

# A PROPÓSITO DEL ORIGEN DEL BRINDIS Y DE LAS BEBIDAS QUE ALEGAN LOS ESPÍRITUS Y RECONCILIAN EL SUEÑO: EL MANUSCRITO MSS/11169 DE LA BIBLIOTECA NACIONAL

About the origin of toasting and the drinks that gladden the spirit and help to fall sleep: the manuscript: mss/11169 at the Biblioteca Nacional de España

JAIME DE LORENZO MEJÍAS\*

Recibido: 05-03-2022

Aceptado: 27-04-2023

## RESUMEN

La Biblioteca Nacional de España custodia un manuscrito anónimo de finales del siglo XVII, el manuscrito MSS/11169, denominado *Papeles Varios*, entre cuyos textos, de muy diversa procedencia, se encuentra la traducción de una selección de textos pertenecientes a la *Terza Parte del Tesoro Politico*. Uno de ellos es un curioso ensayo sobre el origen del brindis, con un recorrido histórico sobre las bebidas de distintos pueblos y civilizaciones que, no sólo aporta datos de gran interés para la investigación, sino que, además, es absolutamente novedoso, porque no se ha hallado ningún trabajo de investigación que lo incluya como fuente de referencia, ni al original en italiano ni a la traducción al castellano que contiene el manuscrito. Su valor como fuente justifica una transcripción de la traducción al castellano de dicho ensayo que figura en el manuscrito MSS/1169.

**Palabras clave:** Historia de las bebidas, bebidas alcohólicas, bebida y religión, *Terza Parte, Tesoro Politico*.

## ABSTRACT

The Biblioteca Nacional de España guards an anonymous manuscript of late 17th Century, the manuscript MSS/11169, called *Papeles Varios*, between whose texts, of very different origin, there is a translation of a selection of texts of the *Terza Parte* of the *Tesoro Politico*. One of them is a curious essay concerning the origin of toasting, with a historical review of the drinks of different peoples and civilizations that, not only provides interesting facts for investigation, but also it's absolutely new flanged because it has not been found any work referring to it as reference source, neither both the Italian original nor the Spanish translation of the manuscript. Its value as source justifies a transcription of the translation of this essay included in the manuscript MSS/11169.

**Keywords:** History of drinks, alcoholic drinks, drinks and religion, *Terza Parte, Tesoro Politico*.

## INTRODUCCIÓN

La Biblioteca Nacional de España (BNE) custodia un manuscrito anónimo de finales del siglo XVII —el manuscrito MSS/11169— denominado *Papeles*

\* Técnico de archivo. jaimebdelorenzo@gmail.com

*Varios*<sup>1</sup> y procedente de la biblioteca del duque de Osuna e Infantado<sup>2</sup>. Dicho manuscrito es una composición de textos que la investigación realizada ha permitido constatar que tienen muy diversa procedencia. Entre ellos se encuentra la traducción al castellano de once textos pertenecientes a *La terza parte del Tesoro politico*<sup>3</sup>, sin mención alguna a la obra original a la que pertenecían dichos textos.

*La Terza Parte* es uno de los volúmenes de la serie denominada *Tesoro Politico*<sup>4</sup>. Se trata de una variada colección de textos, principalmente políticos y diplomáticos —relaciones, instrucciones, tratados y discursos—, que fueron impresos y publicados en diferentes ciudades europeas desde finales de siglo XVI hasta comienzos de la segunda década del XVII<sup>5</sup>. Fue publicada en 1605, sin autor conocido, posiblemente en la ciudad francesa de Tournon, a orillas del Ródano. No obstante, tal y como indica Simone Testa, parece que la impresión no encaja con la famosa imprenta de aquella ciudad, pues sería el único ejemplar en italiano y ningún otro de los manuscritos impresos en Tournon se parece al *Tesoro Politico*<sup>6</sup>.

La colección está formada por cuatro volúmenes originales, más las diversas reimpressiones que se hicieron en años posteriores, en las que se fueron añadiendo nuevos textos o se omitieron otros; y numerosas traducciones, entre ellas las realizadas al latín por Gaspar Ens<sup>7</sup> o Philippi Honori<sup>8</sup>, la realizada

1. Biblioteca Nacional de España (BNE), MSS/11169, *Papeles varios Manuscrito*. S.XVII, s. f. La obra está disponible en la Biblioteca Digital Hispánica: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000191519&page=1>

2. En 1884 los fondos de la biblioteca de la casa de Osuna fueron comprados por el Estado, determinándose su reparto entre las bibliotecas del reino. La mayor parte de los fondos se incorporan en 1886 a la Biblioteca Nacional.

3. Anónimo, *La terza parte del tesoro politico. Nella quale si contengono relationi, istruzioni, trattati, & discorsi non meno dotti, & curiosi, che vtili, per conseguire la perfetta cognitione della ragione di stato. Non prima dati in luce* (Turnoni, 1605).

4. Sobre el *Tesoro Politico* consultar los trabajos de Simone Testa, Tommaso Bozza, Artemio Enzo Baldini o Ugo Rozzo que se ofrecen en la bibliografía.

5. Simone Testa, “From the ‘Bibliographical Nightmare’ to a Critical Bibliography. Tesori politici in the British Library, and Elsewhere in Britain”, *e-Blj*, (1, 2008): 1-33.

6. Testa, “From the ‘Bibliographical...’, 22.

7. Gaspar Ens, *Thesaurus politicus: relationes, instructiones, dissertationes, aliosque de rebus ad plenam imperiorum, regnorum, prouinciarum, omniumque quae ab ijs dependent cognitionem pertinentibus tractatus complectens. Ex Italico Latinus factus opera & studio Gasparis Ens L*, (Colonia Vol. 1-4, 1609, 1610, 1611, 1612)

8. Philippi Honorii, *Philippi Honorii i. v. d. Thesaurus politicus, hoc est, selectiores tractatus, monita, acta, relationes, et discursus plurivariam et exquisitam regiae prudentiae, et principum, rerumpublicarum, gentiumque documenta suppeditantes ... - Editio postrema. Operis argumenta elenchus duplex Italicus & Latinus indicabit* (typis Nicolai Hoffmanni, impensis haeredum Iacobi Fischeri, 1617)

al alemán por Michael Caspar Lundorp en 1618<sup>9</sup> y el caso particular de la traducción al castellano que figura en el manuscrito MSS/11169.

Los volúmenes originales provocaron gran curiosidad entre humanistas, cardenales y príncipes de la época, llegando a convertirse en lectura indispensable, lo que avalaría el gran número de copias que se imprimieron y publicaron en distintos momentos y las diversas traducciones que se han hallado.

Probablemente guiado por la misma curiosidad e interés, el desconocido autor del manuscrito MSS/11169 realizó una traducción de una serie de textos sin conexión alguna entre ellos, salvo por lo que se refiere a los once textos seleccionados del *Tesoro Politico*. Fue compuesto en el siglo XVII, probablemente en las tres últimas décadas del siglo, dato éste que parece deducirse de la fecha y firma recogidas en el folio 103r, que indica: *M(adri)d 4 de abril de 1671/ Marqués de Castel Rodrigo*; así como por los detalles que aporta sobre ciertos sucesos, como una carta enviada a los cardenales tras la muerte de Inocencio XI en 1689. No obstante, no se puede precisar en qué años se hizo la traducción o quién fue su posible autor, pues la firma se localiza en un folio en blanco entre dos de los ensayos que componen el MSS, no al finalizar alguno de los textos o el propio manuscrito.

Entre esos once textos, llama la atención un curioso ensayo denominado *Origen de los brindis de varias bebidas que se usan en el mundo y de otras materias que se componen para alegrar los espíritus y reconciliar el sueño*, del que no se ha conseguido averiguar gran cosa; tampoco la BNE ofrece referencia precisa de obras que hayan trabajado sobre dicho manuscrito, resultando ser una obra sobre la que no existen trabajos de investigación previos.

Resulta cuanto menos curioso que en un compendio de textos diplomáticos y políticos se incluyese un ensayo en torno al consumo de bebidas alcohólicas cuyo eje central es el acto de brindar. Podría deducirse que el brindis en sí mismo fuera elemento clave de un protocolo en el que compartir y brindar eran parte esencial de un rito social, ya fuera en las fastuosas mesas de las clases altas o en las simples tabernas frecuentadas por las clases más humildes. Cualquier comida o festejo se convierte en un acto socializado y reglado. La comida y la bebida en común son exponentes de sociabilidad: el hecho de compartir la mesa ha de entenderse, así, como la creación de un escenario de comunicación que permite estrechar relaciones y alianzas y crear lazos de conexión; de ahí su importancia en el ámbito político y diplomático. El hecho de entender el brindis como parte esencial del protocolo ceremonial explicaría la presencia del ensayo en la *Terza Parte*.

9. Michael Caspar Lundorp, *Politische Schatz Cammer Oder Form Zu Regieren, Das Ist, Außerlesene Schöne Discurs Relationes, Instructiones Keyserlicher, Königlicher Ambassiatorn Und Botschafften, Oder Historische, Politische Erzehlungen Und Rahtschläge Vieler Königreichen, Geistlicher Und Weltlicher Stände...* 2. (Franckfurt 1618).

Schivelbusch realiza una reflexión muy interesante de este componente social del acto de brindar, al referirse a rituales de la bebida -brindar, beber a la salud de alguien o la obligación de corresponder a una ronda con otra- que se remontan a sociedades preindustriales y perviven a lo largo del tiempo, con un carácter muy estricto en sociedades antiguas, en las que *cualquier interrupción anticipada se interpretaría como ofensa a los restantes compañeros*<sup>10</sup>.

Aunque es posible encontrar algunas citas aisladas del brindis, o más concretamente ejemplos de brindis celebrados a lo largo de la Historia, por parte de autores tan diversos como Cornelio Tácito<sup>11</sup>, Venancio<sup>12</sup> o Agostino Lapini<sup>13</sup>, la lectura del ensayo del MSS resulta una gran aportación, tanto por el largo y variado recorrido histórico que hace de las bebidas utilizadas por distintas civilizaciones europeas, africanas y asiáticas —y la utilización de ciertos productos que *alegran los espíritus y reconcilian el sueño*—, así como las aportaciones en relación al origen del acto de brindar y de la forma en que lo expresaron los pueblos antiguos para referirlo.

Respecto al brindis, el manuscrito arroja algo de luz a una cuestión de difícil clarificación: el origen de la palabra y el acto mismo de brindar; cuestión que, por otro lado, ha contado con pocos trabajos de investigación, siendo los más destacados el de Voltaire y el de José de Castro y Serrano.

Algunos diccionarios etimológicos previos a dichos trabajos, como la obra de Gaspar Moles Infanzón y Juan de Lanaja y Quartanet<sup>14</sup> o la de Hierosme Victor<sup>15</sup>, arrojan ciertos datos de interés sobre el significado de la palabra brindis o los términos empleados para referirse a él en distintas lenguas, sin mención alguna al origen del acto de brindar. Por su parte, Covarrubias, en su Tratado de la Lengua Española, aporta la siguiente definición:

*Brindar es solicitar y convidar al compañero y con la taza en la mano, bebiendo él, y luego el otro: y este modo de beber se llama brindez. Es palabra tedesca, pero que ha sido introducida en Francia, en Italia, y en España*<sup>16</sup>. Interesante definición que parece coincidir con las de otros autores, y con la del Manuscrito, aunque no aporte más datos de interés.

