



Otros

Trabajo Original

Alimentos sin finalidad nutricional en la terapéutica médica hospitalaria de la edad moderna en el Hospital de Santiago de Vitoria (Álava, España)

Food without nutritional purpose in the medical therapeutics in the modern age at Hospital de Santiago in Vitoria (Alava, Spain)

Manuel Ferreiro-Ardións^{1,2}, Juan Lezaun-Valdubieco^{1,3}

¹Comisión de Historia y Humanidades. Colegio Oficial de Enfermería de Álava. Vitoria. ²Departamento de Enfermería. Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU). Leioa, Bizkaia. ³Osi Araba. Osakidetza/Servicio Vasco de Salud. Vitoria

Resumen

Introducción: con ser importante, la alimentación en los hospitales medievales y modernos distó de la excelencia y abundancia que sugieren algunos historiadores, probablemente por una incorrecta valoración de la documentación hospitalaria al considerar como destinado a la alimentación todo gasto en alimentos, cuando buena parte tuvo como destino la botica.

Objetivo/método: identificar los alimentos utilizados para una finalidad terapéutica no nutricional durante la edad moderna en el Hospital de Santiago Apóstol de Vitoria (Álava, España), describir su sistema de consignación y revisar la bibliografía del periodo para facilitar estrategias de valoración documental a los investigadores.

Resultados: entre 1592 y 1813 se identifican 42 grupos de alimentos adquiridos para finalidades terapéuticas no nutritivas. El sistema de anotación en los libros de gastos no es sistemático ni homogéneo sino muy variable y dependiente de quien efectuara el asiento. Se identifican 27 términos para el reconocimiento de que un determinado alimento tuviera por destino la botica y no la cocina. Se escogen 14 textos sanitarios del periodo como bibliografía clarificadora, encontrándose de mayor utilidad para los fines propuestos los manuales enfermeros del siglo XVII.

Conclusiones: la variedad y cantidad de alimentos destinados a la botica evidencia el riesgo de confusión en los investigadores no familiarizados al analizar las dietas hospitalarias desde los libros de contabilidad. La propuesta de términos y estrategias de discriminación del uso nutricional o no nutricional de los alimentos adquiridos, junto a la recomendación bibliográfica, resulta indispensable para una adecuada valoración de las dietas hospitalarias históricas.

Palabras clave:

Alimentos. Usos terapéuticos. Hospital. Edad moderna. Vitoria.

Abstract

Introduction: although important, food in medieval and modern hospitals was far from the excellence and abundance suggested by some historians, probably due to an incorrect assessment of hospital documentation, considering all food expenditure to be for food when much of it was destined for the apothecary's shop.

Aim/method: to identify the foodstuffs used for non-nutritional therapeutic purposes during the modern age at Hospital de Santiago in Vitoria (Alava, Spain), to describe the system of consignment, and to review the bibliography of the period in order to facilitate documentary assessment strategies for researchers.

Results: between 1592 and 1813, 42 groups of foodstuffs acquired for non-nutritional therapeutic purposes were identified. The system of annotation in the expenditure books is neither systematic nor homogeneous, but highly variable and dependent on who made the entry. Twenty-seven terms were identified for the recognition that a given foodstuff was intended for the apothecary's shop and not the kitchen. Fourteen sanitary texts of the period were chosen as clarifying bibliography, finding the 17th century nursing manuals most useful for the proposed purposes.

Conclusions: the variety and quantity of foodstuffs destined for the apothecary's shop shows the risk of confusion in unfamiliar researchers when analysing hospital diets from account books. A proposal of terms and strategies for discriminating the nutritional or non-nutritional use of the food acquired, together with bibliographical recommendations, is essential for an adequate assessment of historical hospital diets.

Keywords:

Food. Therapeutic uses. Hospital. Modern Age. Vitoria (Álava, Spain).

Recibido: 02/09/2022 • Aceptado: 19/11/2022

Conflicts of interest: los autores declaran que no existen conflictos de intereses.

