

J-40402082-9

F
u
n
d
a
c
i
ó
n

A
u
l
a

V
i
r
t
u
a
l

Aula Virtual



Generando Conocimiento

<http://www.aulavirtual.web.ve>



ISSN: 2665-0398

Deposito Legal: LA2020000026

Vol. 5 Nº 12 Año 2024

Periodicidad Continua



REVISTA CIENTÍFICA AULA VIRTUAL

Director Editor:

- Dra. Leidy Hernández PhD.
- Dr. Fernando Bárbara

Consejo Asesor:

- MSc. Manuel Mujica
- MSc. Wilman Briceño
- Dra. Harizmar Izquierdo
- Dr. José Gregorio Sánchez

Revista Científica Arbitrada de Fundación Aula Virtual

Email: revista@aulavirtual.web.ve

URL: <http://aulavirtual.web.ve/revista>



Generando Conocimiento



ISSN: 2665-0398
Depósito Legal: LA2020000026
País: Venezuela
Año de Inicio: 2020
Periodicidad: Continua
Sistema de Arbitraje: Revisión por pares. "Doble Ciego"
Licencia: Creative Commons [CC BY NC ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)
Volumen: 5
Número: 12
Año: 2024
Período: Continua-2024
Dirección Fiscal: Av. Libertador, Arca del Norte, Nro. 52D, Barquisimeto estado Lara, Venezuela, C.P. 3001

La Revista seriada Científica Arbitrada e Indexada **Aula Virtual**, es de acceso abierto y en formato electrónico; la misma está orientada a la divulgación de las producciones científicas creadas por investigadores en diversas áreas del conocimiento. Su cobertura temática abarca Tecnología, Ciencias de la Salud, Ciencias Administrativas, Ciencias Sociales, Ciencias Jurídicas y Políticas, Ciencias Exactas y otras áreas afines. Su publicación es **CONTINUA**, indexada y arbitrada por especialistas en el área, bajo la modalidad de doble ciego. Se reciben las producciones tipo: *Artículo Científico* en las diferentes modalidades cualitativas y cuantitativas, *Avances Investigativos*, *Ensayos*, *Reseñas Bibliográficas*, *Ponencias o publicaciones derivada de eventos*, y cualquier otro tipo de investigación orientada al tratamiento y profundización de la información de los campos de estudios de las diferentes ciencias. La Revista **Aula Virtual**, busca fomentar la divulgación del conocimiento científico y el pensamiento crítico reflexivo en el ámbito investigativo.



EL VINAGRE OFRECIDO A JESÚS EN SU CRUCIFIXIÓN, UNA BEBIDA QUE EVITABA LAS ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

