Liber De Vinis

Autor:
Data de publicació: 08-06-2021

Incipit liber de vinis editus ab

Arnaldo de Villa Noua.
Laudamus vinum de bona vite ad conficiendum vina medicinalia. Impressió (Leipzig, després de 1500)

El Llibre del Vi (Liber devinis, abr. De vinis) és una col·lecció de receptes de vins medicinals del segle xiv, que s'ocupen després d'un llarg parèntesi d'un mil·lenni, una antiga tradició farmacològica grecolla llatina, enriquida de pas per la medicina en llengua àrab. L'origen del text es remunta a un manuscrit llatí del Mestre Silvestre, escrit en els anys 1322-13281. No obstant això, va ser atribuït durant molt de temps al metge català Arnau de Vilanova que va professar medicina galènica a la Universitat deMontpeller en la dècada de 1290. El prestigi del metge li va assegurar un gran èxit fins al Renaixement.

La majoria de les receptes de De vinis indiquen com elaborar un vi terapèutic a partir de plantes medicinals oespècies,ja sigui posant-los a fermentar en most de raïm o realitzant una decocció en vi. El vi, que ja en si mateix es considera un agent terapèutic, també serveix per revelar substàncies medicinals i per fer més agradable la ingesta de medicaments.

L'elecció de fàrmacs i indicacions terapèutiques està clarament marcada per la influència de l'antiga medicina grecoromana,revisada i complementada per la medicina àrab de l'EdatMitjana. És testimoni del punt d'inflexió radical en la història de la farmacologia i la medicina europea que va tenir lloc a Salern als segles xii XII i que després va continuar a Montpeller, Bolonya i París. De vinis també dóna fe d'una innovació tècnica recent: la millora de la tècnica de destil·lació del vi que permet produir eaux-de-vie de qualitat incerta. Aquestes combinades amb substàncies medicinals donaran a la mare tintures,destinades a substituir els vins aromatitzats en els segles següents.

resum

Història del text

Atribució a Arnau de Vilanova

El 1504, De vinis va ser publicat a Lió a Opera omnia,la primera edició impresa de les obres (fins ara manuscrites) del metge del segle xiii, Arnau de Vilanova (en català: Arnau de Vilanova), mort el 1311. Aquesta atribució al famós metge català de Montpeller es deu a l'editorial, un metge genovès anomenat Tommaso Murchi. Es perpetuarà en els segles següentsn 1. Hauréau2 el 1881, es va sorprendre que en la dedicatòria de De vinis, l'autor indiqui que havia estat conduït pels vents a l'Àfrica (que mai s'ha demostrat en la biografia d'Arnau), "no obstant això", va dir, "no hi ha dubte que el tractat és seu. Primer se li atribueix constantment, fins i tot en manuscrits." Hauréau cita com a testimonis diversos manuscrits de la Bibliothèque nationale de France,les biblioteques de Munic i la Bodleienne d'Oxford. I afegeix: "A més, s'han publicat dues edicions... Un dels segles xv, és esmentat pel Sr. Hain; l'altre, de Lió, 1517, ... Tots porten el nom d'Arnau. ».

Dubtes

Els primers dubtes sobre l'atribució de l'obra a Arnau de Vilanova van començar a aparèixer a finals del segle xx entre

els especialistes del corpus mèdic arnaldadià. El 1995, un dels editors de l'edició crítica d'Arnaldide Villanova Opera Medica Omnia (AVOMO), J. A. Paniagua3, anomena De vinis "una obra de dubtosa atribució sospitosa de ser apòcrifa". Tot seguit, la incredulitat de la resta d'especialistes del corpus d'Arnau. Així, McVaugh4 segueix molt dubtant sobre l'autenticitat de l'atribució de De vinis a Arnau, davant d'una sèrie de discontinuïtats i incoherències. L'autor de De vinis cita abundantment Galen i Avicenna, però també autors rarament o mai trobats en les obres mèdiques d'Arnau(Macrobi, Rufús d'Efes, Maimònides, Avenzoar). L'autor de De vinis sembla familiaritzar-se amb algunes de les idees d'Arnau, però mai es refereix a les obres anteriors d'Arnau com Arnau. Si bé De vinis conté una cinquantena de receptes de vins medicinals, sorprèn dir el mínim que l'Antidotarium, l'autèntic treball d'Arnau sobre la composició de medicaments, esmenta infusions de diverses substàncies en vinagre, aigua calenta, suc de cogombre, etc. però mai en vi. Michael McVaugh també assenyala una inconsistència entre l'avís sobre el vi daurat(vinum extinctiois auri,elaborat deixant que les plaques d'or es remullin en vi) de De vinis i la teràpia d'Arnau de Vilanova. El vi daurat segons De vinis està dotat de moltes virtuts com "preservar la joventut per virtut mineral". Però per a Arnau si l'or pot ser ocasionalment un fàrmac beneficiós per al cor, no és de cap manera la panacea descrita a De vinis.

Noves hipòtesis

Un estudi recent (del 2013) de José Rodríguez Guerrero va intentar l'anàlisi comparativa d'una part dels cent exemplars manuscrits de De vinis1 del segle xiv. A les quatre classes principals de manuscrits impartides per McVaugh4, va afegir una cinquena classe atribuïda a Pierre-Arnau (o Perarnau). Aquestes classes comencen amb els següents incipits:

Genealogia de còpies del manuscrit De vinis (versió simplificada de Rodrígez Guerrero)1)

Coronació i everen... més de 15 exemplars
Laudamus itaque vinum de bona vite... 15 exemplars
Quoniam [autem] àlbum vinum... 20 exemplars
Vinum mirabile pro melancolicis... 22 exemplars
Semen instat tempus... 17 exemplars

A la cinquena classe (inc: Cum instat tempus),el pròleg ho atribueix explícitament a Petro Arnaldin 2 i en el text o títol, l'autor es coneix com a Magistrum Arnaldum Villanova. El seu nom complet és Pierre-Arnau de Vilanova (Pedro Arnaldo de Vilanova), metge, cirurgià de Montpeller, fins ara ignorat pels historiadors de la ciència. Afirma ser nadiu de Montpeller i hauria practicat en els anys 1320-1330, després a la cort papal d'Avinyó des de 1341, després de la mort del seu quasi-homònim Arnau de Vilanova (mort el 1311). Després de Rodrígez Guerrero1, seria l'autor de De vinis en la seva versió Cum instat tempus però també de De aqua vitae simplici et composita (1332-1333).