Ferreiro-Ardións M, Lezaun-Valdubieco J. Alimentos sin finalidad nutricional en la terapéutica médica hospitalaria de la edad moderna en el Hospital de Santiago de Vitoria (Álava, España). Nutr Hosp 2023;40(5):1041-1046

DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.04422>

Correspondencia:

Manuel Ferreiro-Ardións. Comisión de Historia y Humanidades. Colegio Oficial de Enfermería de Álava. Senda de Los Canónigos, 2. 01002 Vitoria
e-mail: manuel.ferreiro@ehu.eus

INTRODUCCIÓN

En junio de 2022, un artículo de prensa español (1), basándose en otro británico anterior de una historiadora de la medicina (2), traía a colación la conocida evidencia de que la alimentación hospitalaria en tiempos históricos constituyó una parte fundamental de los cuidados dados a los enfermos y a otros usuarios de los antiguos hospitales medievales y modernos, contraponiendo su valor ante otro más secundario en los hospitales actuales. Ciertamente, y a pesar de la variabilidad en su práctica, existe consenso entre los investigadores en reconocer la importancia dada a la alimentación en la tradición médica hipocrático-galénica como medio para la conservación de la salud y como remedio para curar las enfermedades. Tanto la *diáita* del *Corpus Hippocraticum* como especialmente todo lo relativo al *cibus et potus* de las llamadas *sex res non naturales* galénicas tuvieron una gran importancia en los *regimina sanitatis* y en la terapéutica médica medieval y moderna (3), por lo que no resulta extraña la aplicación de estas medidas en el medio hospitalario. Es más, la cuidada observación del régimen alimenticio en los hospitales estuvo muy presente en los manuales enfermeros del siglo XVII (4,5), en las ordenanzas de hospitales generales (6) e incluso, a veces, aparecía recogida en las cartas fundacionales de pequeños hospitales rurales (7), pues el valor dado al alimento no solo se dio en los grandes hospitales con aspiraciones curativas sino también en los hospitalillos y alberguerías para pobres y peregrinos (8,9).

A pesar de estas evidencias sobre la importancia de la alimentación en los hospitales históricos, ha de advertirse que estas alusiones están referidas solo al alimento en cuanto nutrimento; sin embargo, durante aquellos siglos, el uso de distintos alimentos con fines terapéuticos no nutricionales formó parte consustancial del arsenal médico galénico y, por tanto, no puede asumirse que toda mención alimenticia en la documentación hospitalaria tuviera necesariamente una finalidad nutritiva o solo nutritiva. En consecuencia, cabe preguntar razonablemente si no se estará generalizando y magnificando la alimentación en los hospitales históricos a expensas de considerar que todo alimento consignado en los libros de gastos, fuente documental común en la historiografía hospitalaria, iba destinado a la boca de los enfermos para un fin exclusivamente nutricional, cuando su destino a la botica era igual de razonable.

La cuestión es relevante pues, si se acepta indiscriminadamente toda alusión a alimentos en la documentación hospitalaria como parte de la dieta que recibía el enfermo, se puede concluir erróneamente (y el artículo referido al inicio es ejemplo) que, en los hospitales históricos, las dietas eran de auténtico lujo, cuando lo más probable es que fueran una "alimentación sobria pero reparadora [...] fundamentalmente energética para obtener la fuerza necesaria y, solo secundariamente, como nutrición" (10). Esto es, resulta creíble pensar que la dieta de los hospitales históricos pudiera ser superior a la habitual de las clases más desfavorecidas; por ejemplo, como se señalaba en el caso de Vitoria (Álava, España) a finales del siglo XVIII: "...la ración diaria de cada uno [de los asistidos] es envidiada generalmente

de los labradores de todo este contorno, quienes después de el fatigoso trabajo, en que ocupan todo el día no logran semejante sustento" (11). Sin embargo, no es razonable creer que alimentos suntuosos, extravagantes o exóticos para las mesas de los menestrales urbanos fueran a ser de uso frecuente, no digamos ya cotidiano, en la dieta de los hospitales simplemente porque consta su adquisición. Como tampoco lo es cuando se observan compras ingentes de alimentos comunes que sobrepasaban el consumo dietético esperable del número de enfermos. Menos aun cuando la mención de unos y otros pueda explicarse desde la terapéutica.

Para quienes investigamos el mundo hospitalario antiguo, no nos cabe duda en considerar que una gran parte del error de interpretación quizá provenga de las dificultades documentales, pues los libros económicos de los hospitales (gastos mayores y menores, ordinarios y extraordinarios, ingresos y altas de enfermos...) habitualmente han tenido mejor suerte en la conservación archivística que los libros asistenciales (dietas, botica, evolutivos...), que carecían de función una vez desaparecidos los enfermos. Además, en los libros de gastos, cuando se consignaban alimentos, no siempre se explicitaba su fin o se diferenciaba en libros diferentes el destino a la cocina o la botica. Trabajar con estas limitaciones en la fuente de datos genera, sin duda, incertidumbre sobre el uso dado a aquellos alimentos, que se ve desgraciadamente amplificada cuando a los investigadores les resulta desconocida la potencial finalidad no nutricional de algunos productos que solo identifican como parte de la dieta.