THE VINEGAR OFFERED TO JESUS AT HIS CRUCIFIXION, A DRINK THAT PREVENTED GASTROINTESTINAL DISEASES

<p>Tipo de Publicación: Nota Histórica Recibido: 13/03/2024 Aceptado: 22/04/2024 Publicado: 25/04/2024 Código Único AV: e271 Páginas: 6 (1-9) DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.11067481</p> <p>Autores: Yhonny Castillo Arrieta Médico Cirujano (ULA) Especialista en Medicina Interna (UCV) Especialista en Gastroenterología (UCV).  https://orcid.org/0009-0003-2484-6502 E-mail: yhonnycastle@hotmail.com Afiliación: Instituto Venezolano Médico Docente de Gastroenterología, Espíritu Santo. Policlínica Barquisimeto País: Venezuela</p> <p>Luis Traviezo Valles Licenciado en Bioanálisis (UC) Maestro en Protozoología (ULA)  https://orcid.org/0000-0003-4544-6965 E-mail: ltravies@ucla.edu.ve Afiliación: Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, País: Venezuela</p>	<p>Resumen</p> <p>Jesús muriendo en la cruz, en sus últimos momentos, miró a su alrededor y exhaló su quinta palabra «tengo sed», había allí un recipiente lleno de posca y en él se empapó una esponja, se enlazó a una rama de hisopo y uno de ellos se la acercó a su boca, de manera que, lo último que hizo el Altísimo, antes de morir, fue mojar sus labios con esta agua avinagrada. Esto por años, fue interpretado como otro martirio al Nazareno, un moribundo recibiendo el ácido “vinagre” de los soldados romanos, no obstante, a la luz de elementos históricos, pudo haber sido, por el contrario, un acto de compasión o de arrepentimiento de los custodios para con el Hijo de Dios.</p>		
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Palabras Clave:</td> <td>Jesucristo, historia, posca, vinagre, romano, soldado, gastroenterología</td> </tr> </table>	Palabras Clave:	Jesucristo, historia, posca, vinagre, romano, soldado, gastroenterología
Palabras Clave:	Jesucristo, historia, posca, vinagre, romano, soldado, gastroenterología		
	<p>Abstract</p> <p>Jesus dying on the cross, in his last moments, looked around and exhaled his fifth word "I thirst", there was a container full of posca and a sponge was soaked in it, it was linked to a branch of hyssop and one of they brought it to his mouth, so the last thing the Almighty did, before dying, was wet his lips with this vinegary water. For years, this was interpreted as another martyrdom of the Nazarene, a dying man receiving “vinegar” from the Roman soldiers; however, in light of historical elements, it could have been, on the contrary, an act of compassion or repentance by the custodians for the son of God.</p>		
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Keywords:</td> <td>Jesus Christ, history, posca, vinegar, Roman, soldier, gastroenterology</td> </tr> </table>	Keywords:	Jesus Christ, history, posca, vinegar, Roman, soldier, gastroenterology
Keywords:	Jesus Christ, history, posca, vinegar, Roman, soldier, gastroenterology		

Introducción

El vinagre es el producto de la fermentación del alcohol del vino o de una solución alcoholizada, en ácido acético. Las primeras referencias de este se le atribuyen al Imperio romano, donde se utilizaba en la cocina, principalmente como un subproducto de la fabricación de las bebidas alcohólicas (Gastronomía, 2023).

Las referencias más antiguas del antiguo Imperio romano, son específicamente las que reseñan al gastrónomo Apicio en su libro (recetario) de cocina titulado “*De re coquinaria*” en el siglo I d.C, quien refería que la transformación ocurría cuando el vino se “picaba”, de tal manera que en el idioma latín de la época, se le decía “*vinum acre*” que traduce vino agrio, de donde derivaría su nombre actual “vinagre” (Fornieles y Martos, 2023; Gastronomía, 2023).

Quizás, por el azar de cantidad de descubrimientos, que fuera notada la capacidad del vinagre para preservar los alimentos, de manera que lo convertiría en una herramienta importante en la manutención de los mismos. Aunque ya, previamente, los egipcios utilizaban el vino como antiséptico y los persas como germicida (Cáceres *et al.*, 2022).

No fue sino hasta 1864 cuando se pudo explicar esta transformación química, donde el francés Louis Pasteur (1822-1895) describe el proceso de fermentación del vino de las uvas y la

acidificación del vino, dando origen al “Método Pasteur o Método de Orleans” (el primero en ser descrito) (Agudo, 2016; Fornieles y Martos, 2023; Gastronomía, 2023).

La bacteria originalmente descubierta por Pasteur, fue denominada como *Mycoderma aceti* la cual, era la principal responsable de la reacción química que fermenta el alcohol del vino y lo transforma en ácido acético, proceso que concluye cuando se agota toda la concentración de alcohol del vino. Posteriormente, en 1898, el neerlandés Martinus Beijerinck (1851-1931) reclasifica el género de esta bacteria y la nombra como *Acetobacter aceti* [$C_2H_5OH + O_2 \rightarrow Acetobacter aceti \rightarrow CH_3COOH + H_2O$] (Agudo, 2016).

