

## CANARIAS EN EL *LIBER DE ARTE MEDENDI* (1564) DE CRISTÓBAL DE VEGA (1510-1573)

POR  
JUSTO HERNÁNDEZ

El *Liber de arte medendi* (1564), título que vertido al español podría traducirse como *Libro del arte de la medicina*, de Cristóbal de Vega (1510-1573), catedrático de *prima* de medicina de la Facultad de Medicina de la Universidad de Alcalá de Henares (1545-1557) y médico de cámara (1557-1568) del príncipe don Carlos (1545-1568), primogénito de Felipe II, es, cronológicamente, la primera exposición sistemática de toda la medicina en España, acorde con los presupuestos del galenismo humanista, y una de las más importantes y significativas entre las europeas<sup>1</sup>.

### INTRODUCCIÓN

Dicho libro consta de tres partes bien diferenciadas. El *liber I* trata de los siete componentes del cuerpo humano: elementos, humores, miembros, temperamentos, facultades, espí-

---

<sup>1</sup> Cf. HERNÁNDEZ, J. (1997), *Cristóbal de Vega (1510-1573) y su Liber de arte medendi (1564)*, Valencia, Universidad de Valencia, Tesis Doctoral; y MARTÍN FERREIRA, A. I. (1995), *El humanismo médico en la Universidad de Alcalá (siglo XVI)*, Alcalá, Universidad de Alcalá.

ritus y funciones, que el galenismo denominó *cosas naturales*. El *liber II* estudia las así llamadas por el galenismo *cosas no naturales* porque no forman parte de la naturaleza individual del hombre, que si se usan con medida son causa de salud y si se aplican sin moderación son causa de enfermedad, y son seis: aire ambiente, movimiento y reposo, bebidas y alimentos, sueño y vigilia, evacuación de las excretas y pasiones del alma. El *liber III* se consagra a aquellas tres que el galenismo nombró como *cosas preternaturales* o *contranaturales*: la enfermedad, sus causas y sus síntomas.

El carácter erudito y libresco de los libros I y III, se transforma en el libro II en una amena descripción de las ya citadas *cosas no naturales*, pues en muchas de ellas, Vega aporta su amplia experiencia personal recogiendo muchos aspectos, sobre todo en lo que atañe a los alimentos y bebidas, de la España del siglo XVI, la que le tocó en suerte vivir y que, ciertamente atravesaba un momento cenital con el reinado de Felipe II<sup>2</sup>. Tal hecho resulta llamativo, si se tiene en cuenta que este libro, además de haber sido escrito en latín, poseía una clara proyección europea, porque, entre otros motivos, fue impreso en uno de los grandes centros editoriales europeos: Lyon<sup>3</sup>. Y precisamente, entre las numerosas referencias a los productos españoles, hemos encontrado tres interesantes menciones de las Islas Canarias.

#### EL UBI GEOGRÁFICO DE ESPAÑA

Al estudiar la primera cosa no natural, el aire ambiente, explica Vega cómo, a la hora de considerar la calidad y salubridad del aire que nos rodea, es muy importante tener en cuenta el lugar geográfico de la región en que se vive; y nos dice que:

<sup>2</sup> Cf. HERNÁNDEZ, J., «Las cosas de España en el *Liber de arte medendi* (1564) de Cristóbal de Vega (1510-1573)», *Actas del XI Congreso Nacional de Historia de la Medicina*, en prensa.

<sup>3</sup> En diversas tiradas fechadas en 1564 y 1565, o sin fecha. En Lyon se hicieron también las cuatro ediciones de *Opera omnia* (1576, 1587, 1621 y 1626), en las que el *De arte medendi* encabeza la colección.

Nuestra región está situada bajo el quinto clima; compare un paralelo con Roma y con el Peloponeso: y hacia el occidente con Lisboa y las Islas Afortunadas<sup>4</sup>.

Hay que resaltar aquí dos importantes detalles. El primero hace referencia al empleo por Vega del término clima con una acepción distinta de lo que hoy entendemos con este vocablo. En efecto, nuestro autor se está refiriendo al espacio de tierra comprendido entre dos paralelos de la equinocial, en los cuales el día mayor del año varía notablemente con una cierta y determinada diferencia<sup>5</sup>. El segundo, interesa más, porque es el modo de llamar a las Islas Canarias: *insulae fortunatae*, islas afortunadas. Se trata de una denominación clásica que, desde luego en el siglo XVI, se refiere ya inequívocamente al archipiélago canario<sup>6</sup> y que Vega empleará siempre al hablar de las Islas Canarias.