Esto último, especialmente cuando los investigadores son ajenos a las disciplinas sanitarias, nos ha quedado manifestado en distintos contactos pluridisciplinares promovidos en nuestra Universidad (UPV/EHU), motivo por el que consideramos importante contribuir de manera práctica a su minimización con este trabajo.

Aprovechando la documentación de nuestro hospital histórico más relevante, el de Santiago Apóstol en la ciudad de Vitoria (Álava, España), con archivo histórico inventariado desde 1428 a 1976 (12), se propone como objetivo principal de este estudio el identificar los alimentos que fueron utilizados para una finalidad terapéutica no nutricional durante la edad moderna. Como objetivos secundarios se proponen: 1) describir el sistema de consignación de estos productos en la documentación del hospital; 2) identificar los elementos que ayudan a discriminar la finalidad del alimento; y 3) revisar y escoger la bibliografía coetánea del periodo a estudio que facilite la comprensión del uso terapéutico de los alimentos.

MATERIAL Y MÉTODOS

Revisión de documentación primaria y secundaria. La documentación primaria es la conservada del Hospital de Santiago Apóstol de la ciudad de Vitoria, acotando temporalmente la revisión a la edad moderna que, en el caso del hospital, viene definida por el intervalo entre 1556, fecha en la cual el edificio se reconstruye totalmente tras un incendio, y 1821, en que se

traslada a uno nuevo (6). Este periodo, además, constituye cierta unidad funcional pues, poco antes del inicio del periodo, el hospital, de fundación particular, pasa a manos del ayuntamiento y, poco después de su final, se harán cargo del mismo las Hijas de la Caridad, suponiendo ambos sucesos repercusiones evidentes en su funcionamiento y modo de recoger la información (6). La documentación secundaria está constituida por un conjunto de obras impresas en lengua castellana sobre terapéutica médica y atención enfermera de la edad moderna, cuya búsqueda obedece a criterios de oportunidad o que forman parte del bagaje personal de los autores.

El conjunto documental histórico del Hospital de Santiago Apóstol de la ciudad de Vitoria se encuentra depositado en un fondo especial del Archivo del Territorio Histórico de Álava (ATHA). Recoge la documentación conservada entre 1428 y 1976, repartida en 60 cajas más 363 libros, contando con un minucioso inventario que facilita una primera toma de contacto de manera muy eficiente (12). El fondo se encuentra clasificado en 4 partes (Fundación y gobierno, Administración de propiedades, Contabilidad, y Movimiento de enfermos), de cuyo desglose en el inventario puede advertirse que las adquisiciones de alimentos, medicinas y otros productos se encuentran en la parte de Contabilidad, correspondiendo al intervalo de fechas seleccionado (1556-1821) los libros de cuentas generales 52 a 57 (se inicia en 1592, no conservándose los previos entre 1504 y 1591) y los libros de cuentas de gastos menores 258 a 260 (se inician en 1743, no existiendo previamente, y se interrumpen en 1815).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La revisión del conjunto de libros de cuentas del hospital para el periodo definido evidencia que los libros de cuentas generales conservados se inician con la llegada de los hermanos de Juan de Dios, que gestionarán el hospital entre 1592 y 1595 y entre 1605 y 1608 (13), siendo también estos los periodos —especialmente el primero— de recogida más minuciosa de la contabilidad. Fuera de ellos, la calidad de la información es muy variable, con un declive a partir de 1694 (libro 53 de cuentas generales) que no se subsana hasta que aparecen en 1743 los libros de gastos menores. Ello nos sugiere que estos últimos libros debieron empezar en fecha previa, no conservándose ninguno. Así mismo, aunque los libros de gastos menores se interrumpen en 1815, ya antes se evidencian lagunas de importancia en probable relación con la guerra de independencia. Por tanto, dentro del periodo a estudio, de 1556-1821, los libros revisados que recogen información de interés se circunscriben a los periodos de 1592-1694 (libros 52 y 53 de cuentas generales) y 1743-1813 (libros 258 a 260 de gastos menores), teniendo ambos, a su vez, algunas soluciones de continuidad temporal y resultando, por tanto, engañosa la aparente continuidad temporal sugerida por el orden dado en la clasificación actual de los libros.

Tomando los objetivos propuestos como criterios de resultados, los principales hallazgos y su discusión son los siguientes:

DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE CONSIGNACIÓN DE ALIMENTOS ADQUIRIDOS PARA LA BOTICA

En ambos grupos de libros, la consignación de gastos es muy variable en cantidad y calidad, yendo desde anotaciones por cada compra y casi diarias —por ejemplo, con los hermanos de Juan de Dios— a resúmenes mensuales en la mayor parte de los casos. Los libros de cuentas generales recogen todo tipo de gastos, incluidos los alimentos y bebidas para ser destinados tanto a la cocina como a la botica, mientras que en los libros de gastos menores, estos se hacen más específicos, manteniéndose muchas expresiones de alimentos destinados a la botica y reduciéndose los de cocina solo a gastos extraordinarios u ocasionales. Los diferentes alimentos adquiridos se mencionan generalmente con poco o ningún detalle cuantitativo (“pan para emplasto”, por ejemplo, en junio de 1749), aunque ocasionalmente se concreta una cantidad (“por seis oñanas de pan que se han gastado para emplastos”, por ejemplo, en septiembre de 1750).