Tal vez, para no perder estos licores avinagrados de mala calidad, es que surge en la antigua roma un subproducto de mezclar estos vinos “peleones” con agua y excepcionalmente se le agregaban hierbas aromáticas, convirtiéndose esto en una “*acetum cum aqua mixtum*” (ácido con agua mezclados) que daría origen a la posca, de tal manera que, sin remotamente saber lo que eran los virus, las bacterias o los parásitos, y que estos eran inhibidos por la acidez, prontamente se dieron cuenta en la Roma antigua, que la ingesta de la posca evitaba los problemas gastrointestinales (principalmente las diarreas) que originalmente les daba luego de consumir directamente el agua de los ríos o lagos que generalmente podían estar

contaminados con heces de pacientes infectados (Fornieles y Martos, 2023; Gastronomía, 2023).

En la antigua Roma, el consumo del vino era exclusivo para los hombres adinerados, ya que estaba prohibido para las mujeres, los jóvenes y para los niños, por otra parte, era demasiado costoso, en razón de lo cual, los pobres, campesinos y los soldados, lo que alcanzaban a beber era la posca. Por otro lado, la cerveza (*cervisia*) era considerada una bebida sólo para los bárbaros, que así se les decía a los extranjeros no romanos (Fornieles y Martos, 2023; Gastronomía, 2023).

Según la tradición oral, uno de los legionarios romanos que custodiaban a Jesús durante su crucifixión, le pasó una esponja empapada con vinagre (supuestamente) pero en realidad estaba impregnada de posca, por ello, más que un gesto de burla y flagelación hacia un Jesús moribundo, en realidad pudo haber sido un gesto de piedad o arrepentimiento del legionario ante este hombre inocente que estaba libre de toda culpa (Fornieles y Martos, 2023; Gastronomía, 2023).

Desarrollo

La posca fue la bebida primordial de las legiones romanas, era un tipo de agua avinagrada. La acidez le agregaba a esta bebida un sabor considerado refrescante e igualmente le permitía eliminar los gérmenes patógenos (virus, bacterias, hongos y parásitos) que frecuentemente estaban en

el agua de riachuelos, lagos, pozos o estanques y que el soldado romano se tentaba a ingerir de estas fuentes, durante las campañas militares (Fornieles, 2023).

El vinagre, que es el ácido acético, eliminaba la mayoría de los microorganismos responsables de diferentes trastornos gastrointestinales, lo que disminuía grandemente la posibilidad de contraer disentería (entre tantos problemas gastrointestinales) al ingerir agua contaminada con las heces de personas infectadas.

Los romanos no conocían ni remotamente la existencia de los microorganismos, pero aprendieron, por experiencia, que enfermaban menos al consumir la posca, y por esto incentivaron su consumo, teniendo una enorme ventaja sanitaria con respecto a los ejércitos enemigos que muchas veces llegaban a las batallas sufriendo de graves epidemias de diarrea y disentería (Fornieles, 2023; García, 2023).

En la actualidad se conoce que en soluciones de apenas el cinco por ciento (5%) de vinagre (5 ml de ácido acético por cada 95 ml de agua) se eliminan la mayoría de las bacterias, con el dos coma cinco por ciento (2,5%) se restringe el crecimiento del *Staphylococcus aureus* y con tan solo cero coma un por ciento (0,1%) se inhibe el crecimiento de *Escherichia coli* (Cáceres *et al*, 2023).

De la misma manera, las costumbres alimenticias de los ricos romanos habían desencadenado durante varios siglos, el caldo de cultivo de un extenso proceso de intoxicación alimentaria, que causaría cantidad de problemas gastrointestinales y el envenenamiento paulatino de la nobleza y de la casta dirigente romana, ya que, por un lado existía el constante consumo de alimentos contaminados con plomo, debido a que el agua llegaba a Roma y otros importantes centros urbanos del imperio, por medio de tuberías de plomo y por otro lado, los alimentos eran cocinados en ollas de este metal, lo cual pudo producirles dolores de cabeza, pérdida de la memoria, depresión, agresividad y hasta esterilidad (Fornieles y Martos, 2023).