10. Wolfgang Schivelbusch, *Historia de los estimulantes: el paraíso, el sentido del gusto y la razón*. Ed. Anagrama, 1995, 44.

11. Sebastián de Covarrubias y Orozco, *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (imp. Luis Sánchez, 1611), 152.

12. Schivelbusch, *Historia de los estimulantes...*, 44.

13. Agostino Lapini y Giuseppe Odoardo Corazzini, *Diario Fiorentino di Agostino Lapini: dal 252 al 1596, ora per la prima volta pubblicato*. Firenze: G.C. Sansoni, 1900.

14. Gaspar Moles Infanzón y Juan de Lanaja y Quartanet, *Vniversal metodo de construccion y ramillite de flores latinas y castellanias: sacadas de diuersos autores, principalmente de los doctissimos Padres de la Compañia de Jesus ...* En Zaragoza: Por Iuan de Lanaja y Quartanet. 1638.

15. Hierosme Victor, *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana, y española: Thresor des trois langues, françoise, italiene, et espagnolle ...* Geneue: P. Albert & A. Pernet, 1609.

16. Covarrubias y Orozco, *Tesoro de la Lengua*, 152.

Sí lo hace Voltaire en su breve ensayo *Boire a la santé*<sup>17</sup>, en el que se planteaba cuál era el fin del brindis, si beber a la salud de alguien o, por el contrario, a la salud propia pues, para él, el término griego *propino*, adoptado posteriormente por los romanos, no significa beber a la salud de los demás, sino que se trataba de una invitación a beber: bebo antes que ustedes; les invito a beber. No obstante, deja constancia de la amplia costumbre de beber a la salud de alguien, bien fuera del emperador —como hacían los romanos—, o simplemente a la salud de los comensales —práctica que según Voltaire también vendría de las costumbres romanas—. Incluso a la memoria de un fallecido. Y, por supuesto, por una dama o por una amante, como indica Marcial<sup>18</sup>; costumbre que habrían recuperado los ingleses en un acto que, según comenta, se denominaba *toster* o hacer el *toste*, siendo motivo de discusión entre ellos si una dama era digna de recibir semejante brindis<sup>19</sup>.

José de Castro y Serrano —alias Cocinero de S. M.— desarrolla las ideas apuntadas por Voltaire<sup>20</sup>, pero introduce un dato importante en cuanto al origen del brindis que, de acuerdo con su planteamiento, se hallaría en los ritos religiosos. Así, en sus orígenes las bebidas eran ofrecidas a los dioses a modo de ofrenda, aunque pronto se extendió la práctica del mismo rito en honor de los amigos, los familiares, la fortuna en los negocios o por cualquier otro motivo que lo mereciera, incluso la vida y la muerte. A partir de ahí, afirma, comenzó a utilizarse la excusa del brindis para beber por beber y, perdiendo su sentido original, pasó a realizarse por cuestiones tan variadas como el amor, el país, la política, las victorias o cualquier circunstancia que mereciera alegrar el espíritu.

En una línea similar, el manuscrito MSS/11169 se refiere a su origen como un acto con una connotación de piedad o de religiosidad, como un gesto de devoción con el que se pedía la bendición de Dios. Pero este acto piadoso se habría corrompido posteriormente hasta desembocar en un envite vicioso, en una provocación para beber más que el otro, conduciendo a estados de enorme embriaguez y corrompiendo el entendimiento. Coinciden con esta visión numerosos autores de la época, que critican la costumbre de brindar por ser

17. François-Marie Arouet “Voltaire”, *Questions Sur L'Encyclopedie, Par Des Amateurs. Troisieme Partie*, (Geneve, 1773): 148-151.

18. Marco Valerio Marcial, *Brindando por la amada*, Libro I, epigrama LXXI.

19. *Toast* es un término que se sigue utilizando. De acuerdo con el Cambridge Dictionary, habría de entenderse como un equivalente de beber a la salud de alguien: palabras o discurso que se da en nombre de algo o alguien.

20. Thebussem. *La mesa moderna* (Madrid: Librerías de Fernando Fe [etc.], 1888): Capítulo XV, 289-316.

la que conducía a beber en exceso. Es el caso de Placotomus<sup>21</sup>, de Thomas de Llamazares<sup>22</sup>, de Sebastian Franck<sup>23</sup> y de Thomas Heywood<sup>24</sup>.

Por lo que se refiere al acto del brindis en sí mismo, es posible encontrar distintos términos que se refieren a él. El cocinero de S. M. hacía referencia al término *garaus*, que coincidiría con el término *gar aus* (o *gar Haus*) que aparece en el manuscrito y que sitúa su origen entre los alemanes, siendo una contracción de *gar austrinken*<sup>25</sup>. Se empleaba, tanto en el sentido de apurar las copas —que sería el significado literal—, y como forma de invitar al brindis. En todo caso, el hecho de apurar la bebida parecía ir acompañado en la mayoría de las ocasiones de un brindis, por lo que el término se usó para hacer referencia al propio acto de entrechocar las copas.

De su origen en Alemania se habría extendido por otros países, derivando en un nuevo término, el *carauz* o *caraos*, que se utilizaba en España y que se encontraba también en otras lenguas europeas, pero que cayó en desuso.

El término más conocido, y que aún sigue en uso, es el de *brindis*, de origen italiano y extendida entre otros pueblos, entre ellos los españoles. Este término podría derivar del alemán *bring dir's*, que significa *yo te lo ofrezco*<sup>26</sup>. Estas palabras —*bring dir's*<sup>27</sup>— fueron supuestamente dichas por los *Landsknecht*, mercenarios alemanes de los ejércitos de Carlos V tras el saqueo de Roma<sup>28</sup>, pudiendo desembocar posteriormente en la contracción *brindesi*.

Más allá de lo expuesto por los diversos autores citados, en concreto por Voltaire o por el Cocinero de S. M., de lo que se puede deducir de algunos diccionarios etimológicos<sup>29</sup> o de los datos que aporta Covarrubias sobre el término brindar, no hay trabajos que profundicen en esta cuestión, por lo que el manuscrito podría considerarse como un eslabón de enorme interés en esta cadena de referencias y fuentes.

21. Johann Brettschneider “Placotomus”, *Joh. Placotomi De natura et viribus cerevisiarum et mulsarum opusculum*. Ex Off. hereditii Pet. Seitzii, 1551, en Eobanus Hessus, Helius. *De tuenda bona valetudine libellus Eobani Hessi*. Egenolph, 1556.

22. Thomas de Llamazares, *Apophthegmas*. Leon, 1670.

23. Sebastian Franck, *Von dem grewlichenn laster der trunckenheit so in disen letsten zeiten erst schier mit den Frantzosen auffkömen, etc. G.L.*, 1531.

24. Thomas Heywood, *Philocothonista, Or, The Drunkard, Opened, Dissected, and Anatomized*. Robert Raworth; and are to be sold at his house neere the White-Hart Taverne in Smithfield, 1635.

25. VV.AA., *Webster's New World Dictionary* (Simon and Schuster, 2013): 101.

26. Diccionario de la Real Academia Española.

27. Giovanni Torriano, y Pierluigi Ortolano, *Vocabolario italiano-inglese (1659)* (Chieti: CISDID, 2013): 134; según ellos, proviene del vocablo alemán *bring dis*.

28. Giacomo Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana dizionario etimologico*. (Firenze: F. Le Monnier, 1966): 54.

29. VV.AA., *Webster's New World...*; Cambridge Dictionary; Diccionario de la Real Academia Española; Torriano y Ortolano, *Vocabolario italiano-inglese...*; y Devoto, *Avviamento alla etimologia...*

En cuanto a las bebidas, la aportación es aún mayor por contener referencias a un enorme y variado número de las habitualmente usadas por pueblos de diferentes áreas geográficas, los orígenes de algunas de ellas y muchos de los métodos de su elaboración y composición, así como identificando a ciertos personajes como inventores de determinadas bebidas, lo que no deja de sorprender.

### NORMAS DE TRANSCRIPCIÓN

El texto presenta la tipografía humanística itálica o bastarda, propia de este período. Se trata de un estilo caracterizado por usar astiles y caídos prolongados; la letra muestra en los astiles inclinación a la derecha con tendencia dextrógira, siendo más fina, ágil, viva y puntiaguda que la redonda (...) que los nexos son mínimos y no dificultan la lectura<sup>30</sup>. De acuerdo con Conrado Muñoz y Rivero<sup>31</sup>, Morterero<sup>32</sup> y Millares Carló<sup>33</sup>, con la aparición de esta tipografía a mediados de siglo XVI, su generalización y posterior preponderancia a comienzos de la siguiente centuria, terminó el período paleográfico, dando comienzo a la caligrafía.

En cuanto al lenguaje empleado, no resulta difícil de comprender, aun cuando emplea términos y expresiones que han caído en desuso y que pueden inducir a confusión. Por ese motivo, se realizan aclaraciones de texto siempre que se considera oportuno, como en el caso de nombres de bebidas, lugares, personajes citados (distinción, cargo o profesión y cronología) o erratas del texto.

Con el fin de facilitar la lectura del texto, en la transcripción se han desarrollado las abreviaturas y se han adaptado a la grafía actual las mayúsculas y las minúsculas del texto, así como todas las palabras con “b” y “v”; con “g” o “x”; con y sin “h”; la “m” y “n”; y la “y” al castellano actual. Se ha realizado la contracción de las palabras “de el” por “del”. Además, se tildan todas aquellas palabras que, según las normas ortográficas actuales, deban llevar acento.

30. Juan Carlos Galende Díaz, “La escritura humanística en la Europa del Renacimiento”. *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval*, (nº 11, 1998): 187-230: 212.

31. Jesús Muñoz y Rivero, *Manual de paleografía diplomática española de los siglos XII al XVII: método teórico-práctico para aprender a leer los documentos españoles de los siglos XII al XVII* (D. Jorro, 1817): 42.

32. Simón Conrado Morterero, *Apuntes de iniciación a la paleografía española de los siglos XII a XVII: lecciones pronunciadas* (Hidalguía, 1979): 82.

33. Agustín Millares Carlo, *Tratado de paleografía española*. (Madrid: Casa Editorial Hernando, Librería General de Victoriano Suárez, 1932).

Las erratas se indican entre corchetes. Las palabras repetidas o tachadas en el texto original aparecen seguidas de (SIC). Salvo por esta excepción, el resto de paréntesis que aparecen en el cuerpo del texto pertenecen a él, tanto para realizar aclaraciones, como para indicar una supresión de texto que puede deberse a que el autor no entendiera el original o no hallase un significado coherente al realizar la traducción. En estos casos, en que el autor emplea (...), ha de entenderse que no se trata de una supresión deliberada de texto por falta de interés pues, como se verá en la transcripción, las partes del texto no traducidas aportan datos necesarios para comprender el planteamiento y la explicación del tema<sup>34</sup>.