A la primera classe de manuscrits (inc: Sacre et semper),trobem textos escrits sota l'autoritat de Sylvester i dedicats a un rei n 3. El manuscrit de la Universitat deNotre Dame (Indiana), Tractatus de compositione vinorum <... >23 ad Carolum Francorum regem està dedicat a un rei de França Charle. Segons Rodrígez Guerrero, aquest manuscrit és la versió original de De vinis i data dels anys 1322-1328 ja que identifica el rei amb Carles IV la Fira,que va regnar de 1322 a 1328. Aquest tractat hauria tingut cert èxit a la regió de Montpeller en el segon quart del segle xiv. La primera associació explícita de De vinis amb el nom d'Arnau de Vilanova data de 1341 seria el resultat d'un plagi de Pierre-Arnau (Perarnau). La integració de De vinis en les obres impreses d'Arnau(Òpera omnia)del segle xvi, contribuirà a mantenir la confusió permanentment.

Vi i medicina

Llegats de l'Antiguitat Grecolla llatina i de l'Edat Mitjana Musulmana

Elogi del vi per la medicina de l'antiguitat

Ja als segles v i iv aC,els metges de l'antiga Grècia van enaltir els mèrits del vi per a la salut, amb la condició de consumir-lo "amb saviesa" (més tard va dir Rufs d'Efes). Hipòcrates en el tractat d'Afectes indica

"El vi i la mel són meravellosament apropiats per als homes, si, en salut com en la malaltia, s'administren amb idoneïtat

i mesura justa segons la constitució individual"5.
El vi té l'efecte d'escalfar el cap i les "cavitats" del cos6, perquè fa calor i s'asseca mentre l'aigua és freda i humidan 4. El metge utilitzarà la qualitat càlida del vi per oposar-se a la qualitat freda de la constitució de l'ancià o de l'ambient ambient (depenent de l'estació de l'any i de la regió). El vi serà considerat tant un producte dietètic com un agent terapèutic per a l'ànima i el cos.

En elsegon segle, Galè en la continuïtat d'Hipòcrates, però d'una manera encara més sistemàtica, aconsellarà als diversos vins, a homes sans o malalts, seguint una graella de lectura racional concebent la malaltia com una "barreja pertorbada" d'estats d'ànim fonamentals,causada per la pèrdua de la "proporció correcta" en les relacions de qualitats fredes / fredes o seques / humides.7. Al llarg de la història de la medicina grega, el vi serà considerat com un remuntatge per restaurar la força al pacient després d'haver estat sotmès a una dieta6.

Sylvestre, el presumpte autor de De vinis de la primera secció elogia el vi8. Invoca per a aquest propòsit tant els metges de l'antiguitat, com Galè, Plini i Rufús com els metges musulmans perses (segle xi d'Avicenna) o àrabs d'al-Àndalus (segle XII avenzoar). Així, cita Rufús d'Efes (segle ii):

"Rufus és categòric. El vi no només reforça la calor natural, aclareix la sang, eixams les artèries, alleuja el fetge, alleuja el cor i reconforta les extremitats. És un benefici per al cos però també per a l'ànima. Ell ho planteja portant-li l'alegria que ens fa oblidar la tristesa" (De vinis8, pàg.)

Vi tallat amb aigua
Entre els antics grecs, el costum era barrejar vi amb aigua al banquet6, com a part de les bones maneres de taula del simposi9. A la segona part del banquet (el simposi),l'assemblea elegeix un simposi o "rei del banquet", encarregat de determinar la dosi de la barreja vi-aigua a realitzar així com el nombre de talls que s'emborratxaran. Perquè la medicina erudita havia definit infinitat de varietats de mescles, segons el tipus de vi, les estacions, el sexe, l'edat, etc. La pràctica de tallar vi amb aigua es perpetuarà a Roma i posteriorment a França i Itàlia. El Bordeus Montaigne (1533-1592) dirà que està tan acostumat a la barreja que "ni em pot regar aigua pura ni vi pur"10. A França es tallaran els vins ordinaris de l'aigua fins a mitjan segle xx.

Un ressò d'aquestes inquietuds el trobem a De vinis, que dedica tres receptes (Nº 33, 35 i 46) a mescles d'aigua i vi. L'article 46 recorda en l'aprovació de la racionalitat galènica en el treball:

"46. Vi a l'aigua. El vi té aigua és molt saludable, encara que no és el millor per als malalts... La calor i la sequedat del vi es contraresten per la fredor i la humitat de l'aigua. I aquests últims es modifiquen al seu torn. El resultat és un producte temperat l'elaboració del qual requereix precaució... (De vinis p. 144)

Durant dos mil·lennis, la raó va ser capaç de moldre l'alegria cardíaca sobre la fisico-química espontània dels filòsofs antics, sense resultar en molta validesa, ja que els coneixements essencials per entendre aquests fenòmens no estan disponibles. Entenent que el vi és essencialment, una solució de l'alcohol en molta aigua (i alguns sucres, àcids i polifenols), obtinguts per fermentació alcohòlica només es farà durant el segle xix.

Vi i plantes medicinals
Sense la intervenció de l'enòleg, el nou vi tendeix a convertir-se en vinagre. És difícil imaginar la qualitat dels vins de l'antiguitat molt abans de la pràctica del sulfitatge que només s'estendrà als segles xviii i xix.