#### EL VINO DE PALMA

Dentro de la sección tercera del libro II, consagrada a los alimentos y bebidas, encontramos un interesante y extenso capítulo sobre los vinos de España. Y, ya al final, nos habla Vega de aquellas bebidas que por extensión también se consideran vinos y que fueron fruto del ingenio de los hombres ante la carencia del vino en sentido estricto. Son de dos géneros, la sidra y la cerveza; pero al describirlos añade nuestro autor otro vino al que propiamente no nombra, el vino de palma:

<sup>4</sup> *Nostra verò regio, quae sub quinto climate sita est, commune habet parallelum Romae, & Peloponneso: ad occidentem verò, Ulishbonae & insulis fortunatis. De arte medendi*, p. 200.

<sup>5</sup> Cf. voz *clima*, en *Diccionario de Autoridades* (1976), Madrid, Gredos, vol. I, p. 381.

<sup>6</sup> Cf. PÉREZ DEL CRISTO, C. (1679), *Excelencias y antigüedades de las siete islas de Canaria*, Jerez de la Frontera, por Juan Antonio Tarazona; MARTÍNEZ, M. (1997), *Las Islas Afortunadas*, en AA. VV., *Los símbolos de la identidad canaria*, La Laguna, Centro de la Cultura Popular Canaria, pp. 373-7. Voz *al-Jalidat*, en GRAN ENCICLOPEDIA CANARIA (1994), La Laguna, Ediciones Canarias, t. I, p. 200; voz *Fortunatae Insulae*, en GRAN ENCICLOPEDIA CANARIA (1998), La Laguna, Ediciones Canarias, t. VI, pp. 1544-5.

Son estos dos géneros de vino de substancia crasa y excrementosa: llenan la cabeza de vapores y embriagan, como el que preparan los africanos y los que habitan en las Islas Canarias. Perforan las grandes palmas con un trépano grueso no lejos de la raíz, insertando un tubo de metal y recogiendo el jugo que mana copiosamente en grandes vasijas y produciendo un vino craso, excrementoso y austero<sup>7</sup>.

Con ello, refiere Vega la obtención del guarapo y el producto de su fermentación. Es sabido que, tanto en latín como en castellano, el vocablo palma designa tanto el árbol, la palmera, como la hoja. Y este equívoco parece que ha inducido a error a Cristóbal de Vega, al pensar que estos trépanos se aplican a la raíz del árbol y no al cogollo de donde arrancan las palmas, como realmente se hace en este procedimiento que Vega conocería tan sólo de oídas. Esta savia se extrae de los ejemplares de la especie *Phoenix canariensis*, muy abundante en la isla de La Gomera. La técnica que describe nuestro autor era bien conocida en época prerromana entre los pueblos norteafricanos —el propio Vega lo señala— y así se ha conservado hasta la actualidad. En La Gomera se ha mantenido esta técnica tradicional de explotación de la savia de la palmera, conocida con el término de guarapo, que puede ser consumido fresco, transformado en vino, o bien en forma de aguardiente. Este vino de palma se hacía mediante fermentación del guarapo en un recipiente —tal como nos señala Vega—. También puede obtenerse la miel de palma, merced a la cocción del guarapo. Su proceso de obtención es muy laborioso, y se encuentra cuidadosamente descrito desde el siglo xvii: a la especie macho se le despoja de las hojas del cogollo (parte superior del tronco) y se practican unas incisiones, sacando unas astillas muy delgadas. De este lugar emana, a

<sup>7</sup> *Sunt haec duo vinorum genera crassa substantiae & excrementosa: caput implent flatibus, atque inebriant, sicuti & quod ab Africanis paratur, & ab his qui insulis fortunatas incolunt. Palmas enim magnas, crasso terebro perforantes, non longè à radice, fistulam aeneam inserunt, atque succum copiose manantem in doliis reponentes vinum efficiunt, & excrementosum, & austerum. De arte medendi, p. 238.*

modo de sudor, el guarapo, que circula a través de una *canalera* realizada alrededor del cogollo con cierta inclinación, y mediante una abertura conectada a una canalita se transporta el líquido, gota a gota, hasta un recipiente. En una noche la palmera puede destilar entre 6 y 10 litros<sup>8</sup>.