En estos casos, se ha cotejado el texto del manuscrito MSS/11169 con el original de la *Terza Parte*, para comprobar el contenido de algunos espacios en blanco que aparecen en él.

Cuando introduce los signos “^” o “+” indicativo de texto añadido que escribe en el margen o por encima de la línea de renglón, se transcribe el signo usado en el texto original y a pie de página el texto en cuestión.

Se indican los saltos de línea con “/” y se añade un guion en aquellas palabras que quedan separadas en el texto al producirse cambios de línea. Además, coincidiendo con la primera línea de cada folio se indicará, entre corchetes, la foliación del manuscrito original para facilitar la búsqueda (tanto de la foliación general como la específica del capítulo).

No se traducen los renglones en otros idiomas en el cuerpo del texto, pero se facilita una traducción a pie de página siempre que sea necesario.

La transcripción que se presenta a continuación se limita a las partes del texto que interesan a los fines del presente trabajo, omitiendo la transcripción de un gran número de disertaciones que hace durante la explicación y cuyo contenido, histórico o mitológico, no aporta datos de interés a los objetivos del presente trabajo. Las partes suprimidas quedan indicadas con puntos suspendidos entre corchetes [...].

34. En estos casos, el autor del presente ensayo ha recurrido al texto original para verificar el contenido y, además de introducirlo en notas a pie de página, aportar una posible traducción.

*TRANSCRIPCIÓN*

[Folio 34 del manuscrito y 1º del capítulo]. Origen de los brindis de varias bebidas que se usan en el mundo y de otras/ materias que se componen para alegrar los espíritus y reconciliar el sueño.

La palabra brindis es verdaderamente tudésca/ pero trasplantada se dice en todas las lenguas de/ Europa, y con ella se solía formar un término no/ de convite vicioso de bebedores, pero de piedad/ y de religión, que después se ha corrompido con/ el mal uso, pero en efecto es argumento de la/ antigua devoción de los tudescos que todavía reluce/ aun dentro de las mezclas de la herejía, puesto que/ católicos y herejes acostumbran siempre que to-/man algo de comida y, de vino, bendecir lo pri-/mero, pero cuando tienen el vaso en la mano sue-/len ofrecerlo a su amigo diciendo Ich vellam prim-/gen, que significa, te lo presento, o, te lo quiero pre-/sentar, y él responde, Gott zenges, Dios lo bendiga./ de donde se conoce claramente, que esto no era/ otra cosa que pedir la bendición, que entre los hombres/ piadosos de aquella nación, aun se usa en la mis-/ma forma, si bien otros la han convertido en pro-/vocación y disolución, porque no responden Gott zen-/ges/ [F 34r y 1r] sino Gar Haus, que quiere decir todo fuera, y se in-/terpreta por una obligación de corresponder bebiendo/ la misma cantidad, y después se introduce la porfía/ de vencer el uno al otro bebiendo, como en duelo de hon-/ra, y se sigue la embriaguez enorme, en la cual se pier-/de gran parte de aquella gente, y degenera de la/ antigua valor, aunque a la verdad puede ser que su/ fin fuese el de excitarle y avigorarle, no de des-/truírle introduciendo el uso de beber mucho, porque/ siendo la nación de su naturaleza floja y perezosa/ se dispusiese con el vino a mayor valor militar, como/ la enseña Platón, diciendo que por el contrario/ aquellas gentes que tuviesen más de crueldad y fie-/reza se hagan abstener del vino, y entretenerse/ en la música./

Pero no sabiéndose la significación de la palabra/ Brindis, los forasteros simplemente la interpre-/tan por convite a beber, así lo entiende el ita-/liano cuando dice brindis, y el español, y el/ francés, pero este acostumbra un envite más alegre/ para beber juntos diciendo Alon Alonsiu, como si/ dijese vamos de compañía, o bebamos juntos./ [F 35 y 2] Pero el esclavón<sup>35</sup> celebra su fiesta con la palabra/ salud, porque acostumbra beber a la salud de esto, y, de/ aquello y la invoca tratando al mismo tiempo/ con el desorden de de destruir su propia salud/ cuyo uso no será maravilla que haya venido en/ aquellas partes de la vecina Grecia, que ha mostra-/do su arrogancia en los convites siempre, aunque/ no se cual provincia se haya librado de esto, si bi-/en creo que ninguna tanto como la Italia según las/ historias y las comedias que representan las cos-/tumbres verdaderas de los lugares y de los tiempos./ viéndose en Plauto y Terencio

35. Natural de Esclavonia, región de Croacia.

introducir/ siempre en las comedias a los griegos borrachos pa-/ra abominar su vicio, y alabar a Roma que no/ le admitía./

Y teniendo todos por vicio y pecado grave el cor-/ romper el entendimiento y la razón haciéndose seme-/jante a los irracionales con la demasiada copia del/ vino, así el servirse de él como de medicamento pa-/ra desechar la melancolía del ánimo, y para/ fortalecer al hombre haciéndole robusto y resuelto/ no merece abominación, pero por que no todas las/ provincias tienen abundancia de vino, será cosa/ [F 35r y 2r] curiosa saber de qué materia principalmente se/ sirven, o para matar la sed, o para desterrar la/ melancolía y cobrar vigor, aquellos que care-/cen de vino./

Todos los hombres y naciones del mundo, por/ naturaleza buscan algún antídoto espiritual o, corpo-/ral contra la tristeza, y algún remedio contra las aflic-/ciones, del cual los hombres de juicio usan con me-/dida, pero la gente inferior sin ella, corrom-/piendo el entendimiento, como sucede con el vino/ entre nosotros y entre todas las gentes que le usan/ con vituperio de aquellos que exceden, si bien/ en la nación tudésca, no se afea tanto, ni aun/ en los príncipes ni hombres de cualquier digni-/dad, la embriaguez, antes en cierto modo es loable/ y parece que se hace grande honra a uno cuando se le dice/ que puede beber mucho vino, sin enajenarse/ y sin cometer ligereza, y sin hablar lo que de-/ba callar. Y yo mismo he conocido príncipe gran-/de en Alemania que en la elección de consejeros/ y otros ministros de gobierno, tenía particular/ cuenta con esta calidad, la cual me parece que aun/ entre los griegos fue estimada a singular virtud./ [F 36 y 3] [...]. Pero entre los Italia-/nos, franceses, españoles e ingleses, y aun también/ en aquellas partes más acostumbradas de Germania/ particularmente en aquellas que yo he vivido más/ los hombres de modo, beben a sus horas, y si exce-/den tal vez por la buena compañía, se desacreditan si/ se emborrachan, y los plebeyos muy dados al vino/ se tienen por deshonestos./

Galeno escribe haber visto en algunos lugares de/ [F 36r y 3r] Egipto enviar a los convidados después de la cena/ ciertos polvos de confección<sup>36</sup>, y que preguntando el cual/ cosa era aquella, entendió que tenía la propiedad/ de alegrar los espíritus y que se daban a este fin para que/ la conversación fuese más plácida, de que se rio Galeno/ y se maravilló de que los egipcios no prefiriesen a/ aquellos polvos de poco gusto el vino que de su natu-/raleza alegra el corazón de los hombres, y es cierto/ que si los egipcios se alaban de haber sido los prime-/ros en hallar no solo la astrología, pero también/ la teología, [...]; pueden/ con razón decir que han sido sutiles indagadores/ de las cosas del cielo, o, por mejor decir, del infer-/no, pero verdaderamente groseros conocedores de/ los frutos de la Tierra. Y si se dijese que los/ egipcios fueron los primeros que

36. Se refiere al *kyphy*, se explica más adelante.

conocieron el vino +<sup>37</sup>/ respondo que el inventor del vino y primer/ plantador de las viñas fue Noé, [...] [F37 y 4] [...], pero lo que/ los antiguos creyeron, o, fingieron de Baco pasó/ de esta forma, puesto que tratándose del beber con-/ viene entender la Historia, o, la fábula./

Dicen algunos que Baco fue verdaderamente egip-/cio nacido en la gran ciudad de Tebas, y que aquí/ enseñó el primer uso del vino, pero otros refieren que/ junto a Tiro de Fenicia alojando en casa de un/ vaquero, en remuneración del cortés albergue, qui-/so alegrar a su bien hechor con darle a beber vino/ que traía consigo, el cual con este secreto hizo espan-/tar al vaquero, que le preguntó dónde había/ hallado aquella agua roja que con tanto gusto pasaba/ [F37 r y 4r] del paladar a las venas, y que Baco por merced/ del hospedaje, mostró a éste las vides, y le enseñó el modo de sacar el zumo, por lo cual se ala/ban los tiros que de ellos se propagó después en el/ mundo el arte de hacer vino, cuando juntos con los/ sidonios<sup>38</sup>, sus vecinos, andaban plantando las anti-/quísimas colonias en Europa y en África, pero/ yo no estoy fuera de la opinión que este mismo Ba-/co a quien toda la antigüedad de los gentiles atri-/buye la invención del vino, o, la enseñase pri-/mero en Tebas, o, en Tiro, fuese el mismo Noé/ el cual partiendo de la Armenia, donde se puso el/ Arca, viniese por Fenicia y por Egipto visitando/ el mundo como hizo muchas veces, y por el camino/ mostrase a las gentes, que se iban propagando de/ su generación el uso del vino y del trigo jun-/tamente, que también se le atribuyen muchos auto-/res a ñœ(SIC) Baco, si bien después han variado/ con Ceres y Netolemo<sup>39</sup> con mil ficciones poéticas/ y ridículas. Esta mi opinión parece verosímil acor-/dándome [...] que la antigüedad dio nombre de/ Baco a aquellos, que han sembrado nueva/ religión e inventando las cosas más necesarias/ a la vida humana, como el vino y el pan, [...].

Y si se propusiere, diciendo, que por que si los egip-/cios fueron de los primeros que aprendieron la/ cultura de las viñas, curaron menos de ellas que/ los otros, diré que la bondad del agua del Nilo/ creo, que haya hecho cuidar menos del vino en/ Egipto; aquella agua prefiere a todas las aguas/ del mundo dice Achilles Stacio Alejandrino<sup>40</sup> y/ lo confirma Galeno, que el Nilo lleva agua dul-/ce y fresca sin maleza, y que por esto los egip-/cios, no temen la escasez del vino, y se lee que/ que(SIC) Pescenio Negro<sup>41</sup>, capitán de los romanos/ vituperó a los soldados de aquellos confines que/ le pedían vino diciéndoles: Nilum habetis vi-/num quaritis?<sup>42</sup> [...], demás de esto creo, que la abundancia de/ el grano, y

37. «por haber nacido entre/ ellos Baco, inventor de/ el vino.»

38. Natural de Sidón, ciudad de Fenicia.

39. Netolemo: en el original aparece escrito Nettolemo, pero no ha sido posible identificar a quién se refiere.

40. Se refiere al escritor Achilles Tattius de Alejandría, siglos I-II d. C.

41. Se refiere a uno de los varios emperadores que se autoproclamaron entre 193 y 194, el emperador Cayo Pescenio Níger (140-194 d. C.).