Manuscrit grec, anomenat Dioscòrides de Viena (c. 512)

Per augmentar la vida útil del vi, els grecs havien descobert que calia afegir resina,to (resina cuita), defrutum (s'ha de reduir en ebullició) o petites quantitats de plantes aromàtiques (farigola, romaní ...)10. El defrutum afegit al most,portava sucre que s'utilitzava per elevar el grau alcohòlic per un efecte de chaptalització. Els altres productes tenien un poder antisèptic. Per tant, era natural que els farmacopoles11 Els grecs, avantpassats dels apotecaris encarregats de l'elaboració de remeis, pensen en associar plantes vitivinícoles i medicinals i altres materials mèdics. Això és el que va fer Dioscòrides al segle i, reunint els principals coneixements disponibles en el seu temps sobre més de 800 plantes, animals i minerals de substàncies medicinals. La seva obra coneguda pel seu nom llatí de Materia Medica (gr. Peri hulês iatrikês)va ser el manual de referència de la farmacologia europea i musulmana fins al Renaixement. El Llibre V tracta, entre altres coses, amb raïm, vi, vins medicinals, vins aromatitzats,vi re-iné, etc., en un total de 73 articles.

Gairebé tretze segles després, l'autor de De vinis es refereix als avisos de Dioscòrides per fer certes receptes. Així, per elaborar vi de la concessionària,la farmacòloga grega, va recomanar12 tallar trossos de concessió en wort, després de 30 dies (fermentació?) filtrar el producte, o tallar i esprémer la concessió i barrejar el suc amb la mel. Indicava com a propietats "astringents, sanes, bones contra la disenteria, malalties del fetge i els ronyons, i dificultat per orinar"(Mat.Med.,llibre V, 20). L'avís sobre el vi de la concessió de De vinis és comparativament molt més detallat. Pren la recepta de la concessió en el most però també en proposa una altra. Aquí teniu un extracte:

"7. El vi de la concessió. El vi de conces és anomenat "mead" pels grecs, com ens ensenya dioscòrides. Aconsella elaborar-lo d'acord amb diverses composicions... Tria els punys madurs i treu-li el nucli. Talleu-les a rodanxes i poseu-les en remull a l'aigua durant el temps que sigui necessari perquè el seu suc agafi el color del vi. Bullir aquest suc a foc lent, sense fums, mentre es desmaia. Abocar en un barril tancat amb lis. Al cap de set mesos, es pot utilitzar com si es tractés de vi, per a tots els defectes físics. La seva naturalesa astringent ajuda als òrgans febles i fracassats... (De vinis, pàg.)

Aquesta recepta per reduir la baixa calor de l'aigua prové del Cànon de la Medicinad'Avicenna13 (que havia estat traduït al segle xii). El metge persa va afegir xarop de sucre i algunes espècies (gingebre, canyella...). També va proposar un electriu digestiu amb concepció, on els trossos de concessió es cuinaven prèviament en vi amb l'addició de mel i espècies.

Sylvester, el presumpte autor de De vinis,es situa clarament en el llinatge dels grans metges de l'antiguitat grecoromana i metges àrab-musulmansn 5 dels segles ix-xii. En aquest article sobre el vi de la concessió, utilitza explícitament el coneixement transmès per Dioscòrides, Alubarusn 6 i Avicennan 7.

Peri hulês iatrikês de Dioscòrides va ser traduït del grec a l'àrab a Bagdad a mitjan segle ix, per Stephanus fill de Basili (Stephanos ibn Basilos), deixeble de Hunayn14. Però Stéphane va tenir grans dificultats per trobar el nom de les plantes en àrab i sovint va haver de recórrer a una simple transliteració. Per omplir aquests buits, es va desenvolupar una nova versió del text, a Al-Andalus,amb la finalitat d'apropar la terminologia botànica grega a la utilitzada pels metges arabo-musulmans d'Europa.15.

La comparació dels fàrmacs coneguts de Dioscòrides amb els citats pel botànic d'origen andalús, Ibn El Baïtar,indica que els àrabs van utilitzar entre 300 i 400 fàrmacs desconeguts pels grecs.16. En trobem algunes en les plantes utilitzades a De vinis,com la nou moscada (recepta 14), la canyella (recepta 5), la sennamona (receptes 2 i 44).

Els preparadors de fàrmacs en àrab han desenvolupat formes farmacèutiques lleus17: electrúries, xarops i túniquesn 8. Entre les receptes de De vinis,en trobem una molt marcada per la influència d'Avicenna i el rabí andalús Moisès Maimònides:

"27. Vi per a la gent gran. El vi per a la gent gran està pensat per a cossos freds i febles, que tenen poca calor humida i natural radical. Aquest vi nodreix, genera sang i carrega les parts minerals amb esperit.
La seva composició i elaboració són les següents. Prengui tres lliures de bons vins de garnatxa, de Grècia o similars, i un llibre de sucre blanc. Fer un vi en forma de xarop de foc lent (xarop). Reservar i prendre en dues dosis d'aigua, segons sigui necessari. És el vi que el Rabí Moisès va triar per a la gent gran i convalescents" (De vinis, p. 107)

El concepte de "humit radical" prové del Cànon d'Avicenna i va ser teoritzat per Arnau de Vilanova i els metges de Montpeller. S'utilitza per explicar els estats febrils, l'envelliment i la mort.

seglesXII-XIII: renovat interès pel vi pels salernitans i avicenna

Manuscrit del Llibre de Medicaments Simples de l'Altiplà segle xii (edició del segle xv)