#### EL AZÚCAR DE CAÑA

Al final de la sección tercera del libro II, dedicada, como hemos visto, a los alimentos y bebidas, en una especie de apéndice, estudia Vega la miel. Nos dice que es de tres géneros, a saber, la miel de abeja, la miel aérea o de rocío (*manna*) y la miel de caña, que llamamos azúcar. Más adelante describe el azúcar con las siguientes palabras:

Creen que la miel de caña es la sal índica: nosotros, sin embargo, hemos hallado según Dioscórides, que pertenece al género de la miel compacta, que él llama azúcar y que dice que se encuentra en la India y en la Arabia Feliz, apelmazada al modo de la sal y friable como ella si se mastica; que en todo es lo que nosotros llamamos azúcar, ya conocido de todos, que confeccionan los valencianos abundantemente y del que se traen grandísimas cantidades de las Islas Afortunadas y de la Nueva España<sup>9</sup>.

La sal índica es el azúcar que se endurece y cuaja de lo que suda la caña de azúcar; y en realidad es ése al que se refiere Dioscórides, pues explica que «hay una especie de miel,

<sup>8</sup> Cf. TEJERA GASPAR, A. (1998), *Los cuatro viajes de Colón y las Islas Canarias (1492-1502)*, San Sebastián, Cabildo de La Gomera, p. 66, n. 120; y PÉREZ DE PAZ, P. L., y HERNÁNDEZ PADRÓN, C. (1997), *La palmera*, en AA. VV., *Los símbolos de la identidad canaria*, La Laguna, Centro de Cultura Popular Canaria, pp. 439-442.

<sup>9</sup> *Mel cannae credunt esse Sal Indum: nos verò apud Dioscoridem invenimus concreti mellis genus, quod Saccharum appellat, quòdque in India & foelici Arabia inveniri dicit, salis modo coactum, & dentibus uti sal friabile: estque omni in re quod nos saccharum appellamus, omnibus iam cognitum, quod copiosum conficiunt Valentini, copiosissimum verò defertur ab insulis fortunatis, & nova Hispania. De arte medendi*, p. 297.

que se dice *sacharo*, la cual se halla en la India, y en la feliz Arabia, cuajada sobre las cañas, a manera de sal: a la cual también se parece en desmenuzarse entre los dientes muy fácilmente»<sup>10</sup> y realmente Dioscórides nunca menciona la sal índica en su libro. Y lo explica en su glosa Andrés Laguna de este modo:

El azúcar que comúnmente anda en uso, es aquella especie de miel, que llama Dioscórides *saccharon*: la cual se engendra dentro de ciertas cañas: aunque los antiguos no alcanzaron la industria de sacar por vía de cocimiento el azúcar del meollo de aquellas cañas: y así no conocieron sino solamente el sutil licor, que atraído del sol, resudaba de ellas afuera, y allí se congelaba y endurecía como una goma. De suerte que el *saccharo* de los antiguos, y nuestro azúcar, de una misma planta proceden, y aún son una misma cosa: salvo que aquél era cocido con sol, y apurado de la naturaleza sola: y este nuestro se cuece a fuerza de fuego, y se perfecciona con arte, la cual quiere siempre imitar a la naturaleza. Llamaban también al *saccharo* los antiguos sal índica, porque dejado el sabor a parte, en todo lo demás se parece a la sal. No se trae por estas partes aquella suerte de azúcar, porque los que han dado en hacerla con artificio, no dan lugar a las cañas, para que puedan sudar: antes las talan luego, en sintiéndolas de aquel dulce licor preñadas, tanta es la codicia de la ganancia<sup>11</sup>.

La cañadulce<sup>12</sup> procede originariamente de Asia. Los árabes extendieron su cultivo por el delta del Nilo, islas del Mediterráneo y costas del litoral levantino, andaluz y portugués, siendo los mercaderes genoveses los principales distribuidores del azúcar en los mercados de la Baja Edad Media y Alto Renacimiento y sus consumidores la nobleza y las altas clases urbanas. El descubrimiento de las islas del Atlántico occiden-

<sup>10</sup> Cf. LAGUNA, A. (1555), *Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la materia medicinal...*, Amberes, en casa de Juan Latio, p. 176.

<sup>11</sup> *Ibíd.*, p. 177.

<sup>12</sup> Así se denomina la caña de azúcar en Canarias. Vid. O'SHANAHAN, A. (1995), *Gran diccionario del habla canaria*, Las Palmas de Gran Canaria, Centro de la Cultura Popular Canaria, p. 261.