42. Traducción: ¿Tenéis el Nilo y demandáis vino?

ser el terreno más apto a él que a/ las viñas por no fructificar muy bien donde/ la tierra se anega, causa el que se cuide menos/ del vino, puesto que con el grano, o, cebada y con/ el agua tan perfecta, los egipcios aprendieron/ antiquísimamente, (y es opinión que lo enseña-/se el mismo Baco, o, Noé) a componer su/ zitho<sup>43</sup>, de que después se fueron originando/ las cervezas, [...]

[F 41 y 8] [...],[F 45 y 12] [...] al mismo que se predica por inventor de/ el vino, se le da así mismo la gloria de haber/ hallado la cerveza, ni se lee que otra nación la usa-/se primero que los egipcios, que como decía poco antes/ [F 45r y 12r] la llamaron zitho, y ahora los tudescos, los fla-/ mencos, los ingleses, los bohemios, los polacos,/ y las otras gentes septentrionales, cuyas tier-/ ras no sufren vides, o no maduran las uvas, imi-/ tan aquel arte, corrompiendo el trigo, la cebada/ añadiendo la flor de los lúpulos, con que hacen/ bebida en defecto del vino, verdaderamente gus-/tosa y saludable, de la cual se halla diversas es-/pecies con sabores diferentísimos. La de Sajo-/nia es muy célebre, de que aquellos duques sue-/len presentar a los príncipes vecinos, es de color/ de oro, amarga algo y emborracha mucho./ Más blancas, más ligeras y menos amargas/ son las de Flandes y de Bohemia, la de In-/glaterra es casi semejante a la de Sajonia,/ pero una se hace más potente y famosa que ellos/ llaman dobel bir<sup>44</sup>, que acostumbran llevar en sus/ largas navegaciones, especialmente hacia/a septentrión, porque es bebida muy apetecida/ de los moscovitas y otras gentes que no solo gozan/ de aquella fumosidad, pero mezclan con ella el/ aguardiente, y se emborrachan como los/ [F 46 y 13] tudescos con vino ligero. La cerveza de Hamburgo/ es célebre y de sabor delicado, la cual de pocos años/ atrás se ha comenzado a traer y deseada de muchos/ para refrescarse en Roma el tiempo de verano, en/ lo restante de Alemania se hace más negra y más/ turbia, y de sabor menos gustoso. La Prusia ha-/ce una cerveza oscura y gorda, que tiene cuerpo/ casi como la miel, a la cual atribuyen ellos el po-/der pasar sin médicos, que hay pocos, o ningunos/ en aquella provincia. La Westfalia está en pro-/verbio, por su pan negro, manteca rancia, cerve-/za agria, la cual conservan por muchos años/ y se precian tal vez de celebrar las bodas con cer-/veza de tantos años como la novia. Aun en la/ Dalmacia, o en la Esclavonia leemos se usase an-/tiguamente la cerveza, si creyésemos a Amiano/ Marcelino, el cual dice que Valente Emperador,/ en el sitio de Calcedonia, los sitiados le vitupera-/ban llamándole sabaerio: est autem sabaia/ (dice él) ex hordeo, vel frumento in liquorem/ conversus paupertinus in Illyrico potus<sup>45</sup>. Ahora/ el ilírico (comprehendase en sus confines cuanto/ [F 46r y 13r] se quisiere) no usa la sabaia<sup>46</sup>, por haberse intro-/ducido y multiplicado

43. O *zythum*, es el nombre que recibió una clase de cerveza en Egipto. Se elaboraba malta con trigo, cebada o pan. Así aparece referido en el diccionario de Charles Daremberg-Saglio, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* (Hachette, 1887): 1087.

44. Tal vez se refiera a la cerveza con doble malta.

45. Traducción: Sabaia es una bebida de los pobres en Iliria hecha de cebada o de trigo convertidos en líquido.

46. Según Amiano Marcelino, se trata de una bebida alcohólica elaborada a base de cebada. No obstante, en varios escritores clásicos y en varios diccionarios de latín se especifica el término *sabaia*

las vides de que sacan ex-/celentes vinos que dan más gusto a los paisanos/ ni aun el sonido se ajusta a las voces ilíricas/ por lo cual me persuado, que la palabra más fuese/ Frigia, donde Baco fue llamado Sabacio de la/ invención de semejante bebida, si bien otros/ escriben que el tal nombre se derivó de una pa-/ labra griega que ellos mismos no entienden, pe-/ro dicen que en Frigia significa bacanal, o,/ emborrachamiento./

La Lituania y la Moscovia usa más el medon<sup>47/</sup> que la cerveza, el cual se compone de miel y/ agua, no sé si entran otros materiales, y lo re-/ finan con el espacio del tiempo de modo que/ cobra olor y sabor exquisito, y que se puede com-/ parar a la malvasía<sup>48/</sup>, y yo confieso haberme en-/gañado en el olor y en el gusto, juzgando por/ malvasía el medon que me fue presentado jun-/tamente con algunos frascos de vino en mi pasaje/ del senado de Dinchespil<sup>49/</sup>, ciudad franca de/ Suecia [...] [F 47 y 14] que se gloria de saber componer excelentemente se-/ mejante bebida, no me maravillo, porque lo/ mismo se lee del hidromiel de los antiguos que/ era casi el mismo medon llamado agua mulsa<sup>50/</sup> que se hacía de miel y agua, y con el tiempo cobra-/ba sabor de vino como dice Plinio, y como se ve/suceder a la miel simple cuando envejece, pero/ los antiguos mezclaban el vino con la miel y/ esto se llamaba mulso<sup>51/</sup>, y a esto atribuía Pollion/ Rémul<sup>52/</sup> sus cien años respondiendo a Augusto: in-/tus mulso, foris oleo<sup>53/</sup>; oximiel<sup>54/</sup> se llamaba después/ la mezcla de vinagre y miel, pero esto antes/ era medicamento que bebida. Pero volviendo/ a nuestro medon, digo que en casa de los Radzivil<sup>55/</sup> que son señores principales en la Lituania se/ conserva de cien años y más en botas grandísi-/mas, y no solo de esto, pero de aguardiente/ (como dije poco ha) beben los moscovitas y/ los tártaros en tanta abundancia, como en otras/ partes se hace de vinos ordinarios, y, de cerve-/zas, y, no sé cómo no se queman los hígados,/

---

para referirse a la cerveza elaborada en Panonia e Iliria. Así aparece recogido en Alfred Ernout y Antoine Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine: histoire des mots* (Klincksieck, 1985): 585; y en Daremberg-Saglio, *Dictionnaire*, 1087.

47. La palabra es una derivación de *medovica*, usada por eslovacos y eslovenos; *medovina*, usada por eslavos, checos, croatas, serbios y búlgaros; o *medovuja*, variante rusa. Tal y como se describe, es un tipo de hidromiel.

48. Vino elaborado a partir de la uva del mismo nombre, originaria de Monemvasía, ciudad del Peloponeso.

49. La única ciudad que coincide en nombre es Dinkelsbühl, ciudad de Baviera, actual Alemania, que a mediados de los años 30 del siglo XVI fue tomada por los suecos. Sin embargo, los datos aportados y los sucesos reales no coinciden.

50. Se denomina a la bebida compuesta por agua y miel que se ha dejado fermentar.

51. Mulso quiere decir mezclado o endulzado con miel.

52. Se trata de Pollionis Romili, al que cita Plinio el Viejo en su *Historia Natural*, libro 22.

53. Traducción: Por dentro mulso y por fuera aceite. Ha de entenderse el consumo de mulso como beneficioso para la salud y el del aceite ungido por ser bueno para la piel.

54. Cocción de miel y vinagre con consistencia de jarabe.

55. Radziwill.

[F 47r y 14r] si bien los tártaros y particularmente aquellos de/ Horde<sup>56</sup> beben más comúnmente leche y de mejor/ gana la de yeguas según su costumbre antigua/ y Heródoto en el cuarto libro enseña el modo/ como se ordeñaban, y como adrezaban aquella/ leche trabajando en este ministerio esclavos/ ciegos a quienes ellos sacaban los ojos, y susten-/taban gran cantidad de ellos, no porque ciegos fue-/sen más a propósito para el oficio, si no para/ que ciegos fuesen menos hábiles a la fuga ha-/ciendo ni más ni menos el oficio. Ya era en la/ corte de Cambalú<sup>57</sup> la leche de yeguas se tiene/ por regalo y se destila en aguardiente, por/ eso de ordinario aquella gente es ~~dra huesos~~ y(SIC)/ es de gran hueso y descolorida, teniendo esta/ leche particular virtud para fortalecer los huesos/ como la cerveza de engrosar los nervios y au-/mentar la carne por virtud del grano, pero/ el vino aumenta la sangre, alegra los espíri-/tus, vivifica el color, y hace al hombre más/ fuerte y más obstinado en las fatigas, pero/ usado/ [F 48 y 15] moderadamente. Los mahometanos a/ quienes la ley es estrecha en esto, y carnal en lo/ demás, prohíbe el vino, solían a manera de/ bestias después de haberse llenado de un potaga-/zo de arroz, y, de algún pedazo de carnero, que/ de aquí no pasan sus regalos, levantanse del/ suelo, (donde también como bestias sentándose sobre/ los talones, comen) ir a beber agua pura, y/ así hacen hoy día aquellos que no pueden hacer/ menos, y la mayor parte de los soldados en la/ guerra, no ~~tienen~~(SIC) han introducido la cerveza/ pero aquellos que pueden, se sirven de otras bebi-/das, la más particular es el tzerbet, que no-/sotros llamamos sorbete, que se compone de/ zumo de limón, (los cuales de Candía<sup>58</sup>, de Chi-/pre, de Soria y de Rodas se llevan a Constanti-/nopl a este efecto en gran abundancia) y/ de azúcar con ámbar, o almizcle, y es cosa de-/licada, pero costosa, y no usada si no de los ri-/cos; los otros la hacen de uva pasa y agua/ y otros mezclan un poco de miel en mucha agua/ [F 48r y 15r] y aquello beben. También acostumbran los/ pobres hacer cocer las algarrobas de las cuales/ toma el agua no sé qué sabor que parece a aque-/lla de que usan los pobres en Flandes cuando no/ pueden alcanzar otra cosa, haciendo cocer en ella/ la sémola, pero los turcos comúnmente se abs-/tienen del vino, porque no le tienen, y en algunos/ lugares comienzan a plantar viñas, especial-/mente en la costa de Berbería, donde los habitan-/tes del Atlante menor beben comúnmente la so-/pa, o, el mosto cocido como nosotros lo llamamos/ pareciéndoles que de esta manera no quebrantan/ la ley absteniéndose de lo que propiamente es vi-/no, y valiéndose del zumo de las uvas con/ otro nombre, pero la mayor parte de la África/ más observante del Alcorán, compone también/ sus bebidas con miel y dátiles, [...] pero volviendo al propósito, en la costa de Guinea/ y partes vecinas, que de los escritores árabes/ son llamados la Baja Etiopía, no teniendo/ el uso de las viñas, son proveídos del cielo y de/ la naturaleza de otra suerte de bebida que puede/ decirse milagrosa. Tienen una especie de palma/ que no lleva dátiles, pero les es de mayor fruto/

56. Ciudad independiente desde siglo XII hasta 1929, cuando se incorpora como un distrito de la ciudad de Dortmund, en Renania del Norte, Alemania.