Després del col·lapse de l'Imperi Romà al segle v, la suma de considerables coneixements mèdics acumulats per la medicina hipòcrato-galènica es va oblidar pràcticament a Europa Occidental. Aquesta llarga fase de regressió cultural18 acabat, el pensament erudit filosòfic i mèdic renéixerà de les seves cendres a partir del segle XI, gràcies a les traduccions al llatí dels textos apresos de la llengua àrab, hereus del coneixement grecoromà. La primera onada de traducció va ser duta a terme al voltant de 1080 per Constantí l'Africà i els seus deixebles establerts a Salern i després al'Abadia de Mont-Cassin al sud d'Itàlia.19. Moltes col·leccions dedicades a la simple van ser produïdes com a part de l'"Escola de Salern" »20. L'obra necessària va ser el tractat de Matthaeus Platearius, De simplici medicina (o Circa instans),escrit a Salern al segle xii, traduït ràpidament a vernacle i imprès des de finals del segle xv. Un poema didàctic, potser erròniament atribuït a l'Escola de Salern, el Regimen Sanejais Salenitanum21 (Flor de Medicina), proporciona consells d'higiene i desenvolupa els diferents usos terapèutics del vi22.

A partir del segle xii va tenir lloc a Toledo una segona onada de traducció on el Cànon d'Avicenna va ser traduït al llatí per l'equip de traductors de Gerard de Cremona. L'entrada del Cànon en els plans d'estudis de les universitats va marcar un punt d'inflexió en l'ensenyament de la medicina. Es va convertir en un dels llibres més estesos a les noves universitats de Montpeller i Bolonya. La filòsofa metgessa Avicenna (980-1037) va viure a Pèrsia,un país que tenia tanta passió pel vi que fins i tot després de la conquesta musulmana,la religió rigorista dels àrabs no aconseguirà extirpar aquesta bogeria durant segles.23. Els lectors contemporanis es poden sorprendre de llegir al Llibre V del Cànon,un capítol sobre l'ús terapèutic del vi24. Com a galera fidel,Avicenna ven les virtuts del vi ("enforteix les vísceres, etc."), remarca que "el vi no intoxica fàcilment a una persona amb el cap sòlid" (&803, p. 410),indica qui ha de beure quin tipus de vi (&800, 802), com consumir-lo durant l'àpat (&801, 804) i assenyala que "com sabeu, el vi vell és com una medicina" (&806). Com a bon metge, adverteix dels perills de la intoxicació en cas d'excés de consum, però proporciona alguns bons consells contra les ressaques (&813).

El marc cultural, per tant, era molt favorable a l'aparició d'un llibre de cuina de vins medicinals. A De vinistambé trobem aquestes referències: per exemple, la recepta 44 de De vinis sobre el vi de senna,que indica que Mesue el Jove (un metge cristià jacobita nascut a l'Eufrates i mort al Caire el 1015) estaria en l'origen d'aquest vi, bo per la malenconia sobre la qual l'avís (44) cita De Melancolia de Constantí l'Africà. També hi ha rastres de Matthaeus Platearius,un autor salernità, famós pel seu treball sobre medicaments simples (Liber de simplicibus medicinis)en les activitats farmacològiques de moltes plantes aromàtiques i espècies utilitzades per elaborar vins aromàtics.25. Encara que Platearius només s'ocupa de simples i De vinis s'ocupa de compostos simples.

Estructura del text

El tractat De vinis inclou una introducció general seguida d'una sèrie de receptes de vins medicinals, numerant de 7 a 50 segons les còpies del manuscrit1. El gran nombre de còpies i gravats manuscrits indica que el text va tenir un gran èxit durant la baixa edat mitjana i el Renaixement. La seva atribució a Arnau de Vilanova,un dels metges més famosos del segle xiii, sens dubte va contribuir a la seva voga.

Presentarem la versió traduïda al francès (per P. Gifreu8) del text llatíd'Opera omnia (Basilea, 1585).

Introducció
La introducció inclou en primer lloc un elogi de les virtuts del vi, en si mateix. Recull els temes de la medicina antiga i àrab-musulmana, referint-se a les obres de Galè, Rufús, Plini, Avicenna, Avenzoar,fill de Mesue.

"El vi reforça l'esperit. Li permet abordar la subtilesa i afrontar la dificultat. Dóna a l'ànima audàcia, solitud, liberalitat. El vi crea la perfecta harmonia de les parts. Cos, ment i ànima cooperen. (De vinis p. 45-46)

A continuació, l'interès del vi és que permet revelar els principis actius del material mèdic,sempre que es respectin les proporcions i mètodes de fabricació de vins medicinals.

"Això es deu al fet que en operacions delicades, el vi és capaç de revelar les virtuts dels ingredients, sense disminuir la seva força ni intensificar les qualitats actives." (De vinis, pàg.)

Es presenten tres mètodes d'elaboració de vins medicinals però a la llum dels coneixements actuals, es poden reduir a dos grups principals:

Fermentar el suc de raïm després de triturar (el most)amb els ingredients (sovint herbes). Deixeu reposar, colar i envellir en una bóta de fusta.
Preparar una decocció d'ingredients en el vi

També és aconsellable "afegir a la mel o sucre en quantitats adequades per ocultar el sabor desagradable dels ingredients"(pàg. 54)o s'ha de reduir bullint.

Entre les receptes de "vi", trobarem ungüents (recepta 36), xarops (receptes 27, 34), maceracions o decoccions en aigua (recepta 7) i esperit aromatitzat. La noció de "vi"(vinum)és, per tant, molt més àmplia que l'actual segons la qual "el vi és una beguda alcohòlica obtinguda per la fermentació alcohòlica del most de raïm". Totes aquestes nocions de química no estaran disponibles fins a finals del segle xix.