Las anotaciones de compras de alimentos en los libros no distinguen su fin de una manera estructurada sino mediante términos aclaratorios añadidos con cierta frecuencia pero no sistemáticamente, que hacen referencia a algún aspecto culinario (caldos, cena, comer/comida, guisar, olla, ración, sopas...), religioso (alimentos especiales por festividades: “Por gallinas Jueves y Viernes Santo, las Pasquas y San Prudencio”, por ejemplo, en abril de 1792) o bien a alguno terapéutico (habitualmente para una preparación medicamentosa, para un enfermo concreto o para una dolencia específica). La impresión es que estas aclaraciones y su frecuencia varían según quién realiza la anotación, por lo que, probablemente, los alimentos destinados a la botica son más de los aquí recogidos y algunos muy reiterados, a veces sin mención a ningún fin, son en realidad para el mismo propósito terapéutico, especialmente los mencionados en los libros de gastos menores.

Esto último puede presumirse que es así porque se advierte que en estos libros de gastos menores (es decir, a partir de 1743) no se consignan (como sí se hacía en los anteriores) los gastos correspondientes a los productos que constituían la dieta diaria del hospital, cuya composición nos es conocida ya que se especifica en las ordenanzas del centro, sino solo el número de raciones administradas de “caldo solo, huevo, racion, ò media racion de puchero” (14:21). Según las ordenanzas de 1764, que son las primeras redactadas que nos constan, la dieta era muy repetitiva y probablemente ceñida o con pocas variaciones a la expresada: “el desayuno que està en costumbre, como es el de las sopas de aceite, ò de caldo del puchero”, mientras que “las Raciones asignadas para cada Enfermo para medio día, que es la de un quarteron de Carnero, y otro de Baca con los garbanzos, aya de hacer guisar tantas medias libras, como enfermos huviesse” y, para cenar, lo que sobrase del mediodía “las deberá reservar, disponiendo, que con él se haga gigote para la noche, y se dê à los enfermos [que se pudiera] omitiendo dêr el huevo que se acostumbra [para cenar]” (14:21-2). No obstante esto, se aprecia una compra frecuente de aves para el puchero de

mediodía y, aunque no detallado en las ordenanzas, también la adquisición de diferentes verduras, en menor medida frutas (aunque el hospital tenía su propia huerta y árboles frutales) y, sobre todo, pan para la dieta diaria. Así mismo, y al margen de las compras especiales por festividades (se identifican hasta 20 al año), hay anotaciones como para sugerir un consumo relativamente frecuente de pescado fresco y seco, siendo ocasionalmente citadas compras de besugo y merluza.

El número de raciones que se administraba era anotado de forma triple e independiente por el mayordomo, el administrador y el síndico (hospitalero), cotejándose mensualmente para el libramiento del pago por el ayuntamiento. Por tanto, en cuanto que el precio de la ración por enfermo ya estaba prefijado, no era necesario indicar en los libros de cuentas, o al menos en los que han pervivido, la compra de estos productos alimenticios destinados a la cocina, salvo que fueran extraordinarios, caso de las festividades anuales que se contabilizan.

En consecuencia, puede afirmarse que, en el caso del Hospital de Santiago de Vitoria, los alimentos que aparecen consignados en los libros de cuentas, salvo casos extraordinarios, no iban destinados a la cocina sino a otros fines. Entre estos, sin duda, el uso terapéutico no nutritivo es el más importante, tal como se expresa en buena parte de los añadidos a las citas de alimentos, siendo la indicación para otros fines escasa. De hecho, la dinámica formal de las anotaciones sugiere que, de aquellos alimentos a los que no se añade ningún fin concreto en estos libros, podría incluso interpretarse que su destino fue la botica. No obstante, en aras de la evidencia, se han seleccionado exclusivamente las citas de alimentos a los que de manera indubitable se indica una finalidad terapéutica no nutritiva.

