LA APORTACIÓN DEL VINO EN LAS DIETAS DE LOS HOMBRES DE LA MAR

Manuel MARTÍNEZ CERRO
Coronel de Sanidad

Aceite y vino, bálsamo divino.

Dicho popular.

partir del siglo XVI, tras el descubrimiento de las tierras de ultramar, las largas travesías de los navíos españoles, en permanente comunicación con los lejanos territorios coloniales, hicieron preciso incluir en ellos los víveres más adecuados, que mantuviesen durante muchas jornadas un buen estado de conservación. Es bien conocido que el bizcocho fue un alimento imprescindible, así como diversos farináceos. Pero no lo sería menos el acopio que se hacía de bebidas espirituosas, sobre todo de vino, que estará presente en las «dietas» del personal de Marina, tanto embarcado como cuando ha de ingresar en los hospitales navales. Los alimentos incluidos en estas «dietas» corrían a cargo de la Hacienda Real y eran prescritas por indicación médica, siendo controladas en el puerto por el inspector de medicinas, primeros farmacéuticos escalafonados.

A partir del siglo XIII, las citas encontradas a este respecto son numerosas. Así en 1270, en Aragón, durante el reinado de Jaime I el Conquistador (1213-1276), se redacta el *Libro del Consulado del Mar,* en el que aparecen indicados los primeros conatos humanitarios a favor de los marineros, marcando las obligaciones de los patrones hacia ellos, señalándose los alimentos que deben suministrarse al marinero. Entre ellos estaba el vino, en la no despreciable cuantía de «tres veces por la mañana y todas las tardes» como acompañante del pan, queso, sardinas y otros pescados. Pocos años después, en 1294, aparecen escritas las primeras ordenanzas sobre higiene naval, las conocidas *Leyes de Partidas*, debidas al Rey Alfonso X el Sabio, una vasta compilación

Retrato del rey Alfonso X el Sabio.

de normas que constituyen el mayor intento de sistematización del Derecho realizado en la Edad Media. En el título XXIV, ley IX de la Partida II, se postulan diversas consideraciones de naturaleza higiénico-naval, señalándose la conveniencia de llevar a bordo de las naves determinados alimentos y entre ellos la sidra y el vino.

A veces, la presencia de vino a bordo era causa de denuncias, como las que aparecen en las instrucciones dadas por el general don Pedro de Arana (1587), en las que se resalta la falta de limpieza en los navíos de la Armada, hecho que justifica «algunas enfermedades y muertes», conminando a mantener un especial cuidado en la limpieza de ellos, así como la «prohibición de mantener mujeres públicas a bordo y la disminución de la ración de vino». Curiosamente, ninguna cita hemos encontrado referente al vino en las *Ordenanzas para el buen gobierno de la Armada Real del mar océano,* de 1633, en las que sí se especifican otros alimentos.

Del control que se hacía del vino habla el hecho de que en la apertura de alguna pipa de vino, la designada autoridad militar, generalmente un sargento, debía hallarse presente junto al maestre, escribano y tonelero del navío, «para saber lo que le falta, y lo certificará con el escribano y tonelero, para que el capitán de mar le dé recaudo al maestre».

En los hospitales navales, igualmente estará representado el vino en las dietas para enfermos, inclusive en los de menor entidad, como le ocurre al cartagenero Hospital de Galeras, al que se suministraba, según consta, vino procedente de Málaga y Vinaroz; ello es debido a que a veces el vino tenía una finalidad no dietética, sino medicinal, apareciendo en las «fresqueras de primera intención» entre otros medicamentos.

Por 1740, en tiempos del galeno naval don Juan de Lacomba, dichas fresqueras contenían, además de ungüento de basilicón, bálsamo de arceo, emplasto de diaquilón gomado, polvos de luanes, diacaubalicón, malvas, aguardiente, «vino católico», esto es «bautizado» con agua. En 1750, el médico de la Armada Pere Virgili propone el establecimiento de «caxas de medici-

nas» en los bajeles reales, recogiendo las experiencias de los viajes al Nuevo Mundo, ya que los marineros enfermos eran atendidos con penuria al llegar allí por los hermanos de San Juan de Dios, que carecían de medios. Virgili sugiere igualmente, para salvar deficiencias dietéticas, la necesidad de enviar «...vino y aguardiente...» para las necesidades de los hospitales.

En 1789 se pone en vigencia el «Estado de Medicinas y Utensilios de Enfermería», en el que se incluyen, entre otros, el zumo de limón, jarabe de adormideras, jarabe de horchata, confección gentil cordial, conserva de berros, píldoras astringentes, sal de higuera, crémor tártaro, azúcar blanca, espíritu de cuerno de ciervo, tintura anticólica, láudano, flor de azufre, azafrán, cantáridas, harina resolutiva, piedra infernal, aceite de hypericón, ungüento contra la sarna, emplasto de ranas, candelillas emolientes, maná y simaruba y, naturalmente, vino emético para provocar vómitos.