Les descripcions en llatí medieval no sempre estan lliures d'ambigüitats. Per exemple, només hi ha un verb en llatí BULLIO que significa "1. Vi bombollejant, bullint 2) Vt bullir" que es pot entendre de diverses maneres. Depenent del context, pot referir-se a la fermentació alcohòlica o a l'ebullició. Durant una fermentació alcohòlica natural, la temperatura augmenta i les bombolles del most espontàniament, però el most també pot bombollar-se si s'escalfa al seu punt d'ebullició. En el primer cas, s'obté un vi alcohòlic terapèutic, en el segon cas un xarop no alcohòlic.

Classificació de receptes de vi medicinal
Les receptes dels vins medicinals es construeixen seguint un mateix esquema: una presentació dels ingredients utilitzats i la tècnica de l'elaboració del vi medicinal, així com una descripció de les seves indicacions terapèutiques, les seves propietats farmacològiques i de vegades els seus mètodes d'administració.

L'autor recomana utilitzar bons vins com vins grecs i blancs. Els ingredients es divideixen en sis classes. De les 50 receptes, trobem:

Verema, segle XV

herbes medicinals (40/50 o 80%). Distingim borratja, xicoira, eufraise, rhubarb... arrels de buglosse, quack,fruites(concessió, prunes, panses, magranes)i moltes plantes aromàtiques (sàlvia, leligsse, romaní, fonoll...). Entre aquestes receptes, els ingredients de vegades s'associen a espècies(gingebre, canyella...)o consisteixen íntegrament en una barreja d'espècies (a base de gingebre, pebre,canyella, cardamom, clau, galanga... 10 ingressos).
compostos metàl·lics (3/50 o 6%). Disposem de: el vi daurat de la recepta no 12, el vi oftalmològic(no 18) a base de tutie(òxid de zinc)i el vi cosmètic(no 20) a base de tàrtar(bitartrat potàssic)n 9.
l'aigua (3/50 o 6%). Disposem de receptes nos 33 (vi + aigua bullida), 35 (vi aquós), 46 (vi amb aigua)
xarops de vi (2/50 o 4%). Una solució de molt sucre en vi, reduït a foc lent (receptes núm. 27 i 38).
licors aromatitzats (ja sigui 2/50 o 4%): recepta No 45 és un destil·lat de vi en el qual s'han infusionat espècies, mentre que la recepta No 47 indica que les herbes o espècies (una tintura mare) s'han de macerar en aigua calenta. La recepta nº 8 per a vi romaní inclou un paràgraf final que evoca la maceració del romaní en el gravat.

La classe de vins amb herbes medicinals
Observem en primer lloc que es tracta d'una selecció de plantes natives del sud de França, totes fàcils d'obtenir i espècies i substàncies que arriben des de l'Est a Venècia, Gènova o Portugal16. Certament, les fonts gregues i àrabs de les farmacopees provenien d'àrees mediterrànies, però de regions molt llunyanes -Dioscòrides vivia a Cilicia al nord de l'actual Síria- i sovint es desconeixien els noms vulgars en grec de les plantes.

La majoria de les receptes utilitzen un muntatge de diverses plantes. Aquí teniu un breu exemple d'un fàrmac compost (fet de la combinació de diversos senzills):

"42. Vi contra la flatulència. El vi contra la flatulència, els roncs, la tos i l'asma és el següent. Infusionar anís, fonoll i regalèssia en el vi, aquest últim en doble quantitat. Beure regularment. (De vinis p. 134)

Totes les receptes de vins perfumats amb espècies estan fetes d'un cupatge de diverses espècies (gingebre, canyella, etc.). Una excepció: recepta núm.

"39. Vi de clau. El vi de clau s'elabora de la següent manera: penjar una bossa que contingui clau en bóta de vi.
És un vi molt dessecador que té la virtut de dissoldre, consumir, assecar i atreure. És eficaç contra l'asma en adults i la tos putrid en la gent gran,... Sucre i regalèssia atenuen la seva astringència" (De vinis p. 127)

Vi de clau (o garhiofilatum))

Roger Dion26 explica com el rei d'Anglaterra, Enric III,va ordenar el 1251 a un cert Robert de Montpeller(Robertus de Monte Pessolano)precipitar-se en tota diligència a York,de manera que abans de la festa de Nadal, prepara el "clau"(garhiofilatum)i el "claret" (claretum)destinat a l'ús del rei. El primer és un vi perfumat amb clau i el segon una espècie de beguda obtinguda barrejant espècies amb vi. La fabricació de licors perfumats amb espècies va ser una de les indústries més originals i sostenibles per a les quals es va distingir Montpeller, almenys fins a principis del segle xviii.

A part de les espècies, més de la meitat de les receptes de De vinis es refereixen a vins elaborats amb una sola planta (una de senzilla). Així la recepta (4) amb buglosse, (7) amb el bacallà, (8) romaní etc.

La classe de vins de compostos metàl·lics
Entre les receptes de vi associades a compostos metàl·lics, el vi daurat destaca per la seva genealogia. No cal buscar una influència de la medicina erudita hipòcrato-galènica: no hi ha remei basat en l'or(aurum)a Dioscòrides, Galè o Celse. L'enciclopèdic romà Plini esmenta un ús per protegir-se contra "la molèstia dels maleficis"(Hist Nat.,XXXIII, 84), però es troba en un context de pràctica màgica particular. Així que vegem un primer extracte de la recepta:

« 12. El vi daurat. El vi daurat és el vi en el qual s'ha dissolt l'or. Té una gran propietat en moltes circumstàncies. Es fa de la següent manera: submergeix-te entre quatre i cinc fulles d'or en un bon vi. Deixeu-lo aclarir, filtrar, conservar.