Otro problema era el exagerado consumo de pimienta, junto con el uso de la adormidera y el opio (comercializado exclusivamente por el emperador) igualmente, la poca atención que se le daba al moho que crecía en los depósitos de granos y la exagerada maceración de las carnes consumidas que generalmente provenían de animales muertos por enfermedad o por vejez, ya que los bovinos saludables, normalmente, se necesitaban para labores de arado en la agricultura, todo esto junto con otros elementos de poca salubridad alimentaria que desgastarían, con los años, la salud de los romanos pudientes (Fornieles y Martos, 2023; García, 2023).

No obstante, esta intoxicación y falta de higiene, paradójicamente, no afectó a las clases más humildes, ni a los campesinos, quienes escasamente consumían vino y no tenían suministro de agua por tuberías de plomo, igualmente consumían alimentos menos elaborados (sencillos) y más naturales (Fornieles y Martos, 2023; Gastronomía, 2023). Ahora bien, con respecto a la ingesta de posca y la pasión de cristo se tiene que, en el Evangelio según San Marcos, en el capítulo 15 se señala:

Las tres de la tarde, y a esa hora Jesús gritó con voz fuerte: «*Eloí, Eloí, ¿lamá sabactani?*», que quiere decir: «Dios mío, Dios mío, ¿por qué me has abandonado?» Entonces algunos de los que estaban allí dijeron: «Está llamando a Elías». Uno de ellos corrió a mojar una esponja en vinagre, la puso en la punta de una caña y le ofreció de beber, diciendo: «Déjenme, a ver si viene Elías a bajarlo». Pero Jesús, dando un fuerte grito, expiró...

Lo cual se complementa con lo escrito en el Salmo 69,22 que dice: “En mi comida me arrojaron veneno, y para la sed me dieron vinagre” (Biblia Latinoamericana, 1972; Alvarado y Santos, 2006; Robles, 2022).

Algunos historiadores señalan que cómo en Marcos cita “*Uno de ellos*” entonces el que le acercó la esponja (con la ayuda de la punta de una caña o una rama de hisopo) impregnada con el supuesto “vinagre” pudo haber sido, simplemente, alguien del pueblo de Jesús, no obstante, los crucificados siempre estaban bajo la custodia de los soldados

romanos, quienes prohibían estrictamente el contacto de terceros con el crucificado, por esto siempre en la tradición oral, se presume que sería un centurión (oficial romano) el que le acercó la esponja (con vino agridulce) como un gesto de burla a Jesús (Biblia Latinoamericana, 1972; Alvarado y Santos, 2006; Robles, 2022).

Pero no era lógico que los soldados cargaran consigo un tobo con vinagre, lo que si era natural era que tuvieran su ración de posca, la cual les serviría para refrescarse y calmar la sed (era obligatorio portar una vasija de posca en su equipamiento) por lo que, ofrecerle de su ración de esta bebida a Jesús, en sus últimos momentos, quizás fue un gesto de piedad de los soldados en los últimos minutos del Hijo de Dios (Figura 1).

Igualmente, las mujeres en Jerusalén, acostumbraban llevar posca a los condenados e incluso, si la posca se agotaba, se recurría a los fondos del erario público para comprarla y poder, nuevamente, ofrecérsela. De tal manera que este pudo haber sido también el origen de la posca ofrecida a Jesús antes de su último aliento (Alvarado y Santos, 2006).

Estefatón fue el nombre que le acuñaron, según las tradiciones cristianas medievales, al soldado romano que le ofreció a Jesús una esponja empapada en “vinagre” en la crucifixión, mientras que Longino sería el nombre del soldado que

perforó con una lanza el costado de Jesús (Alvarado y Santos, 2026).