ELEMENTOS DE AYUDA A LA DISCRIMINACIÓN DE LA FINALIDAD TERAPÉUTICA DE LOS ALIMENTOS

Los añadidos aclaratorios o coletillas utilizados para reconocer el uso terapéutico no nutricional a lo largo del periodo son los siguientes (en orden alfabético. Aparecen tanto en singular como en plural. Generalmente les antecede la preposición para): agua (a secas o seguido de cocida o, mayormente, blanca o vegetal), alcanforar, almendradas, bizcocho, botica, brasero, cocer, cura/curar/curación, emplasto, enfermería, extracto, "jerepriega" (también escrito con g y "jerepriga", probablemente por jirapliega), medicina/medicamento, necesidad, lavativa, liviano, pasta, pócima, posca, purga, quemar, quina (por quinado), redaño, regalar (por regar), remedio, reparo, untura.

Algunos términos dudosos, como cocer o necesidad, se aclaran bien por el producto ("anis para agua cozida", en julio de 1597, o "almidon y açucar para dos necesidades", en mayo de 1594, por ejemplo). En otros casos, en lugar de los términos descritos se identifica la finalidad terapéutica por la alusión al enfermo o cama que ocupa ("Huevos y vinagre para el de la pierna rompida", en septiembre de 1792, por ejemplo) o su dolencia ("una libra de manteca para sarna", en octubre de 1794,

por ejemplo). Estas últimas expresiones referidas a un enfermo concreto o su dolencia, y otras como "orden del médico" o la mención al nombre del médico o cirujano (mayor y menor), probablemente también debieran tomarse por finalidad terapéutica, pero ante la duda de una finalidad nutricional no se han tenido en cuenta salvo que el contexto u otras expresiones confirmaran otro uso terapéutico no nutricional como, por ejemplo: "Dos huevos y haceyte pa una tortilla para ponerla en la boca del estomago á un enferma", es decir, como cataplasma, en abril de 1598. Otros términos, como purga, se emplean en doble sentido, bien aludiendo a un producto como purgante (terapia no nutritiva), bien aludiendo a un producto para compensar la pérdida esperada (terapia nutritiva) en un paciente purgado o que se va a purgar ("una gallina pa el soldado que se purga mañana", en abril de 1598, por ejemplo), lo que también se observa en alusiones a procesos gastroentéricos ("Dos huevos ademas del ordinario al enfermo de las cámaras", en octubre de 1597).

Brasero, quemar o regar (vinagre y especias, mayormente) aluden generalmente al uso aromático del medio (como antimiasmático en la concepción galénica), pero en ocasiones están referidos a vahos (en junio de 1797, por ejemplo, se adquiere "una botella para tomar vapor de vinagre") y tisanas ("un cuartillo de vinagre para posca" en marzo de 1800, por ejemplo).

Bizcocho se ha incluido porque en ocasiones se adquieren productos para elaborarlos ("doce huevos pa los bizcochos", por ejemplo, en julio de 1597) con el fin de utilizarlos luego para emplastos, si bien la mayor parte de las veces se adquieren ya elaborados.

Algunos de los términos aparecen mencionados indistintamente como adverbio y como sustantivo; así, por ejemplo, aparece tanto azúcar para pasta como directamente pasta, o carnero para redaño como solo redaño, lo que puede dificultar la interpretación en algunos casos: si pone redaño, probablemente es que solo adquirieron el mesenterio del animal (presumiblemente de carnero si no se cita), pero si pone pasta, no sabemos su contenido exacto, pues existían diferentes formulaciones. De hecho, en ocasiones se adquieren diferentes productos conjuntamente que parecen aludir a un mismo fin: por ejemplo, "huevos, azúcar y canela para medezinas", en julio de 1746, o "pan, huevos, leche, azúcar y canela", en octubre del mismo año, que probablemente fueran para realizar una pasta o un emplasto como si se cita en otras ocasiones ("por açucar, huevos y manteca para emplastos", en diciembre de 1749).

ALIMENTOS CITADOS EN EL HOSPITAL DE SANTIAGO SIN FINALIDAD NUTRITIVA

Teniendo en cuenta todo lo señalado anteriormente, se han identificado 331 citas correspondientes a 45 productos alimenticios que inequívocamente se adquirieron para una finalidad terapéutica no nutritiva. Los más recurrentes son distintos tipos de vino, citada su adquisición en 42 meses (m); los huevos, en 40; el pan, en 35; la leche, en 29; y el vinagre, citado en 23 m.

Entre 20 y 10 meses son citadas la compra de: carnero o alguna de sus partes en 16 m; distintos tipos de ave también du-

rante 16 m; azúcar, en 15; aguardiente, en 13; bizcochos, en 11, y guindas o cerezas durante 10 m. Distintas hortalizas se citan en 16 meses, de las que destacan las cebollas que se adquieren durante 7 para elaborar distintos remedios.