57. Nombre mongol para referirse a la antigua capital de China, Janbalic o Ciudad del Jan.

58. Antiguo nombre de Heraclión, capital de la Isla de Creta.

porque hiriendo el tronco con dos, o, tres golpes/ de hacha en cualquier tiempo del año, destila/ un licor en tanta copia que de *ad*(SIC) cada árbol/ se saca entre día y noche una azumbre. Esta/ refieren ser bebida delicada de color y sabor/ gustoso y la llaman mingol<sup>59</sup>, el primer día/ [F 49r y 16r] es dulce como mosto, pero después va per-/diendo el dulce, y es más sana el tercero y/ cuarto día, pero conservándose más tiempo se/ vuelve vinagre, y emborracha mucho, pero/ acostumbran mezclarla con agua./

En la Etiopía Alta que es el Impero de/ los abisinios, se usa también un poco del vi-/no, que no se hace sino para servicio de/ el rey de los Sátrapas y de los sacrificios/ creyendo ser licor no para comunicarse a la/ plebe, para lo demás se usa del medon que/ enranciándose se vuelve como malvasia, y de/ los dátiles, pero en los lugares montuosos usan/ de una bebida de manzana agria semejante/ a la sidra que se hace en Vizcaya y en otras partes de Europa./

Los etíopes llamados macrobios, bebían an-/tiguamente de la celebrada fuente de Heródoto/ en la cual también se lavaban, y salíanoloro-/sos a violeta, y a ella atribuían la duración/ de la vida, pero de los modernos no hallo hecha/ mención de esta fuente, ni si los trogloditas<sup>60</sup> también/ [F 50 y 17] etíopes usan aun el zumo del Palícaro<sup>61</sup>, o, el/ de otra flor olorosa<sup>62</sup>, como escribe Diodoro/ Sículo que lo hacían. La India así oriental/ como occidental se ayudaba así mismo, parte con/ miel, parte con dátiles y con el zumo de la coca/ o, nuez que llaman de judía<sup>63</sup>, la cual los de la/ Isla de Diu<sup>64</sup> mezclan con dátiles, arroz y uva seca/ componiendo de todas estas materias bebida muy/ gustosa pero dañosa al estómago, porque abra-/sa. Otros de aquellas partes más comun-/mente usaban el maíz en cerveza, primero que/ se plantasen las viñas, y así se hace hoy día don-/de no las hay, y la China y otras provincias a ella/ vecinas hace su bebida del arroz<sup>65</sup>, si bien la Chi-/na tiene diferentes bebidas, entre las cuales es céle-/bre aquella que sacan de el árbol Maqueo<sup>66</sup>, que les/ da tanta utilidad, como vino, vinagre, miel, hilo/ agujas, cordel, tablas, demás de las maderas/ para las cajas y navíos, pero la bebida mas es-/timada es la de la palma que en aquellas partes/ se compone

59. El texto explica que se extrae de una palma que no da dátiles, por lo que podría ser la palma de Palmira. De la savia de la Palmira, tras un proceso de fermentación, se obtiene el denominado vino de palma.

60. Entiéndase bárbaros o que viven en cavernas. En los textos clásicos, los pueblos etíopes aparecen siempre bajo esta denominación.

61. *Paliurus*: género de plantas de la familia *Rhamnaceae*.

62. Diodoro no menciona el nombre de la flor, pero indica que el resultado es una bebida parecida al mosto, aunque de peor calidad.

63. No ha sido posible identificar a qué producto se refiere.

64. Isla frente a la costa de Guyarat en la India.

65. Puede que se refiera al *Mijiu*.

66. Está mal traducido, en el original pone: [...] *che cavano dall'arbore. Ma quei, che da loro tante utilidad [...]*. Traducción: que la sacan del árbol. El cual les da tanta utilidad como.

con variedad de colores y sabores tan/ excelente que los europeos la comparan al vino<sup>67</sup>./ [F 50r y 17r] Demás tienen los chinos otra bebida de ma-/yor precio compuesta de algunas hierbas me-/dicinales y cordiales que se bebe caliente sin sed/ y con ella suelen agasajar los forasteros, porque/ ayuda mucho a la salud, y alegra admirable-/ mente el corazón, ni sé si esta la cía de los ja-/poneses<sup>68</sup>, pero me parece verosímil que fuese seme-/jante a esta, y la bebida que escribe Plinio da-/ver usado antiguamente los españoles en los so-/lemnes convites, y en las fiestas que se llamaba/ la bebida de ...<sup>69</sup> porque tantas la componí-/an, pero de esto no se hace caso en España/ porque la excelencia de los vinos ha desterrado las/ demás invenciones. Volviendo pues a los chi-/ nos digo que tienen otra bebida sagrada que com-/ ponen en la confirmación de las promesas y con-/ tratos, y vale sobre todo juramento, pero no he/ podido entender los días en que se hace, ni cómo/ se llama, aunque he deseado saberlo<sup>70</sup>, acordándo-/me haber leído de un río en Bitinia<sup>71</sup> llama-/do de algunos Aleo y de otros Oloca<sup>72</sup>, del/ cual, si bebía el que había jurado falso, decían/ [F 51 y 18] que al instante se le encendía en el pecho un ardor/ insufrible, pero tengolo a fábula./

Pero en la provincia de Malabar donde está Goa, en/ los reinos de Calicut, de Marsinga<sup>73</sup> y otros de aquel/ contorno destila de los ramos truncados de la nuez in-/diana un zumo preciosísimo, que cuando está fres-/co, o, mosto, se llama sura<sup>74</sup>, después de reposado/ se llama fula<sup>75</sup>, cuando se echa en aguardiente, a la/ cual se hace tan semejante en todas sus propieda-/des, que aun puesta en un paño de lino arde/ sin quemar el paño, de su zumo, se hace vina-/gre, y toda la India oriental tiene esta bebida/ por delicada./

67. Puede referirse al licor amarillo, calificación que engloba un numeroso grupo de bebidas alcohólicas con diferentes composiciones, sobre todo compuestas con hierbas medicinales que provocan cambios de color y sabor.

68. Puede que se refiera al té, denominado en japonés *cha*.

69. En blanco en el manuscrito, pero en el original dice: *quale si chiamava la bevanda delle cenne sebe*. Traducción: la cual se llamaba la bebida de la cena equilibrada.

70. Podría referirse al *Shuangzhengjiu*, bebida nacional de las celebraciones más formales.

71. Antiguo reino situado en las provincias del norte de la península Calcedonia.

72. Puede que se refiera al río Sakarya o a uno de sus afluentes.

73. Se refiera a una antigua población de Madrás

74. Se obtenían a partir de la savia del tronco del cocotero. Se recoge una breve descripción en la relación del primer viaje a las Indias realizado por los holandeses, narrado en Constantin de Renneville y Nederlandsche Oost-Indische Compagnie, *A Collection of Voyages Undertaken by the Dutch East-India Company: For the Improvement of Trade and Navigation...: Together with an Historical Introduction, Giving an Account of the Rise, Establishment and Progress of That Great Body* (London: Printed for W. Freeman... J. Walthoe... Tho. Newborough... John Nicholson... and R. Parker..., 1703): 139.

75. Tal y como afirma el texto, y confirma Renneville y Nederlandsche Oost-Indische Compagnie, *A Collection of Voyages*, 140: es la palabra usada para referirse a esta bebida cuando ha sido conservada durante un tiempo.

Otra bebida hay muy estimada que se usa en las/ Islas Filipinas y especialmente se compone/ en Borneo donde concurren por esto muchos/ mercaderes que la compran, o, la truecan con/ diversas mercaderías, pero no sé de qué se haga/ aunque sé que la llaman *tampoi*<sup>76</sup>, así como/ las Islas Molucas ricas de algarrobas, aunque/ se puede decir pobre de cualquier otra cosa/ [F 51r y 18r] necesaria a la vida humana, del mismo árbol cuyo/ nombre no sé, del corazón del cual hacen el/ pan, que sirve de bizcochos a los marineros y en su/ lengua se llama *sago*<sup>77</sup>, sacan así mismo truncando/ las ramas a tiempos, un licor que dicen ser muy/ sabroso y saludable que ellos llaman *tuaca*<sup>78</sup> de color/ blanco y claro, y en el *Pegu*<sup>79</sup> por falta de vino se/ bebe un agua destilada de un árbol llamado *anipa*<sup>80</sup> que también gusta a los forasteros, pero no convie-/ne a todos. En suma el agua natural se deja/ de buena gana a los animales, y todos los hom-/bres de ordinario huyen de ella cuando pueden/ tener otra cosa, si bien con manzanas, algarrobas,/ ciruelas y con cerezas la alteran en muchas/ partes donde hay abundancia de semejantes/ frutas, por no beberla pura, y hasta con pedazos/ de pan amohecidos hallaron los holandeses en/ su último viaje<sup>81</sup> a la Nueva Zembla<sup>82</sup>, que compo-/nían su bebida los lapones sujetos al mos-/covita, y la llaman *quas*<sup>83</sup>. Con las flores/ del *cithiso*<sup>84</sup>, me acuerdo haber leído que hacían/ [F 52 y 19] suave bebida, los *pitones*<sup>85</sup>, pueblos que poseían un/ reino entre Inglaterra y Escocia, y tenían secreto/ el modo de componerla por ley entre ellos y por reli-/

76. Quizás se refiera al alcohol que se extrae del árbol con la misma denominación, nombre científico *Baccaurea macrocarpa*, que produce frutos pequeños.

77. *Sagú*, una especie de palma que proporciona fécula, y con la que se elaboran diferentes platos y verduras.

78. Se trata de una bebida compuesta con *sagú* (similar a las perlas de tapioca). La bebida a la que con mayor probabilidad se refiere es el *tahô*. Sin embargo, al ser muy similar a la tapioca, no se puede descartar que se refiera a una bebida elaborada con esta última.

79. También denominada *Bago*, ciudad de Birmania.

80. *Anippa*: según *Alcina* y *Yepes* puede tratarse de una especie de platanero

81. Se refiere a uno de los viajes realizados por *Willem Barentsz*, que fueron publicados a modo de Itinerario por otro miembro de la tripulación *Gerrit de Veer*, *A True Description of Three Voyages by the North-East Towards Cathay and China: Undertaken by the Dutch in the Years 1594, 1595 and 1596*. (Hakluyt Society, 1853).

82. Archipiélago situado en el antártico ruso. Multitud de expediciones navegaron frente a sus costas en busca del paso del Norte.

83. O *kvass*, bebida fermentada elaborada con pan de centeno. Típica de varios países del este de Europa, Ucrania, Bielorrusia, Letonia, Lituania y, sobre todo, en Rusia.

84. *Cytisus*: género de la familia *Fabaceae*.