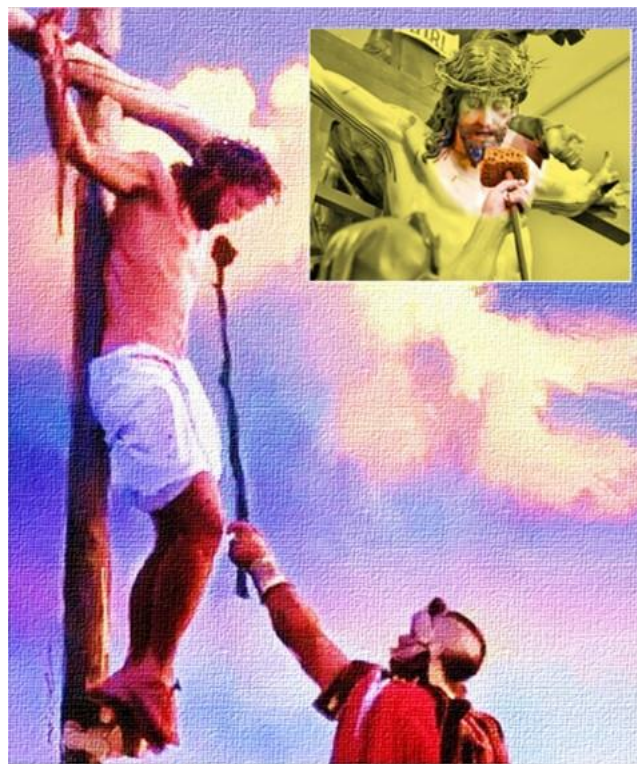


Figura 1. La quinta palabra «tengo sed», momento en que se le acerca a Jesús, la esponja impregnada de posca.

Fuente: fotocomposición de los autores.

La ingestión de posca era lo más accesible (por los bajos costos) para los soldados romanos, así como en los estratos populares civiles. Esta posca era un vino de mala calidad, en estado de oxidación avanzado mezclado con agua. A esta combinación se le añadía, ocasionalmente, miel o hierbas aromáticas, para mejorar su sabor agrio, convirtiéndose en una bebida con un gran aporte de vitamina C, lo cual, interesantemente, ayudaba a prevenir el escorbuto (Figura 2) (García, 2022).

Fue tan importante este último gesto o acto de Jesucristo, que hasta en la actualidad tanto la

esponja, cómo la rama de hisopo, se conservan como reliquias, divididas en distintas partes, siendo cada una de estas fracciones veneradas en distintos lugares, tales como en la Santa Capilla de París, en San Juan de Letrán, en la Basílica del Escorial, en Santa María la Mayor y en Santa María Trastévere (en Roma), entre otras (Alvarado y Santos, 2006).

La planta de hisopo (*Hyssopus officinalis*) es un pequeño arbusto de tallos verdosos, que presenta flores pequeñas con aroma perfumado, con sabor semejante a la menta, por ello, se usaba como especias, condimento y cómo medicina. Su uso en la biblia también aparece donde se refiere a las ceremonias de la celebración de la pascua.