El vi daurat té la virtut d'enfortir el cor... El vi daurat il·lumina la ment, l'enforteix i el tempera. Conserva la joventut per virtut mineral, fent-la perseverar en les seves operacions.
Nobles i prelats bullen fulles d'or en preparacions culinàries, abans de consumir-les... Alguns guarden l'or a la boca, el xuclaran i després s'empassaran la saliva. Altres la converteixen en aigua potable, de la qual n'hi ha prou amb una petita quantitat. És aquesta última preparació la que preserva la salut i perllonga la vida,encara que sigui difícil de creure... (Devinis, pàg. 82-83) »

Més d'un segle abans, el metge benedictí Gilles de Corbeil (1140-1224), que havia estudiat medicina a Salern i Montpeller, va proposar en un llarg tractat versificat, més de 80 medicaments compostos, alguns dels quals van apel·lar a les virtuts de la pols d'or i a les virtuts de les espècies.27. Presentant el diamargariton,un fàrmac el nom del qual prové de dos tipus de perles que conté, especifica que si el pacient és ric, és bo afegir altres ingredients: que un "tritura les pedres precioses, redueix la pols d'or" que un fa absorbir aquest medicament en vi de falerè (una famosa anyada al nord de Nàpols).

El vi daurat que conserva la joventut, recorda algunes idees del tractat del'alquímia,el Summa perfectionis,una obra molt citada des del segle XIII al xviii. Atribuït durant molt de temps a un alquimista àrab, Jabir ibn Hayyan,citat sota el nom llatinitzat de Geber,ara se sap que va ser escrit en llatí a finals del segle xiii, per un monjo italià anomenat Pau de Tàrent. Diu: "L'or segueix sent el més preuat de tots els metalls..." és un Medicament que s'alegra i preserva el Cos en el vigor de la joventut"(La suma de la perfecció XXXII [arxiu]).

L'autor de De vinis, però, va buscar una forma d'or bevent,que no estava "feta de mans de l'home" sinó un "or de Déu", a diferència d'alquimistes com el franciscà Roger Bacon (1214-1294) que creien que l'or havia de sotmetre's a un tractament alquímic per fer-lo potable i digerible, per tal d'obtenir una vida gairebé eterna.28. L'autor de De vinis dity es va comprometre amb els valors centrals de l'espiritualitat cristiana:

"(12) Per això els alquimistes s'equivoquen. Si fan una substància del color de l'or, no l'infonen amb les virtuts. Així que els aconsello que utilitzin l'or de Déu, i no l'or fet de mans de l'home...

Déu va crear or per a la salut humana. S'ha d'administrar quan sigui necessari i utilitzar-lo com a organització benèfica d'ús moderat. No és de fet l'ús immoderat que empeny la vanitat dels homes a hissar? L'ús d'Immoderate ignora el que importa... (De vinis p. 84-85)

La classe d'eaux-de-vie aromatitzat
L'última classe de receptes són aquelles que en termes moderns s'anomenen alcoholatures (o tintura mare).

"47. Infusionat eau-de-vie. El brandi infusionat és un vi que manté tot el sabor i l'olor de la planta...

La manera és breu. Herbes, plantes o espècies han d'infusionar durant uns dies en l'esperit(aqua vitis)que s'anomena "aigua ardent"(aqua ardens). La virtut és tal, que el sabor i l'olor que un infusiona, s'incorpora a aquesta aigua. Acaba tenint el sabor i l'olor del que infusiona" (De vinis p. 146)

La tècnica de la destil·lació és molt antiga: els alquimistes grecoegífics l'aplicaven per separar l'esperit,la part volàtil (o pneuma),el cos (o soma)de les substàncies. Els alquimistes de parla àrab-metges de l'Edat Mitjana, van desenvolupar les tècniques de destil·lació que aplicaven als minerals o matèria orgànica (ous, sang) i medicaments per produiraigua de rosan 10.

La recepció d'aquestes tècniques va portar al descobriment d'un nou producte: el brandi. Següent McVaugh4, les primeres obres van tenir lloc en la dècada de 1260, quan la disponibilitat de la investigació de Rhazes va portar al Papa Pere d'Espanya i al cirurgià de Bolonya, Teodore Borgognoni,a interessar-se de sobte per la producció d'olis medicinals, en particular l'oleum benedictum (l'oli beneït) destil·lat dels maons (i el betum que els unia).

Encara: Un cucurbite, B capital, C serpentine, F forn. La refrigeració de bobines permet un refredament eficient per a calderes grans. Les petites fotollades sense bobines es continuaran utilitzant durant segles.

En la dècada següent, la modificació de la tècnica de destil·laciód'aigua de rosa va conduir a la producció delicors (o aigua ardent, aqua ardens). Calia una innovació tècnica essencial per poder produir eau-de-vie per destil·lació de vi: calia tenirquiets amb un sistema de refrigeració eficient. Només el pas de vapor en una bobina refredat permanentment per aigua dolça, permet condensar eficaçment els vapors alcohòlics. Aquesta innovació que sembla haver-se produït a la Bolonya de Theodore Borgognoni, en el període 1275-1285 (McVaugh4) va ser, però, molt de temps que va arribar a prevaler.

Ja, Arnau de Vilanova havia assenyalat en la seua col·lecció de receptes de medicaments, l'Antidotarium (al voltant de 1300) que "Entre els medicaments, alguns estan destil·lats: d'un vi negre antic, es destil·la aigua ardens que ... cura les ferides ràpidament ... De vegades, certs fàrmacs es posen a l'encara, depenent de la malaltia a tractar" (Formiga. 245va).

El destí dels vins medicinals

Al segle XV es van introduir nous medicaments, com el vi escabiós recomanat als leprosos. No obstant això, fins al segle xviii, encara queden moltes indicacions terapèutiques de vins medicinals de l'antiguitat29.

Els apotecaris van assenyalar, però, que la tècnica de macerar els ingredients en vi s'adaptava millor a l'elaboració de remeis que a la fermentació en el most. Es van adonar que "els purgatius més violents amb prou feines conserven algunes propietats laxants després de la seva fermentació" (A. Baumé30, 1773) i generalment aquesta fermentació destrueix parcialment l'activitat farmacèutica dels fàrmacs afegits. Al segle xviii, els apotecaris van continuar elaborant vins medicinals per maceració i no van dubtar a recórrer a noves substàncies, com la cinchona l'activitat farmacològica de la qual estava ben establerta. També van apel·lar cada vegada més a les "tintures de substàncies vegetals, animals i minerals, elaborades mitjançant brandi" (A. Baumé) perquè són capaces d'extreure els ingredients actius de moltes substàncies.