Por debajo de 10 meses se citan en 7 meses la adquisición de manteca; en 6, limones; en 5, azafrán, canela y miel; en 4, aceite para unturas, pasas y pescado; en 3, manzanas asadas; en 2, anís, chocolate y regaliz; y, finalmente solo en algún mes se citan agua de morcillas, almidón, arroz, cebada, higos, naranjas, pimienta, queso, sal, ternera, tomate y uvas.

En general, no se indican cantidades ("Por leche para emplasto" en julio de 1749) o no son muy específicas ("por una vejiga de manteca para curar", en diciembre de 1786, o "una olla de miel para remedios", en abril de 1789, por ejemplo). Entre los más citados, los que con mayor frecuencia se cuantifican son el pan, expresado en otonas, el vino y el aguardiente, en azumbres, cuartillos o pellejos, y los huevos en unidades. De todos los productos, los huevos y el pan son los más versátiles.

El uso mayoritario es abstracto (remedios, medicinas o reparos), siendo el preparado más recurrente el emplasto. A ellos se dedican la mayor parte de los alimentos, especialmente los más citados: huevos, pan, leche, los diferentes vinos y aguardientes, azúcar, etc., en una variedad de composiciones no detallada pero que solía tener como base el pan o los bizcochos (en el mes de enero de 1800, por ejemplo, concretan haber aplicado 281 emplastos a media libra de pan cada emplasto). La variedad de vinos utilizados en los emplastos, además de aguardientes y vinagres, da cierta idea de la complejidad de su elaboración, así como de la precisión terapéutica buscada, citándose de más a menos: vino de Valencia, blanco, generoso, tinto, rancio, de Tudela, de Málaga, clarete. Así mismo, como se ha señalado, la adquisición conjunta de diferentes productos podría sugerir composiciones específicas.

La leche (leche común en algunas citas) ha de entenderse que es de vaca, siendo esta la mayoritaria, pues no se cita al animal en ningún momento, mientras que sí se distingue cuando es de cabra o cuando es solo el suero lácteo.

BIBLIOGRAFÍA ESCOGIDA DE LA EDAD MODERNA CON INDICACIONES TERAPÉUTICAS DE LOS ALIMENTOS

Los textos médicos, quirúrgicos, enfermeros y boticarios de la edad moderna son ricos en la inclusión de distintos preparados terapéuticos formados en todo o en parte por alimentos de uso común. La variedad de alimentos contenidos en ellos es tan amplia que puede afirmarse que cualquier alimento poseía alguna cualidad conocida, susceptible de ser utilizada para aliviar alguna dolencia. Por tanto, no debe extrañarnos el número de alimentos documentados en el Hospital de Santiago como destinados a la botica, sino más bien debería considerarse una relación bastante contenida.

Entre estos textos deben resaltarse por su claridad expositiva y su practicidad aquellos destinados a profesionales sanitarios no

académicos como enfermeros, hospitaleros y cirujanos menores (barberos y sangradores), siendo especialmente relevantes los elaborados por las congregaciones religiosas hospitalarias, cuyos hermanos habitualmente realizaban todas esas funciones. De estos, destacamos el de los obregonos, atribuido a Andrés Fernández (4), y el de Juan de Dios, de Mathias de Quintanilla (15), especialmente por la variedad de remedios descritos y el detalle utilizado para describir los procedimientos más complejos, caso de la aplicación de pichones y otros animales o sus partes, como el mesenterio y otras vísceras (redaños y liviano, por ejemplo, en el Hospital de Santiago) para distintos fines. De parecida utilidad, aunque no consta impresión en su época, cabría citar el manual para enfermeros de Simón López, ya que cuenta con una edición comentada contemporánea (5). Finalmente, no le van a la zaga otros textos de religiosos destinados a los misioneros, caso del jesuita Juan de Esteineffer (16), o los destinados a poblaciones sin recursos sanitarios profesionales (17,18), cuyos contenidos contrastamos que son una aplicación simple, como remedios caseros, de las indicaciones recogidas en los libros para profesionales.

Por su parte, los textos para profesionales con formación académica tienen la virtud de evidenciar hasta qué punto el uso de alimentos como parte de la terapéutica estaba normalizado y normativizado profesionalmente, si bien su lectura resulta más exigente y requiere cierta perspectiva del galenismo. Entre ellos, y simplemente por la estructura de sus contenidos, los centrados en la farmacopea permiten un acercamiento más directo y sencillo que los textos médicos y quirúrgicos, además de que se explayan en las cualidades de los alimentos y en su preparación como diferentes formas medicamentosas. El texto del boticario Luis de Oviedo, de 1692 (19), resulta especialmente esclarecedor en lo relativo a la composición de emplastos y ungüentos tópicos, que son los más expresados en el Hospital de Santiago, sin desmerecer el conjunto de formas orales que, por contexto, puede inducirse que también se utilizaban en el hospital que estudiamos. Tras su lectura, por ejemplo, ya no resulta sorprendente la variedad de vinos que se adquirían en el hospital para su botica o la omnipresencia de pan y huevos en las composiciones.

