

Nelia Rosa VELLISCA GUTIÉRREZ, *Cristóbal de Vega. Sobre el arte de curar. Traducción anotada del libro II De arte medendi (El cuidado de la salud en la España del siglo XVI)*, Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, Serie Lingüística y Filología nº 88, 2018, 453 pp., ISBN 978-84-8448-953-5

VICTORIA RECIO MUÑOZ

Universidad de Valladolid (España)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5661-2028>

victoria.recio@uva.es

DOI: <https://doi.org/10.24197/mrfc.31.2018.289-290>

La dietética, entendida tanto régimen de vida para conservar la salud como terapia de enfermos, nace en la antigua Grecia con Hipócrates y se consolida con Galeno, quien en su obra *De sanitate tuenda* sienta el sistema fisiológico de las *sex res non naturales*, la base de la dietética posterior hasta bien entrado el siglo XVII. Durante la Edad Media este saber cristalizó en mayor o menor medida en los denominados *Regimina sanitatis*, compilaciones de consejos prácticos acerca de salud e higiene, a veces individualizados, que constituirán uno de los géneros médicos más populares de la época. A la llegada del Renacimiento, el Humanismo médico recupera los valores clásicos y más teóricos de la época griega, pero no se olvida de los populares *regimina*, de tal manera que los médicos del siglo XVI aúnan el saber antiguo en su dimensión más filosófica sin renunciar a la visión pragmática que se dejaba ver en los tratados medievales. Un claro ejemplo de ello es el libro II de uno de los compendios más difundidos del Humanismo médico, el *De arte medendi* de Cristóbal de Vega (ca. 1510 - ca. 1573), médico de cámara del príncipe Carlos, hijo de Felipe II, y catedrático de Prima en la Universidad de Alcalá, cuya traducción al castellano ve por primera vez la luz gracias a Nelia Vellisca Gutiérrez. El volumen, que se abre con una sugerente portada de un banquete de la corte de Felipe II y que anticipa el contenido del texto, presenta la primera traducción al castellano avalada por la edición latina que la autora realizó como objeto de su Tesis Doctoral.

Tras un necesario análisis de la figura del autor y su obra, Vellisca estudia las características del libro: las secciones en las que se divide, el género al que pertenece y las numerosas fuentes que emplea (autores clásicos, medievales y contemporáneos, entre ellos Manardo, Fuchs o Vesalio). El resto del volumen lo ocupa la traducción y un oportuno índice de materias que facilitará en gran medida las búsquedas a sus lectores.

El libro II está dedicado al príncipe Carlos, a quien el alcaláño asistió en los continuos accesos de fiebre que sufría y del que será médico de cámara hasta su muerte. Las secciones del tratado se van sucediendo según las *sex res non naturales* de la fisiología galénica: el aire, el movimiento y el descanso, las bebidas y las comidas, el sueño y la vigilia, lo que se expulsa y lo que se retiene y los estados de ánimo. Cierra el libro un apartado sobre dietas específicas: niños, ancianos, trabajadores, viajeros, etc.

En todas ellas observamos la erudición propia de un humanista de la época y los consejos habituales de la dietética hipocrático-galénica, esto es, la moderación en todos los aspectos de la vida, la necesidad de hacer ejercicio, el equilibrio del calor natural, la orientación de la vivienda o la influencia de las estaciones y el clima según las diferentes complejiones de los pacientes. Sin embargo, la originalidad de este libro radica en los numerosos datos que aporta sobre la vida cotidiana del siglo XVI. Así Vega menciona un juego de pelota llamado “velorti”, probablemente la tradicional vilorta castellana, describe recetas de postres como los buñuelos, las hojuelas o el arroz con leche e incluso recomienda vinos como el verdejo de la actual Denominación de Origen Rueda. Cabe señalar también el amplio catálogo de alimentos que estudia, desde cereales, legumbres y verduras hasta productos *delicatessen* de hoy día como las trufas o los hongos *boletus edulis*. Asimismo, llaman la atención los capítulos de las aves y los peces, en los que Vega despliega sus vastos conocimientos sobre especies, variedades y modos de preparación.

En suma, esta traducción, cuya ausencia del texto latino se justifica por las grandes dimensiones que habría adquirido el libro de haberlo incluido, constituye una relevante contribución para el estudio de la medicina humanista, pero también de la historia de la alimentación y de la cocina del siglo XVI, cuyas obras resultan inaccesibles para aquellos estudiosos que no entienden latín. En este sentido conviene destacar el encomiable trabajo que lleva a cabo la autora a la hora de traducir a un humanista de la envergadura de Cristóbal de Vega, caracterizado por una retórica de gran artificio y un complejo léxico abstracto y filosófico, una dificultad que se constata sobre todo en los capítulos del aire o el hambre y que Vellisca supera con creces. A esto se suma el gran esfuerzo de la autora a la hora de interpretar e identificar las variedades de productos animales y vegetales que aparecen en el compendio, tarea de especial dificultad cuando se trata de especies muy próximas o de las que se desconoce su equivalencia actual. Por tanto, nos congratula ver plasmado en este libro el resultado de un arduo trabajo sustentado en la edición y análisis filológico de los textos que contribuye a acrecentar el número de obras latinas técnicas traducidas y que de una manera seria y rigurosa acerca al público actual un pasado del que aún quedan muchos datos que revelar.