Cuando finalizaba el siglo XVIII, la administración de los hospitales navales se renueva profundamente, como se desprende de la lectura de las disposiciones que bajo el epígrafe de *Leyes, Reales Órdenes y Decretos* vieron la luz en 1793, referente al Departamento Marítimo de Cádiz. Se refiere a las «condiciones dispuestas por la Junta del Departamento de Marina de Cádiz para el asiento de Hospitales». Consta de un total de 52 artículos en los que se manifiesta, además de que el asentista tenía que adquirir «géneros de buena calidad», que en el caldero se tenían que incluir seis onzas de carnero para cada enfermo, y que a los oficiales se le debía suministrar para el desayuno «chocolate bueno».

En varios de dichos artículos se indican las calidades y cantidades de vino que corresponde suministrar a los enfermos, concretamente «un cuartillo de vino de once y medio onzas a cada uno», así como la obligatoriedad de tener en los hospitales una provisión de dicho vino para el consumo de cuatro meses. Se autoriza además al hospital para la adquisición de aguardientes, así como la posibilidad de destilarlos. Dichas condiciones son expuestas con gran alarde de reorganización y rigor.

Un desgraciado hecho bélico vino a denunciar estas carencias higiénico-alimentarias: el 14 de febrero de 1797 la Marina de Guerra española experimentó una flagrante derrota en el cabo de San Vicente frente a la escuadra inglesa. La lastimosa carencia de recursos médicos y farmacéuticos en los barcos españoles, que obligó a tener que curarse a los heridos con material atípico e incalificable, urgieron a legislar sobre «Utensilios de Cirugía y régimen dietético en los bajeles». En cuanto al régimen dietético a bordo se incluía, además de los imprescindibles bizcochos, arroz, sémola, chocolate, fideos, jamón y azúcar, vinos blanco y de Jerez y *dreche*, que era una bebida a base de cebada fermentada.

Así llegamos al siglo XIX. Como medida precautoria contra incendios fue dispuesto, referente al embarque de aguardiente, que siempre que hubiera que arranchar envases de aguardiente «para los ranchos privilegiados, o como

parte de los repuestos de víveres o de medicinas (...), que los referidos envases sean barriles de duela con arcos de hierro bien acondicionados y de cabida de una arroba...» (1852). De igual fecha es una real orden que disponía que, dentro del repuesto de víveres que era obligatorio llevar en todo buque de guerra que hiciera el trayecto con América, se debía incluir «un cuartillo de vino, por plaza de dotación». Además, dulcificando la legislación, se dispuso que la marinería, después de los ejercicios de cañón, de velas, zafarrancho de combate u otros que produjeran una abundante transpiración, se les suministrara en verano una cantidad suficiente de la bebida que vulgarmente se denomina sangría, compuesta de agua, vino rojo, limón o grosella y azúcar, en cantidades proporcionales a un grato sabor ácido (1862), e incluso se llegó a prohibir la práctica de castigar con privación de vino a los individuos que percibieran ración (1) (1870).

A los hospitales navales llegarían igualmente medidas dietéticas dictadas con aires de generosidad, lo que puede observarse en el Capítulo XIV, Artículo 128, del Reglamento de Hospitales de 1890, que especificaba que el vino común y el vino generoso podían suministrase a los enfermos, si bien con carácter de extraordinario y mediante prescripción facultativa, así como con el visto bueno del director. Cuando concluía el siglo XIX, en noviembre de 1892, una real orden determinaba el régimen alimenticio que debía observarse en los hospitales de Marina, tratando de aproximarse a la existente en los hospitales de Guerra, en los que la dieta era más abundante y nutritiva. El vino común y la cerveza aparecen consignados en la dieta en el apartado de extraordinarios, los cuales para dispensarse debían ser prescritos facultativamente. Con la llegada del siglo XX, la rapidez en las comunicaciones hizo perder el carácter urgente y extraordinario de dichas «dietas», y naturalmente del vino y otras bebidas espirituosas. No por ello, naturalmente, dejó de beberse en los navíos y en los hospitales

BIBLIOGRAFÍA

FERNÁNDEZ DURO, C.: *Disquisiciones Náuticas*. Libro VL.
MARTÍNEZ CERRO, M.: *El Servicio Farmacéutico de la Armada*. Editorial Naval.
CLAVIJO, S.: *Historia de la Sanidad*.
CLAVIJO, S.: *Trayectoria Hospitalaria.*
Colección Legislativa de la Armada.
Estado General de la Armada, 1890.
Estado de Medicinas y Utensilios de Enfermería (1789).

(1) El capitán de mar, encargado de repartir las guardias entre los marineros, pajes y grumetes cuando la nave salía a la mar, estaba facultado para castigarlos cuando éstos incumplieran lo mandado: la retirada de su ración de vino era una de las sanciones más temidas, en tanto que la ración burlada se la repartían «los que se hallaren velando».