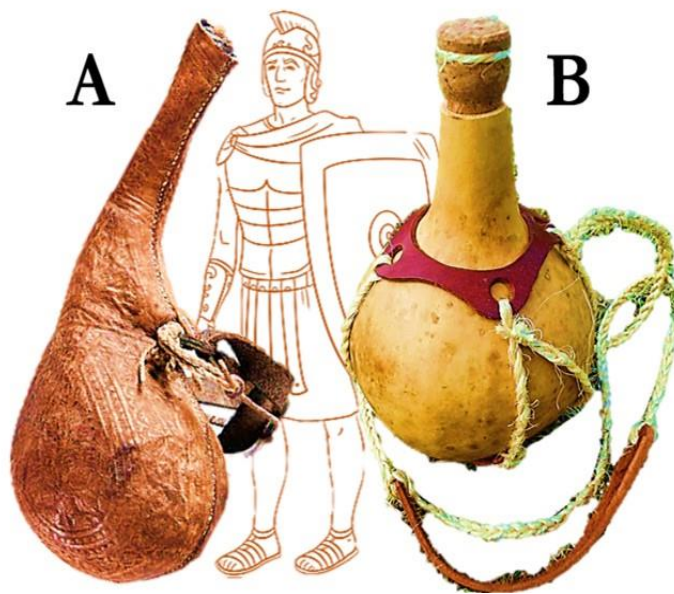


Figura 2. Envases que funcionaban como cantimploras de posca para los soldados romanos. **A**, bota impermeable de cuero con tapón de corcho y **B**, calabazas huecas con tapón de corcho o madera.

Fuente: fotocomposición de los autores.

Conclusiones

Se ha popularizado en distintas películas en el cine, que es “vinagre” lo que dan a beber a Jesús durante su crucifixión, exponiendo reiteradamente esto como otro de los martirios que le causaron los soldados romanos al Hijo de Dios, sin embargo, estudios históricos demuestran que en realidad, lo que debieron tener estos soldados, era su ración de vinagre mezclado con agua (posca) que era una bebida considerada refrescante, que interesadamente, prevenía a los legionarios de las enfermedades gastrointestinales, por esto, lo referido en el Evangelio según San Marcos, más que un nuevo gesto de maldad del centurión, pudo haber sido un momento de compasión o arrepentimiento del soldado, antes del último respiro del Unigénito.

Conflicto de Intereses

Los autores declaran que no tienen conflicto de intereses relacionados con la producción o la publicación de este manuscrito.

Referencias

- Agudo Toscano J. (2016). Pioneros de la Microbiología: Louis Pasteur. Trabajo de Grado. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla. España. Pp.46. Documento en línea. Disponible: [file:///D:/Descargas/Vino versus vinagre en p asajes de la Pas.pdf](file:///D:/Descargas/Vino%20versus%20vinagre%20en%20pasajes%20de%20la%20Pas.pdf)
- Alvarado S, Santos Marinas E. (2006). Vino versus vinagre en pasajes de la Pasión de Cristo dentro de la traducción de los Evangelios en antiguo eslavo. *Ilu Revista de Ciencias de las Religiones*. 11: 63-69. Documento en línea. Disponible:

[file:///D:/Descargas/Vino versus vinagre en pasajes de la Pas.pdf](file:///D:/Descargas/Vino%20versus%20vinagre%20en%20pasajes%20de%20la%20Pas.pdf)

Biblia Latinoamericana. (1972). Ediciones Paulinas. Verbo Divino. VIII Ed. Madrid. España.

Cáceres Espitia J, Caycedo L, Trujillo D. (2022). Efecto bactericida del ácido acético presente en el vinagre, una alternativa a desinfectantes sintéticos o químicos. Revisión sistemática. *Rev Boletín REDIPE*. 11 (1): 440-451. Documento en línea. Disponible: <https://revista.redipe.org/index.php/1/article/view/1653/1563>

Fornieles Medina M, Martos Montiel J. (2023). Cómo (y qué) comían los romanos. *Thamyris*. 4 (1): 243-252. Documento en línea. Disponible: <https://es.scribd.com/document/334612463/Fornieles-Martos>

García Ravelo J. (2023). Un acercamiento a la alimentación de las legiones romanas. *Arqueo Times*. Pag 12-15. Documento en línea. Disponible: <https://arqueotimes.es/un-acercamiento-a-la-alimentacion-de-las-legiones-romanas/>

Gastronomía. (2023). El vinagre: Conoce su historia y tipos. Documento en línea. Disponible: <https://espana.gastronomia.com/noticia/6879/el-vinagre-conoce-su-historia-y-tipos>

Robles Segovia O. (2022). La pasión en el Evangelio de Marcos (Mc 15,33-39): el sentido del sufrimiento de Jesús y del cristiano. *Yachay*. 39 (76): 203-225. Documento en línea. Disponible: <https://yachay.ucb.edu.bo/a/article/view/50/80>