També van observar que els vins medicinals, tot i que menys alterables que la majoria de solucions aquoses, eren molt més alterables que les tintures alcohòliques.31.

Al segle xix, els vins medicinals més utilitzats són:vi absent,vi aunea, vi gentil, vi cinchona, vi sil·lític (amb cilinsoles seques al vi de Màlaga), vi aromàtic, vi calba (ferro, vi blanc), vi emès (potassa i tàrtar antimoni, vi de Màlaga) i vi d'opi32. Les receptes combinen alcohol i vins33:

Vi de fusta de cuc

Fulles seques de fusta de cuc
30 g

Alcohol a 80 °
60 g

vi blanc
1.000 g

Després de macerar la fusta de cuc en alcohol durant 24 hores, el vi s'afegeix i es deixa en contacte durant 10 dies. filtre.

Però a partir de finals del segle xviii, els avenços en química van començar a donar la preponderància dels químics en la preparació de remeis sobre metges i apotecaris que havien estat els defensors fins aleshores.34. La química va permetre passar de la matèria mèdica a l'ingredient actiu,des de la cinchona fins a la quinina,de la digitalis a la digitalina,del'opi a la morfina. Aviat el fàrmac químic modern regnaria suprema, les plantes medicinals i els vins medicinals quedarien relegats al camp dels medicaments alternatius.

Notes

? per exemple a Jean Astruc, Mémoires pour servir à l'histoire de la Faculté de médecine de Montpellier,chez P.G. Cavelier, libraire, rue S. Jacques, au Lys d'or, mdcclxvii (1767) (llegir en línia [arxiu]) a xviiiE siècle, ou dans le Dezeimeris, Ollivier et Raige-Delorme, Dictionnaire historique de la médecine ancienne et moderne, ou Précis de l'histoire générale, technologique et littéraire de la médecine, Béchet Jeune, libraire, 1828 (lire enligne)
? Berlín, Staatsbibliothek, ms. germ. oct. 477, s. XV (1424-1427), pròleg: Michi Petro Arnaldi in artibus et in medicina magistro dei misericordia licet indigno Anno incarnacionis domini M° ccc°xL primo... 1340 ... ad te scotus portans Arnoldus de Villa nova de secretis ... Incipit: Cum instat tempus quo medicinalia. Traducción: Jo, mestre d'Arts i Medicina Pierre Arnau...
? Per exemple, el manuscrit de Lió, Biblioteca Municipal, ms PA 46 [Delandine, 244], s. XIV2 (ca.1390), ff.172r-177r: De vinis., Incipit: Sacre ac semper victoriose regie majestati, Sylvester, humilis servus vester, terre osculum ante pedes.

o el manuscrit de laUniversitat de Notre-Dame-du-Lac(Estats Units), Biblioteca de Hesburgh, ms. 58, s. XV2, ff. 104v-123v: Tractatus de composició vinorum... ad Carolum Francorum regem
? classificació segons les quatre qualitats elementals del pensament filosòfic grec: calent, fred, humit, sec
? Àrab significa "llengua àrab" i mitjà musulmà de l'època daurada islàmica (des de viiiE a xiiiE segle) on els erudits cristians siríacs(Hunayn Ibn Ishaq),rabins (Moisès Maimònides)i perses(Avicenna, Rhazes)van cooperar feliçment, abans de l'arribada del Salafi Ibn Taymiyya a l'est i els almohades a l'oest.
? probablement Ibn al-Baytar
? Diu que "Avicenna afirma que ell [el vi de la concessió] calma la set i dóna bons colors. Prevé debilitats renals, conté intoxicació i revitalitza convalescents ... (Devinis p. 69).
Els electtuaris són preparats de consistència suau fets de pols fines aglutinades amb mel, xarop o resina líquida. Segons K?h?n al-'A???r: en el sucre del xarop és en proporció més fort que els fruits; a la roba,tenim més fruita que sucre i de vegades no hi ha sucre en absolut.
? la recepta 36 el vi que acoloreixen les cares de les dones està fet de fusta brasilera i alum dolça, posat en vi negre, reduït per ebullició. Presenta una planta que dóna un pigment vermell i una doble sal d'alumini i potassi, antisèptic i astringent. En ser una cosmètica que dóna bona complexió, es va col·locar en la categoria anterior (perquè es considera que és la fusta del Brasil l'ingredient principal)
? El famós metge Ar-Razi (865-925), o en llatí Rhazes, en el seu Llibre dels Secrets (Kitab al-asrar) dóna una presentació molt racional de les tècniques alquímiques. Els productes que es destil·laven eren: vitri, rovell d'ou, qualsevol floridura, oli, nafta, sal amoníac, mercuri, magnèsia, etc. però sense vi. Veure Kitab al-asrar [arxiu]