85. Supuesto pueblo entre antiguas Escocia e Inglaterra, puede que se refiera a los *pictos*. En el original aparece escrito *pittoni*, denominación que tienen también en *Pedro de Ribadeneyra*, *Flos Sanctorum, o libro de las vidas de los santos...* (Sanchez, 1601): la cual -en su traducción al castellano- recoge el término *pictones* para referirse al pueblo galo que habitó en los actuales Pays de la Loire y Nouvelle-Aquitaine en Francia. Así, en *Ernest Nègre*, *Toponymie générale de la France* (Librairie Droz, 1990): 155-156: aparece la derivación del nombre de la ciudad de *Poitiers*, urbe romana denominada *urbs pictavorum*.

gión, de manera que cuando fue vencida y echa-/da aquella nación de la Isla de Inglaterra se perdió/ la receta, ni se halló jamás quien de las flores/ del cithiso hiciese bebida que en aquellas par-/tes se sembraban entonces a este efecto en cam-/pos largos, y puesto que aquella flor es tan ape-/tecida de las abejas, es verosímil que se com-/pusiese bebida que fuese delicada, así como ha(SIC)/ del arbusto célebre a los poetas que fingen ha-/berse convertido en ella una ninfa que huía de/ Priapo<sup>86</sup>, sacan algunos pueblos de África el comer/ y beber por lo cual fueron llamados lotófagos./ si bien la planta en África se llama celtes, y su/ frutilla semejante a la del mirto, pero de ex-/ celente sabor. Solo los japoneses de cuantos/ pueblos conocemos hoy, acostumbran el agua sim-/ple, y lo que es peor, caliente, como solían usarla/ los africanos, y los cartagineses contra la mis-/ma calidad de la sed, que apetece lo frío/ [F 52r y 19r] y también vemos que otras naciones se delei-/taron bebiendo caliente./

Terencio introduce en la comedia un esclavo griego/ borracho, que negaba haber bebido, y vencido de la/ embriaguez defendía no haber bebido si no poco a po-/co porque el vino estaba muy caliente; leemos/ también en Cornelio Tácito que a Británico se le dio/ el veneno en agua fresca, porque la copa estaba/ con vino y quiso que se le echase agua para/ templarle porque estaba muy caliente, pero de los/ nuestros no se conoce otra gente que beba caliente sino/ los japoneses, donde los ricos por deleite mez-/clan en el agua ciertos polvos de hierba, tan estima-/da que los grandes la componen de su propia/ mano, llamando el licor que hacen cía<sup>87</sup>, y tienen/ los instrumentos necesarios a esto, en el camarín/ más reservado de las casas, como si fuese el tesoro/ más precioso que poseyesen, [...].

Las bebidas referidas en general fuera de aque-/llas que hacen los pobres, con manzanas, ciruelas/ albaricoques, y semejantes frutas frías, pueden te-/ner fuerza de embriagar con la abundancia, pe-/ro no de alegrar, porque antes aque-/llas borracheces/ [F 53r y 20r] casi siempre son melancólicas, por los humos y/ vapores crasos que suben al cerebro, y San Jeró-/nimo declarando la voz hebrea sicera y beda<sup>88</sup>/ que lo sigue, creen que aun la sidra de Vizcaya/ hecha de manzana emborrache, lo cual podría/ ser cierto según el significado tudesco que el borra-/cho se dice voll, es a saber lleno, que la palabra/ sicera, no es de alguna particular bebida, pero/ significa materia apta a la borrachez, o sea,/ de trigo, o, de miel o de dátiles, y, de otra/ cosa./

Pero volviendo al empezado propósito digo que/ donde falta el vino, y, otras materias suficientes/ a él, en diversos países se han inventado otras/ materias, que alegran y convidan el sueño. Si/ tuviésemos nosotros el arte de componer la

86. Refiere el pasaje narrado por Ovidio en *Las metamorfosis*, cuando la néyade Lotis huyendo de Priapo se transforma en un loto, *Nelumbo nucifera*, para escapar de él.

87. Puede que se refiera al té, denominado en japonés *cha*.

88. Voz hebrea que parece referirse a la embriaguez referida a cualquier bebida alcohólica. De *sicera* podría venir el término actual sidra.

be-/ bida que dice Homero dio Helena a Telémaco/ para hacerle olvidar la causa de su llanto, la/ cual escribe Diodoro, que se componía en la gran Te-/bas de Egipto, donde las mujeres hacían parti-/cular profesión, y era apta a quitar toda causa/ de ira y de dolor; este serviría sin duda a alargar/ [F 54 y 21] la vida de los hombres y no solo para causar ale-/gría en los ánimos, si bien Plutarco en su primer/ Simposiaco, siente que la composición de Helena/ llamada nepente<sup>89</sup>, fuese quizá la dulzura del ha-/bla y de la oración acomodada artificiosamente/ para quitar la melancolía; y este sería el ar-/te que profesaba Antífere rector ateniense,/ el cual escribió una obra tocante a curar las en-/fermedades del ánimo, y abierta una tienda/ o escuela en Corinto, donde tenía por la parte de/ a fuera una tablilla en que estaba escrito, que/ en aquella casa estaba un médico el cual curaba/ pasiones de ánimo, y muchos acudían a él y parti-/an consolados./

A este mismo fin escribe Heródoto que los masa-/getas<sup>90</sup> vecinos al río Arase<sup>91</sup>, usaban de la fruta de/ un árbol que no nombra, pero dice, que solían e-/charla en el fuego, mientras se estaban calentando/ y que el humo de aquella fruta les emborracha-/ba tanto cuanto más echaban en el fuego, y/ de aquí se levantaban a saltar y bailar./

Algunos griegos como escribe Plutarco en el/ [F 54r y 21r] lugar citado acostumbraban por mortal efecto/ de alegría mezclar en el vino la hierba lengua de/ buye(SIC) buey<sup>92</sup>, y otros de regar los aposentos con/ el zumo de la verbena<sup>93</sup>, y de adianto que es cu-/lantrillo<sup>94</sup>, creyendo que estas cosas causase alegría/ a los convidados.

Otros antiguamente usaron de comer después de/ cenar la semilla de adormidera blanca adreza-/da con miel, que introduce sueño alegre y así/ mismo la lechuga como cuenta Alejandro de/ Alejandro<sup>95</sup>, y lo muestra la experiencia./

Hoy día usan los genoveses mucho de las adormide-/ras confitadas para la falta de sueño que ocasiona/ lo sutil del aire de aquella ciudad./

Los turcos y una gran parte del mundo, que es/ toda la Asia, la India oriental y los africa-/nos usan a este efecto el opio, que es una goma/ o lágrima

89. Veneno extraído de la planta carnívora del mismo nombre, perteneciente a la especie *Nepenthes distillatoria*, comúnmente conocida como plantas jarra o copas de mono.

90. Pueblos nómadas iraníes.

91. O Aras, río comprendido entre el Mar Caspio y Negro que limita con Turquía, Armenia, Azerbaiyán e Irán.

92. Es un tipo de la especie borragináceas (*Borragináceae*) que aparece en terrenos baldíos, entre olivos y vides.

93. *Verbena officinalis* o Hierba sagrada

94. Culantrillo de Pozo o Montpellier

95. Se refiere a Alexander ab Alexandro, jurista napolitano (1461-1523).

de la adormidera cortada y por esta/ semilla en aquellas partes en gran cantidad de/ que todos se sirven, pero los hombres discretos y/escrupulosos, no toman sino dos o tres granos/ y con esto alegran el corazón, otros no contentándose/ [F 55 y 22] con lo proporcionable, toman más, y si se embria-/gan y enajenan, se juzga esto por vicio, y son abor-/recidos como los que entre nosotros son muy dados/ al vino. Pero un admirable efecto se observa del/ opio casi sobrenatural y lo confiesan aquellos que le/ usan diciendo, que no solamente les quita los pen-/samientos melancólicos, y llena el corazón de alegría/ pero le corrobora para resistir a las fatigas, pero/ más razón hay para maravillarse viendo que en Eu-/ropa no se atreven los médicos usar del opio/ sino muy corregido, ni en mayor cantidad que/ cinco granos, como hacen en los trociscos de/ el cárabe y del filonio, y en semejante, porque/ temerían matar al hombre, como se ha visto en/ muchas experiencias, en donde las referidas na-/ciones, toman 10, 20, 30 y 40 y hasta sesenta/ granos, sin corregirle, y no sienten daño, sino/ alivio, ni se puede decir que esto suceda por el/ uso, porque aun aquellos que no están acostum-/brados a comerlo, ni tienen con qué comprarle a menudo/ [F 55r y 22r] cuando pueden y tienen necesidad de ello, o por/ fatiga, o porque se hallan cansados, lo toman a(SIC)/ en la cantidad que he dicho, y se hallan bien, no/ solo en Asia y en África, pero aun en Euro-/pa, porque he oído que esto se ve a menudo en/ Lisboa y en Sevilla.

Otra cosa diré a este propósito no menos admira-/ble que aquellos que están acostumbrados a tomar-/lo en abundancia, quedan obligados a hacerlo/ siempre, pena de la vida, porque si lo dejan, o,/ se hallan en parte donde les falta la provisión/ por solo un día, se mueren con la espuma en la/ boca, con accidentes como de alferecía<sup>96</sup>, pero/ aquellos que quieren suplirlo, han hallado por/ remedio el emborracharse con vino generoso/ primero, todos los días por alguna semana/ después cada segundo día, después cada tres/ después cada cuatro, y así de mano en mano/ hasta que en pocos meses se aseguran de haber de-/jado el opio sin peligro de la vida./ [F 56 y 23] Usan también los turcos de-et(SIC), pero esto/ es cosa reservada solo a aquellos religiosos/ que ellos llaman marabutos<sup>97</sup> que son ermita-/ños del diablo, de una cierta hierba que/ ellos llaman hassis, que los saca de juicio de-/jándolos como borrachos, y llenos de una ex-/traordinaria alegría, pero es menester cre-/er que la hierba no es común, y que no se/ halla sin gran fatiga y mucho precio, por-/que no se sabe que la usen otros sino solo/ estos falsos religiosos, de que también/ se valen para sus encantos y de incentivo/ para su brutal carnalidad./

96. Enfermedad del sistema nervioso caracterizada por convulsiones y pérdida del conocimiento.

97. Morabitos, musulmanes que profesan cierto estado religioso parecido en forma exterior al de los anacoretas o ermitaños cristianos.