Su correspondencia en la patología puede verse en distintos textos médico-quirúrgicos del periodo a estudio (20-22) y también en posteriores, ya del XIX, previos a los descubrimientos bacteriológicos, en los que sorprende el desarrollo de la química con la pervivencia del uso de alimentos en los preparados terapéuticos (23-26).

CONCLUSIONES

Se identifica un amplio y variado uso de alimentos como recursos terapéuticos sin finalidad nutricional en el Hospital de Santiago de Vitoria durante la edad moderna, que agrupamos en 42 conjuntos. Su asiento en los libros contables no distingue su finalidad con claridad, ni homogénea ni sistemáticamente, evidenciando el riesgo de confusión en los investigadores no familiarizados, para cuya ayuda se recogen 27 vocablos utilizados en

la documentación y otros criterios a tener en cuenta para poder considerar inequívocamente cuándo un alimento se destina a la botica en lugar de a la cocina. La revisión de bibliografía sanitaria del periodo corrobora el uso normativizado de alimentos en la terapéutica médica, de cuyo conjunto se recomienda a los investigadores neófitos los manuales enfermeros del siglo XVII por su concreción y claridad expositiva.

El uso conjunto de las recomendaciones dadas resulta indispensable para una correcta valoración de las dietas hospitalarias históricas.