Referències

? Revenir plus haut en :un b c d i e José Rodrígez Guerrero, «L'Origen del Pseudo-arnaldiano Liber de vinis, Obra del magister Silvester (ca.1322-1328), y su Tradición Manuscrita en el Siglo XIV », Azogue, vol. 7, 2013 (llegir enlínia [arxiu])
? Barthélemy Hauréau, « Arnauld de Vilanova, Médecin et chimiste (pàg. 26-126) », en membres de l'Institut, Histoire littéraire de la France, tome 28, París, Reimpressió de Kraus, 1881 (reimpressió 1971) (llegir enlínia [arxiu])
? J.A. Paniagua, « En Torno a la Problemática del Corpus Científic Arnaldiano », Actes de la I Trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona , vol. 2, 1995, pàg.
? Revenir plus haut en :un b c i d Michael McVaugh, « Medicina Química en les cordes mèdiques d'Arnau de Vilanova », Actes de la II Trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, 2005, pàg.
? Jacques Jouanna, Hipòcrata, Fayard, 1992, 648 p.
? Revenir plus haut en :un b i c Jacques Jouanna, « Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne», Revue des Études Grecques, vol. 109, 1996, pàg.
? Mirko D. Grmek, "Le concept de maladie",a Mirko D. Grmek (sota la direcció de), Histoire de la pensée médicale en Occident : 1 Antiquité et Moyen Âge, Seuil, 1995
? Revenir plus haut en :un b i c Arnau de Vilanova (traduït del llatí, presentat i anotat per Patrick Gifreu), Le livre des vins, Éditions de la Merci, 2011, 164 p.
? Éric Birlouez, Histoire du vin en France, Éditions Ouest-France, 2015, 128 p.
? Revenir plus haut en :un i b André Tchernia, Jean-Pierre Brun, Le Vin Romain Antique, Éditions Glénat, 1999, 160 p.
? Franck Collard, Éveline Samama (dir.), Pharmacopoles et apothicaires Les « pharmaciens » de l'Antiquité au Grand Siècle, L'Harmattan, 2006, 196 p.
? Pedanius Dioscòrides d'Anazarbus (traduït per Lily Y. Beck), De materia medica, Texte und Studien, OLMS-WEIDMANN, 2011, 630 p.
? Radhi Jazi, Farouk Omar Asli, « La pharmacopée d'Avicenne », Revista d'histoire de la pharmacie, vol. 86, no 317, 1998, p. 8-28 (llegiren línia[arxiu])
? Marie Cronier, Recherches sur l'histoire du texte du De materia medica de Dioscorides, thèse EPHE, 2007
? Joëlle Ricordel 'Inicis de la farmàcia a al-Andalus (xE i xiiiE segles)", a F. Collard, É. Samama (dir.), Pharmacopoles et apothicaires Les « pharmaciens » de l'Antiquité au Grand Siècle, L'Harmattan, 2006
? Revenir plus haut en :un i b Georges Dillemann, "La pharmacopée au Moyen Âge. II Les médicaments ", Revue d'histoire de la pharmacie, vol. 57, no 200, 1969, p. 235-244 (llegir enlínia [arxiu])
? "La farmacopea àrab i la farmacopea tunisiana (211)" [arxiu] (consultat el 12 de desembre de 2015)
? Georges Minois, Le prêtre et le médecin Des saints guérisseurs à la bioéthique, CNRS éditions, 2005, 458 p.
? Danielle Jacquart, Françoise Micheau, La médecine arabe et l'Occident médiéval, París, Maisonneuve et Larose, 1990, 271 p.
? Mireille Ausécache, « Manuscrits d'antidotaires médiévaux : quelques exemples du fonds latin de la Bibliothèque nationale de France », Médiévales, vol. 52, 2007, p. 55-74 (lire enligne))
? Regimen san. Sal. [arxiu]

? Merton Sandler, Roger Pinder, Vi : a Exploració Científica, CRC Press, 2003, 336 p.
? Jean-Robert Pitre (de l'Institut), Le désir de vin à la conquête du monde, Fayard, 2009
? Avicenna (trans. Oskar C. Gruner), El Cànon de la Medicina d'Avicenna, AMS Press, Nova York, 1973 (1930), 612 p. (llegir enlínia [arxiu])
? Matthaeu Platari Le livre des simples médecines : traduction française du Liber de simplici medicina dictus Circa instans de Platearius : tirée d'un manuscrit du xiiiE (Sra. 3113 de la Bibliothèque Ste Geneviève de París), Paul Dorveaux, 1913 (llegir enlínia [arxiu])
? Història de la vinya i el vi a França: dels orígens a la xixE segle, París, Clavreuil, 1959, 770 p. (réédition, París, Flammarion, 1991 - réédition, París, CNRS, 2010)
? Mireille Ausécache, « Des aliments et des médicaments, Les plantes dans la médecine médiévale » Cahiers de recherches médiévales, 2013, p.249-258 (llegir enlínia [arxiu])
? En el ciència del sexe libro en 3E sapiència, Roger Bacon, ed. " Little " Withington "
? Pierre C. Lile, « Histoire médicale du vin », Bull. Centre d'Etude Hist. Méd., no 30, 1999, p. 6-33
? Antoine Baumé, maître apothicaire de Paris, Éléments de pharmacie théorique et pratique, Chez Samson, libraire, quai des Augustins, 1773 (3a edició), 939 p. (llegir enlínia [arxiu])
? Louis René Le Canu, Pharmacie galénique, J.-B. Baillière, Librairie de l'Académie Royale de Médecine, 1842 (llegir en línia [arxiu])
? Dr. Meissner, Enciclopèdia de ciències mèdiques. Directori general d'aquestes ciències, a xixE segle, Brussels, Société encyclographique des sciences médicales, 1845 (llegiren línia [arxiu])
? Alexis Coriveaud, Tesi: Les vins médicinaux, París, Cusset & Co, 1871
? Yvan Brohard (dir.), Une histoire de la pharmacie REMÈDES ONGUENTS POISONS, Éditions de la Martinière, 2012

bibliografia

Arnau de Vilanova, Tractarus de Vinis, adaptació d'Yves Lainé i Danièle Blanc, traduïda per Catherine Lonchabon, Ed. Conseil Général de Vaucluse, 1999.

Arnau de Vilanova, Le Livre des Vins, traduït del llatí, prefaci i anotat per Patrick Gifreu, Éditions de la Merci, 2011 (ISBN 9782953191776)

Vegeu també
Articles relacionats

Vi aromes