed. Marie-Christine Chartier, s. l., 1981

SALINERO CASCANTE, María Jesús. “El imaginario del vino en la literatura medieval: la dualidad vida-muerte”. *Cuadernos de Investigación Filológica*, 2008, nº. 33-34, pp. 213-242.

SANTAMARTA LUENGOS, José M^a. “Cambios y transformaciones en el mundo agrario a lo largo del reinado de Alfonso VIII”. En LÓPEZ OJEDA, E., coord. *1212, un año, un reinado, un tiempo de despegue*, XXIII Semana de Estudios Medievales. Nájera, 2012, pp. 325-348.

TEJA, Ramón. “El ‘primum vivere’: la dieta alimenticia de los monjes”. En *Vida y muerte en el monasterio románico*, coord. José A. García de Cortázar. Aguilar de Campoo, 2004.

VIVES, José (con la colaboración de Tomás Marín Martínez y Gonzalo Martínez Díez). *Concilios visigóticos e hispano-romanos*. Barcelona-Madrid: CSIC (Instituto Enrique Flórez), 1963.

WADDELL, Chrysogonus, ed., *Instituta Generalis Capituli apud Cistercium, XII, De uictu*. Twelfth-century statutes from the Cistercian General Chapter, Cîteaux: Commentarii cistercienses, *Studia et documenta*, vol. XII, 2002.