Una cosa más barata y más común, la cual/ altera, saca a los hombres fuera de sí, y no los/ deja pensar en sus miserias, se lee que en la/ costa de Guinea y de los melegetas<sup>98</sup> y en diversas/ partes de la India oriental, acostumbran los hom-/ bres bajos y los esclavos, haciéndose entrar por/ las narices el humo del tabaco llamado en Ro-/ ma hierba Santa Cruz y en Venecia hierba Regina/ [F 56r y 23r] la cual en este modo hace efectos extravagan-/ tísimos y llenos de maravilla, porque em-/ borracha y alegre y fortalece, y compuesta/ en otro modo, sustenta el humo por algún día/ en defecto de comida, y, de vino, y he oído/ que el uso se ha introducido en Portugal/ donde se procura que los esclavos negros no/ alcancen esta hierba porque no se embor-/ rachen./

Nobilísima composición para tales efec-/ tos sobre todas las otras, es aquella de que usan/ diversos reyes de las Indias Orienta-/ les, Camboya, Narsinga, Calicut y otros/ que dicen componerse con ingredientes de/ mucho precio, de que no pueden servirse sino/ los reyes y grandes señores, llamanla/ bangué<sup>99</sup>, y afirman que no solo infunde ale-/ gría, pero representa en la imaginación es-/ pecialmente en el sueño las cosas que más se/ desean, porque al que guerrea le parece que to-/ ma la ciudad, que vence batallas, que aprisiona/ [F 57 y 24] los enemigos y que triunfa; al que ama, le/ parece que goza la cosa amada, al que desea rique-/ zas, que las posee, teniendo este lectuario es-/ ta oculta propiedad de acomodarse al afecto/ o, pasión que predomina al que le toma, pero/ su substancia principal se saca de una planta lla-/ mada bangué semejante al cáñamo, y no sé/ si acaso el mismo cáñamo produciría entre/ nosotros alguno de estos efectos. Acuerdome de/ haber leído en Heródoto que algunos pueblos de la/ sehi(SIC) Escitia, usaban para este fin la simien-/ te del cáñamo, encendiéndole con ciertos peder-/ nales y metiéndole debajo de los cabellos/ ... (SIC)<sup>100</sup> a cuyo olor los escitas espantados aulla-/ ban, y esto les servía de baño. Estas son las pa-/ labras de Herodes de bien obscura inteligencia, pe-/ ro quien sabe, que a cierto género de pája-/ ros que se tienen en las jaulas, cuando se/ quiere que entren en celo fuera de tiempo, se les/ da a comer la simiente del cáñamo, podría creer/ que en él hay alguna oculta virtud, puesto que su/ [F 57r y 24r] agudísimo olor produce extraordinaria ope-/ ración, y se podría con poco trabajo hacerse la/experiencia; pero volviendo al bangué, digo que/ su zumo produce los mismos efectos que se han/ referido del opio y del tabaco, cuyo/ uso se introdujo principalmente entre los soldados, para que durmiesen sin cuidado y pudiesen resistir a las fatigas y a los trabajos/ y se hiciesen fieros y crueles en todos los acciden-/ tes que trae la guerra, a cuyo fin los numan-/ tinos en el memorable sitio de los romanos,/ cuando quisieron

98. Denominación de la tierra de Guinea y sus habitantes.

99. O *Bhang*, tal y como aparece en la obra de García de Orta, *Colóquio dos simples, e drogas e coisas medicinais da india...*, (Goa: Por Ioannes de Endem, 1563): coloquio 8º, 24-25: es una bebida compuesta por hojas de cáñamo machacadas, azúcar, especias y miel o agua.

100. En blanco en el manuscrito, pero en el original dice: *onde ne derivava, dice egli, suffumigio superiore ad alguno di quelli de' Greci*. Traducción: de donde deriva, dicen, un perfume superior a cualquiera de los griegos. Extracto de Heródoto, Libro IV, Logo X: *pais y costumbres de los escitas*.

resolverse a matar sus/ propios hijos y a sí mismos y de quemar la/ ciudad con todas las cosas de precio, comie-/ron primero gran copia de carne mal coci-/da, y después se emborracharon con una be-/bida usado entre ellos llamada celia<sup>101</sup>, con la/ cual obstinaron el ánimo, a aquella tan bár-/bara y atroz crueldad, así, si bien me acuer-/do se lee en Lucio Floro y algún otro, pero/ Paulo Diácono dice claramente que la celia/ [F 58 y 25] era bebida hecha con trigo y que se llamaba/ celia por el color, pintándola al modo de la cer-/veza, y él refiere las propias palabras de Paulo/ Orosio, al cual puesto que fue español es menes-/ter creerle que hablase con fundamento de cosas/ de su propia patria, si bien no sé cómo saca él/la etimología de celia del color, ni si la pa-/labra era latina, o, propia de los numantinos/ sea como quisiere, aquella comida de carne mal/ cocida y la bebida de la celia se tomó para/ emborracharse de modo que se pudiese sin sen-/timiento ejecutar aquella fiera e inhuma-/na determinación./

Pero volviendo al bangué, los reyes de la In-/dia solían con él honrar sus huéspedes para que/ tuviesen la noche alegre mientras gozaban al me-/nos en sueños de las cosas más deseadas, ni po-/drá alguno maravillarse de aquesto, si hubie-/re leído la composición y los efectos del chifo<sup>102</sup> de los egipcios que era solo olor y sahumero/ [...] con que tenían intención de resolver la me-/lancolía contraída en las haciendas del día,/ vaciar +<sup>103</sup> de pensamientos tristes, y conciliar/ sueños alegres, por ser su fuerza tal, que sin/ emborrachar alteraba los espíritus, relaja-/ba el ánimo, y purgaba la facultad imagina-/ria y apta a recibir los sueños de manera/ que tenían representaciones apacibles y gus-/tosas, pero nosotros por ventura no usamos ca-/da día de diversos modos de perfumes, que re-/cibiéndoles por las narices hacen el cerebro/ bastante impresión para tener sueños alegres./ Yo por lo menos sé qué adherentes me aprobé-/chan a mí, si bien creo que según la diversi-/dad de las complexiones, no todos sirven a todos/ pero no οσα(SIC) obra lo mismo aunque no con tanta/ eficacia en los cuerpos bien organizados, la música./ [F 59 y 26] Y así los pitagóricos usaban antes de acostarse de/ aquietar las pasiones del ánimo contraídas con la/ fatiga del día con el son de la lira, y Saúl de la/ inquietud de su espíritu hallaba admirable/ alivio en la cítara de David, como se lee que en/ otros muchos ha causado sosiego la música en/ las pasiones más vehementes del ánimo, y los/ lacedemonios usaban también en la guerra y en/ las batallas para templar la ira de los combatien-/tes para que poseídos de ella no dejasen de obedecer/ a las órdenes de los capitanes, [...] [F 59r y 26r] [...], todavía la/ música basta por sí misma a enfrenar semejan-/tes furias, ni es necesario alegrar otras razones ni/ ejemplos, debiéndose tener por cierto que quien/ supiese hallar música proporcionada a la complexión/ de cada uno, conseguirá los efectos, que se observan/ en la Pulla<sup>104</sup>, sobre aquellos que

101. Aparece descrito por San Isidro en *Etymologiarum* 20. 3, 18; y en Daremberg-Saglio. *Dictionnaire*, 1088: como un tipo de cerveza elaborada a partir de la semilla del trigo.

102. O *kyphy* bebida compuesta de diferentes ingredientes.

103. la mente

104. Se refiere a la región de Apulia en Italia.

son mordidos de la/ tarántula, y sacaría de ella sola, así para qui-/tar la melancolía, y el afán de la mente, como pa-/ra causar sueño plácido, quizás mayor fruto que/se saca del opio, del hassis, del humo de/ el tabaco, del bangué, o, del chifo, si bien/ en este último parece que hay alguna oculta virtud/ y sobrenatural, como de hechizo, porque mientras/ se componía andaban los sacerdotes rezando/ algunos versos sagrados, o, mágicos, pero quien/ considera bien los ingredientes de aquella compo-/sición que era diez y seis como escribe Plutarco<sup>105</sup>/ creo que de su misma naturaleza, le hallará apto/ en gran parte para producir los referidos efectos/ no solo en el humo, con el cual se alteraba el aire/ que después comunicaba a los cuerpos un igual/ tem-(SIC)/ [F 60 y 27] temperamento, pero también en la bebida en la/ cual acostumbraban mezclar el mismo chifo des-/leído con la misma intención de alegrar los espíritus./ Antes bien, voy creyendo que los polvos que dije haberse/ maravillado Galeno, no pudiese ser otra cosa que/ el chifo, puesto que era tan célebre, y teniendo en/ Egipto por cosa tan preciosa y santa, oigo que/ los árabes hoy día, componen el chifo, y no sé por qué/ no se le ha antojado a alguno, o, príncipe, o médico/ hacer la experiencia en Europa, puesto que no es di-/fícil hallar los ingredientes, a lo menos por ver/ la prueba de tan raros efectos./

Otra confección, pero de diferente virtud se usa en Ber-/bería y especialmente en Túnez, donde ella se vende/ públicamente en las boticas, pero no barato, y tiene/ también propiedad de alegrar el corazón, y de indu-/cir sueños plácidos, pero su fuerza consiste especial-/mente en las cosas lascivas, a las cuales no solo dis-/pone, pero fortalece, y la llaman hasis, no sabré bi-/en decir, si esta se componga de la misma hierba/ que usan los morabitos que dije arriba, puesto que/las voces son conformes, y he visto en escritores español-/es/ [F 60r y 27r] escrita la una y la otra con la aspiración que se/ ve, y parece son de semejante virtud, puesto que/ la seta<sup>106</sup> de los morabutos después de ciertos años/ de acabada la penitencia y de vida solitaria/ con la cual profesan de alcanzar de mérito el cielo/ y de no poderlo después perder por accidente/ ninguno, concede licencia para todos los pla-/ceres y deshonestidad de la carne, y por eso/ acostumbra de mantener y en vigorar las fuerzas/ naturales, con semejantes y malditos remedios/ para poderse gloriarse, de lo que se alababa su/ falso profeta Mahoma, es a saber de que/ era más valiente que todos en las cosas venéreas/ y de haber, en una noche, desflorado diez doncellas/ cediendo en esto a Hércules solo, que en una no-/che dicen, o, fabulizan q(SIC) q(SIC) empreñó las cincuenta/ hijas de Tespio./ 1689./

105. Estos eran: miel, vino, pasas, *cyperus*, colofonia, mirra, *aspalathus*, *seseli*, *mastich*, betún, hierba mora y acedera; a lo que se añaden las bayas tanto de los enebros (al que llaman mayor y al otro menor), como también cálam y cardamomo.

106. En el original aparece *Setta*, que significa secta.

## CONCLUSIONES

Como se deduce de la lectura del texto, la importancia del documento se halla, tanto en el largo y variado recorrido que hace de las bebidas utilizadas por distintos pueblos europeos, africanos y asiáticos y la utilización de otras sustancias para *alegrar los espíritus*, como las aportaciones en relación al origen del acto de brindar y de las formas en que lo expresaron los antiguos para referirlo.

Ante todo, son vitales las descripciones que realiza de ciertas bebidas, sus componentes y elaboración, pues permiten entrever los usos y costumbres de pueblos geográficamente diferentes a la hora de utilizar las materias primas de sus inmediaciones en la elaboración de bebidas y sustancias espirituosas.

El recorrido no se centra en un período concreto, sino que aporta datos de pueblos de la Antigüedad e, incluso, hispanos prerromanos, lo que le da un valor añadido, pues en algunos casos se trata de bebidas que no se han podido documentar o cuyos testimonios se recogieron en obras de autores que no han llegado hasta nuestros días, y que solo se conocen a partir de la mención en otra obra.

El valor del texto va más allá, pues no hay ningún trabajo de investigación que lo incluya como fuente de referencia.

Su hallazgo deja abiertas varias incógnitas. Para empezar, ¿por qué un cuerpo de textos fundamentalmente políticos —la *Terza Parte*— contenía un discurso dedicado al brindis y a las bebidas alcohólicas y por qué alguien lo seleccionó y lo tradujo? Esta incógnita quedaría despejada, en parte, si se entiende el brindis como elemento de un protocolo ceremonial y diplomático. Pero se mantiene la duda de por qué, de los cincuenta ensayos de la *Terza Parte*, el autor anónimo seleccionó sólo once y uno de ellos, precisamente, el relativo al brindis ¿Tal era la importancia y el interés que tenían las bebidas y el brindis en el siglo XVII?