tal, especialmente Madeira y Canarias, reveló la óptima adecuación de su suelo y clima a las exigencias agroclimáticas de la caña dulce; hacia 1450 se introdujo la planta en Madeira, y desde esta isla en Canarias, en torno a la década de 1480; e ingenios y cañaverales pronto se convirtieron en los verdaderos impulsores de la primera colonización del Archipiélago. El cañaveral o cañamelar ocupó las tierras bajas de aquellos espacios insulares que disponían de abundante agua, y hacia la década de 1520 el Archipiélago fue el máximo productor azucarero de las islas del Atlántico occidental. Gran Canaria, Tenerife, La Palma —donde los cañaverales de Argual y Tazacorte, fueron propiedad de los Fugger y Welser, banqueros del César Carlos— y La Gomera, fueron las islas del Archipiélago donde se cultiva la cañadulce. Iniciada su explotación en torno a la década de 1480, las cañas que se condujeron a La Española en el segundo viaje de Colón, pronto prendieron, y en la década de 1510, operarios isleños montaron los primeros ingenios en esta isla; y, a poco de la conquista del imperio azteca, se extendieron considerablemente por el ámbito mexicano, tal como Vega aquí indica. No obstante, fueron los cañaverales e ingenios brasileños los que arruinaron la oferta de las islas del Atlántico occidental a mediados del siglo XVI, y a finales de esta centuria acabaron por cerrar los últimos ingenios canarios<sup>13</sup>.

#### EL *LIBER DE ARTE MEDENDI* EN CANARIAS

Para concluir este estudio, cabe señalar que en el Fondo Antiguo de la Biblioteca de la Universidad de La Laguna se conservan dos ejemplares de la única edición «española» de

<sup>13</sup> Cf. voz *cañadulce*, en GRAN ENCICLOPEDIA CANARIA (1996), La Laguna, Ediciones Canarias, t. IV, pp. 807-810. TEJERA GASPAS, A. (1998), *Los cuatro viajes del Colón y las Islas Canarias (1492-1502)*, San Sebastián, Cabildo Insular de La Gomera, pp. 96-7. LUQUE HERNÁNDEZ, A. (1998), *La Orotava, corazón de Tenerife*, La Orotava, Ayuntamiento de La Orotava, pp. 146-8.

este libro, la que vió la luz en la imprenta acalaína de Juan Íñiguez de Lequerica<sup>14</sup> en 1580. Su título reza así:

*Christophori a Vega Complutensis, Caroli II. Hispaniarum Principis Maxim. Medici à cubiculo, & in Complutensi academia publici professoris Liber de Arte Medendi*<sup>15</sup>.

El primero de ellos responde a la signatura BULL. F.A. 12102. Está completo, con tasa y fe de erratas y en las hojas de guarda aparecen estos añadidos manuscritos: «Doctor Varod...», «Licenciado Miguel Ribero de Sosa», «costó treinta reales». En la portada figura la firma de un Dr. Núñez. El segundo, a la signatura BULL. F.A. 5281. Al volumen le faltan las dos hojas finales, con el índice, la tasa y la fe de erratas. En la portada tiene las siguientes expresiones manuscritas: «Soy del Dr. Simón de Pradas... Ynfançon de la Universidad de Alcalá de Henares», «Dr. Núñez», «Arévalo» «Soy del licenciado Juan Gutiérrez, costó onze reales». Figura el sello de la Biblioteca Provincial y del Instituto de Canarias, donde ingresó en 1853. Ignoramos la vía por la que estas obras llegaron a nuestras islas. Nos parece insólita la denominación que en la dedicatoria de este libro se refiere al príncipe Carlos como «Carlos II», ya que el desgraciado primogénito de Felipe II —muerto doce años antes de que esta edición apareciera— nunca llegó a reinar.

#### AGRADECIMIENTOS

A don Juan Antonio Paniagua Arellano, profesor honorario de Historia de la Medicina de la Universidad de Navarra, que

<sup>14</sup> Cf. DELGADO CASADO, J. (1996), *Diccionario de impresores españoles (siglos XV-XVII)*, Madrid, Arco/Libros, 2 vols., vol. I, pp. 344-5, núm. 418.

<sup>15</sup> Cf. MARTÍN ABAD, J. (1991), *La imprenta en Alcalá de Henares (1502-1600)*, Madrid, Arco/Libros, 3 vols., vol. III, núm. 903, pp. 1039-40. Este autor sólo recoge el primer ejemplar, el que está completo. A su referencia añadimos que en la fe de erratas figura «a tres maravedís el pliego. Madrid, 14 de octubre de 1580. Pedro Çapata de Mármol».



con mano maestra ha hecho las oportunas correcciones al manuscrito; a don Antonio Tejera Gaspar, catedrático de Arqueología de la Universidad de La Laguna, por su inestimable apoyo; y, *last but not least*, a doña Paz Fernández Palomeque, encargada del Fondo Antigo de la Biblioteca de la Universidad de La Laguna, por los valiosos datos que nos ha proporcionado.