BIBLIOGRAFÍA

- Macías C. Los menús de los hospitales medievales: la dieta de los enfermos no fue lo que es ahora. *Elconfidencial.com*. Madrid: Titania Compañía Editorial S.L. 09/06/2022 [consultado el 09/06/2022]. Disponible en: https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2022-06-09/historia-hospitales-medievales-dieta-enfermos_3437385/
- Heggie V. Hospital food standards: did medieval hospitals do it better? *The guardian.com*. Londres: Guardian Media Group. 29/08/2014 [consultado el 09/06/2022]. Disponible en: <https://www.theguardian.com/science/the-h-word/2014/aug/29/hospital-food-standards-did-medieval-hospitals-do-it-better>
- Lain Entralgo P. Historia de la medicina. Barcelona: Salvat; 1978. Disponible en: <https://www.cervantesvirtual.com/obra/historia-de-la-medicina/>
- Fernandez A. Instrvccion de enfermeros, y consuelo a los afligidos enfermos, y verdadera practica de como se han de aplicar los remedios que ordenan los medicos. Madrid: Imprenta Real; 1617.
- López S, García Martínez AC (ed.), García Martínez MJ (ed.). Directorio de Enfermeros y artífice de obras de caridad para curar las enfermedades del cuerpo, 1651-1668. Madrid: Enfermundi; 2001.
- Ferreiro-Ardións M, Lezaun-Valdubieco J. Historia de la Enfermería en Álava. Vitoria: Colegio Oficial de Enfermería de Álava; 2008. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10810/24749>
- Ferreiro-Ardións M, Lezaun-Valdubieco J. La asistencia hospitalaria en Álava durante la Edad Moderna. *Sancho el Sabio* 2015;38:219-42. DOI: 10.55698/ss.v0i38.37
- Vázquez de Parga L, Lacarra JM, Uría Riu J. Las peregrinaciones a Santiago de Compostela (3 tomos). Madrid: CSIC; 1948-1949.
- Huidobro y Serna L. Las peregrinaciones jacobeanas. Madrid: Publicaciones del Instituto de España; 1949-1951.
- Alzate Echeverry AM. Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo XVIII. *Historia crítica* 2012;46:18-42. Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/rhc/n46/n46a03.pdf>
- Archivo Municipal de Vitoria. Sig. HOSP-CAR 18-5.
- Corres Botella RM, Ruiz de Apodaca López de Letona MI. Hospital de Santiago: inventario de sus fondos (1428-1976). Disponible en: https://web.araba.eus/documents/105044/4464356/Hospital+de+Santiago+-+Inventario+del+fondo_ocr.pdf/848e684e-07b3-980d-bc19-a857e-d7a9378?t=1609246057717
- Ferreiro-Ardións M, Lezaun-Valdubieco J. La fallida implantación de la Orden Juandediana en Vitoria en el siglo XVI. En: Fernández M, García AC, García MJ, coordinadores. Un siglo cuidando a la Sociedad, Centenario del reconocimiento oficial de la Enfermería en España. Santander: Colegio Oficial de Enfermería de Cantabria; 2015. p. 547-552. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10810/24772>
- Ayuntamiento de Vitoria. Traslado notarial de los estatutos y ordenanzas para la gestión y buen gobierno del Hospital de Santiago de Vitoria que fueron realizadas a 18 de diciembre de 1764. Vitoria: no consta [probablemente Baltasar Manteli (imp.)]; 1765. Disponible en: http://www.araba.eus/arabado/doc?q=hospital+santiago+1764&start=4&rows=1&sort=score%20desc&fq=norm&fv=albala&fo=and&msstored_fid90=399472
- Quintanilla M de. Breve compendio de Cirugia. Valencia: layme de Bordazar (imp.); 1705. Disponible en: https://books.google.es/books/ucm?vid=UC-M5327382532&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Esteyneffer J de. Florilegio medicinal de todas las enfermedades, sacado de varios, y classicos authores, para bien de los pobres, y de los que tienen falta de Medicos, en particular para las Provincias Remotas, en donde administran los RR. PP. Misioneros de la Compañía de Jesus. Reducido a tres libros, el primero de Medicina, el segundo de cyurgia, con vn Apendix, que pertenece al modo de Sangrar, abrir, y curar fuentes, aplicar Ventolas, y sanguijuelas. El tercero contiene vn Catalogo de los Medicamentos vsuales que se hacen en la Botica, con el modo de componerlos. Madrid: Alonso Balvas (imp.); 1729. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10481/69748>
- Santa María F de. Manual de Medicinas Caseras para consuelo de los pobres indios en las Provincias y Pueblos donde no hay médicos ni botica. Manila: Juan Cortada (imp.); 1863. Disponible en: https://books.google.es/books?id=MxXJmWkPlwGC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Sanchez A. Despertador Medico, con su Botica de pobres. Madrid: Domingo Fernandez de Arrojo (imp.); 1729. Disponible en: <http://bdh.bne.es/bne-search/detalle/bdh0000125830>
- Oviedo L de. Methodo de la coleccion y reposicion de las medicinas simples, de su correccion y preparacion, y de la composicion de los letuarios, jaraves, pildoras, trociscos, y azeytes que están en uso: va añadido en algunos lugares el tercer libro, y todo el quarto libro, en que se trata de la composicion de los unguentos, cerotos, y emplastos, que están en uso y las recetas. Madrid: Melchor Alvarez (imp.); 1692. Disponible en: <https://www.cervantesvirtual.com/obra/methodo-de-la-coleccion-y-reposicion-de-las-medicinas-simples-de-su-correccion-y-preparacion-y-de-la-composicion-de-los-letuarios-jaraves-pildoras-trociscos-y-azeytes-que-estan-en-usova-anadido-en-algunos-lugares-el-tercer-libro-y-todo-el-quarto-libro-en-q/>
- Porres M de. Medulla de Cirugia y Examen de Cirujanos. Madrid: Pedro Joseph Alonso y Padilla (imp.); 1749. Disponible en: https://books.google.com.ec/books?id=u0Z3mMAUHYoC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Perez de Escobar A. Medicina Pátria ó Elementos de la Medicina práctica. Madrid: Antonio Muñoz (imp.); 1788. Disponible en: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000081982&page=1>
- Suarez de Ribera F. Reflexiones anticolicas, experimentos médico-prácticos chymico-galenicos, quinta essencia de los remedios contra la colica epidemica endemica. Madrid: Francisco del Hierro (imp.); 1723. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10481/38691>
- Por los médicos de número de dichos establecimientos. Catálogo de los Medicamentos simples y compuestos y Formulario Medico para el uso de los Reales Hospitales General y Pasión de esta Corte. Madrid: Viuda de Aznar (imp.); 1827. Disponible en: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=ucm.5315027448&view=1up&seq=3&skin=2021>
- Gerber de Robles J. Nuevo formulario general completo, ó Colección de las recetas mas usadas en la práctica médica. Valencia: Mallen y sobrinos (imp.); 1839. Disponible en: https://books.google.es/books?id=h6M0-m3oGLM-C&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Trousseau A, Reveil PO, Sanchez de Bustamante A (trad.). Tratado completo del arte de recetar. Madrid: Monier (imp.); 1852. Disponible en: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=ucm.5323268755&view=1up&seq=3>
- Baldiviello M. Manual del Estudiante de Medicina. Madrid: Moya y Plaza; 1868. Disponible en: <https://play.google.com/books/reader?id=pMxmcvI9T-8C&pg=GBS.PA2&hl=es&printsec=frontcover>