Por otra parte, ¿cuántos manuscritos puede haber por el mundo que sean, no ya reproducciones, sino copias de textos seleccionados de la *Terza Parte* o hayan utilizado parte de su información para trabajos propios? Baste citar algunos de los ejemplos que pone Simone Testa<sup>107</sup> o el caso del viajero James Howell, que hizo suyo parte del discurso del brindis, sin mencionar el texto original, para hablar en sus cartas de las bebidas de los diferentes lugares que visitó<sup>108</sup>.

107. Testa, "From the 'Bibliographical, 21: Indica el autor que el manuscrito de la British Library Add. MS. 8305 contiene una copia íntegra del discurso original del brindis.

108. James Howell, *Epistol Ho-Eliau: Familiar Letters Domestick and Foreign, Divided into Four Books: Partly Historical, Political, Philosophical: Upon Emergent Occasions. By James Howell...*

Estas incógnitas dejan abierta una puerta para futuras labores de investigación que permitan, sobre todo, conocer la importancia que tuvo el *Tesoro Politico* y su influencia a nivel intelectual.

#### FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

- Alcina, Francisco Ignacio, y Yepes, Victoria. *Una etnografía de los indios Bisayas del Padre Alcina*. Madrid: Editorial CSIC - CSIC Press, 1996.
- Anónimo. *La terza parte del tesoro politico. Nella quale si contengono relationi, istruzioni, trattati, & discorsi non meno dotti, & curiosi, che vtili, per conseguire la perfetta cognitione della ragione di stato. Non prima dati in luce*. Turnoni, 1605.
- Arouet “Voltaire”, François-Marie. *Questions Sur L’Encyclopédie, Par Des Amateurs*. 3 Paris: François Grasset et Cie, 1779.
- Baldini, Artemio Enzo. “Origeni e fortuna del Tesoro Politico alla luce di nuovi documenti dell’Archivio del sant’Uffizio”, en Buzzi, Franco, y Continisio, Chiara (eds.). *Cultura politica e società a Milano tra Cinque e Seicento*. Milan, 2000: 155-175.
- Balsamo, Jean. “Les Origines Parisiennes du Tesoro politico (1589)”, *Bibliothèque d’Humanisme et Renaissance*, lxxvii (1995): 7-21.
- Biblioteca Nacional de España (BNE). MSS/11169, *Papeles varios Manuscrito*. S.XVII, s. f.
- Bozza, Tommaso. *Scrittori politici italiani. 1550-1650*. Rome: Edizioni di "Storia e letteratura", 1949.
- Brettschneider “Placotomus”, Johann. *Joh. Placotomi De natura et viribus cerevisiarum et mulsarum opusculum*. Ex Off. heredii Pet. Seitzii, 1551, en Eobanus Hessus, Helius. *De tuenda bona valetudine libellus Eobani Hessi*. Egenolph, 1556.
- Buzzi, Franco, y Continisio, Chiara. *Cultura politica e società a Milano tra Cinque e Seicento*. Milano: Biblioteca Ambrosiana, 2000.
- Conrado Morterero, Simón. *Apuntes de iniciación a la paleografía española de los siglos XII a XVII: lecciones pronunciadas*. Madrid: Hidalguía, 1979.
- Covarrubias y Orozco, Sebastián de. *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*. Madrid: imp. Luís Sánchez, 1611.
- Daremberg-Saglio, Charles. *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*. Paris: Hachette, 1887.

---

(London: Printed for D. Midwinter, A. Bettesworth and C. Hitch, J. and J. Pemberton, R. Ware, C. Rivington and 6 others in London, 1737).

- Devoto, Giacomo. *Avviamento alla etimologia italiana dizionario etimologico*. Firenze: F. Le Monnier, 1966. <http://archive.org/details/avviamentoallaet00dizi>.
- Ens, Gaspar. *Thesaurus politicus: relationes, instructiones, dissertationes, aliosque de rebus ad plenam imperiorum, regnorum, prouinciarum, omniumque quae ab ijs dependent cognitionem pertinentibus tractatus complectens. Ex Italico Latinus factus opera & studio Gasparis Ens L.* Colonia: Lutzenkirchen, Vol. 1-4, 1609, 1610, 1611, 1612
- Ernout, Alfred, y Meillet, Antoine. *Dictionnaire étymologique de la langue latine: histoire des mots*. París: Klincksieck, 1985.
- Franck, Sebastian. *Von dem grewlichenn laster der trunckenheit so in disen letsten zeiten erst schier mit den Frantzosen auffkömē, etc. G.L.*, 1531.
- Galende Díaz, Juan Carlos. “La escritura humanística en la Europa del Renacimiento”. *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval*, nº 11 (1998): 187-230.
- Heywood, Thomas. *Philocothonista, Or, The Drunkard, Opened, Dissected, and Anatomized*. Robert Raworth; and are to be sold at his house neere the White-Hart Taverne in Smithfield, 1635.
- Honorii, Philippi. *Philippi Honorii i. v. d. Thesaurus politicus, hoc est, selectiores tractatus, monita, acta, relationes, et discursus plurivariam et exquisitam regiae prudentiae, et principum, rerumpublicarum, gentiumque documenta suppeditanes... - Editio postrema. Operis argumenta elenchus duplex Italicus & Latinus indicabit*. Nicolai Hoffmanni, Impensishæredum Iacobi Fischeri, 1617.
- Howell, James. *Epistol Ho-Eliau: Familiar Letters Domestick and Foreign, Divided into Four Books: Partly Historical, Political, Philosophical: Upon Emergent Occasions. By James Howell ...* London: Printed for D. Midwinter, A. Bettesworth and C. Hitch, J. and J. Pemberton, R. Ware, C. Rivington and 6 others in London, 1737. [http://galenet.galegroup.com/servlet/ECCO?c=1&stp=Author&ste=11&af=BN&ae=T076054&tiPG=1&d=0&dc=fle&docNum=CW106224648&vrsn=1.0&srchtp=a&d4=0.33&n=10&SU=0LRL%2BOR%2B0LRI&locID=umn\\_wilson](http://galenet.galegroup.com/servlet/ECCO?c=1&stp=Author&ste=11&af=BN&ae=T076054&tiPG=1&d=0&dc=fle&docNum=CW106224648&vrsn=1.0&srchtp=a&d4=0.33&n=10&SU=0LRL%2BOR%2B0LRI&locID=umn_wilson).
- Lapini, Agostino y Odoardo Corazzini, Giuseppe. *Diario Fiorentino di Agostino Lapini: dal 252 al 1596, ora per la prima volta pubblicato*. Firenze: G.C. Sansoni, 1900.
- Llamazares, Thomas de. *Apophthegmas*. Leon, 1670.
- Lundorp, Michael Caspar. *Politische Schatz Cammer Oder Form Zu Regieren, Das Ist, Außeresene Schöne Discurs Relationes, Instructiones Keyserlicher, Königlicher Ambassiator Und Botschafften, Oder Historische, Politische Erzehlungen Und Rahtschläge Vieler Königreichen, Geistlicher Und Weltlicher Stände*. Franckfurt, 1618 <<https://www.digitale-sammlungen.de/de/details/bsb11061926>>
- Millares Carlo, Agustín. *Tratado de paleografía española*. Madrid: Casa Editorial Hernando, Librería General de Victoriano Suárez, 1932.

- Moles Infanzón, Gaspar y Lanaja y Quartanet, Juan de, *Vniversal metodo de construccion y ramillete de flores latinas y castellanias: sacadas de diuersos autores, principalmente de los doctissimos Padres de la Compañia de Jesus ...* En Zaragoza: Por Iuan de Lanaja y Quartanet. 1638.
- Muñoz y Rivero, Jesús. *Manual de paleografía diplomática española de los siglos XII al XVII: método teórico-práctico para aprender á leer los documentos españoles de los siglos XII al XVII*. D. Jorro, 1817.
- Nègre, Ernest. *Toponymie générale de la France*. Librairie Droz, 1990.
- Orta, Garcia de. *Coloquios dos simples, e drogas he cousas mediçinais da India e assi dalgu[m]as frutas: achadas nella onde se tratam algu[m]as cousas tocantes a mediçina, practica, e outras cousas boas pera saber*. Goa: Por Ioannes de Endem, 1563. <http://nrs.harvard.edu/urn-3:FHCL.HOUGH:38619921>.
- Plutarco. *Obras Morales y de Costumbres o Moralia*. Tomo VI. Isis y Osiris. Diálogos Píticos. Editorial Gredos, Madrid. Introducciones, traducciones y notas por: Francisca Pordomingo Pardo y José Antonio Fernández Delgado, Edición 1995.
- Renneville, Constantin de, y Nederlandsche Oost-Indische Compagnie. *A Collection of Voyages Undertaken by the Dutch East-India Company: For the Improvement of Trade and Navigation ...: Together with an Historical Introduction, Giving an Account of the Rise, Establishment and Progress of That Great Body*. London: Printed for W. Freeman, J. Walthoe, Tho. Newborough, John Nicholson and R. Parker, 1703. <http://galenet.galegroup.com/servlet/sabin?af=rn&ae=cyl01789186&srchtp=a&ste=14>.
- Ribadeneyra, Pedro de. *Flos Sanctorum, o libro de las vidas de los santos...* Sanchez, 1601.
- Rozzo, Ugo. (ed.), *Stampa e cultura a Tortona nel XVI e XVII secolo: mostra della tipografia tortonese*. Tortona, 1972.
- Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes: el paraíso, el sentido del gusto y la razón*. Ed. Anagrama, 1995.
- Sevilla, San Isidoro de, y Centre Traditio Litterarum Occidentalium. *Etymologiarum sive Originum libri XX*. Turnhout: Brepols Publishers, 2010. [http://clt.brepols.net/LLTA/pages/TextSearch.aspx?key=QISID1186\\_](http://clt.brepols.net/LLTA/pages/TextSearch.aspx?key=QISID1186_).
- Testa, Simone. “Per una interpretazione del Tesoro politico (1589)”, *Nuova rivista storica*, lxxxv: 2 (2001): 347-362.
- “From the ‘Bibliographical Nightmare’ to a Critical Bibliography. Tesori politici in the British Library, and Elsewhere in Britain”, *e-Blj*, 1, (2008): 1-33.
- Thebussem. *La mesa moderna*. Madrid: Librerías de Fernando Fe [etc.], 1888.
- Torriano, Giovanni, y Ortolano, Pierluigi. *Vocabolario italiano-inglese (1659)*. Chieti: CISDID, 2013.

- Veer, Gerrit de. *A True Description of Three Voyages by the North-East Towards Cathay and China: Undertaken by the Dutch in the Years 1594, 1595 and 1596*. Hakluyt Society, 1853.
- Victor, Hierosme. *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana, y española: Thresor des trois langues, françoise, italiene, et espagnolle ...* Geneue: P. Albert & A. Pernet, 1609.
- VV.AA. *Webster's New World Dictionary*. Simon and Schuster, 2013.