VI SIMPOSIO SOBRE LITERATURA POPULAR

EL VINO EN LA MENTALIDAD POPULAR

Beber para ver

Palabras y cosas de la viticultura en Castilla y León

Cuentos sobre el vino en la tradición popular

Las aleluyas y el vino

Vino sagrado y consagrado

El humor en los brindis de vino

LITERATURA POPULAR

VI Simposio sobre literatura popular - 2015

El vino en la mentalidad popular

Organiza

Fundación Joaquín Díaz

Colabora

Bodega Heredad de Urueña

LITERATURA POPULAR

VI Simposio sobre literatura popular - 2015

El vino en la mentalidad popular

Manuel Garrido Palacios
Beber para ver
(Algo de lo que se dice o se canta sobre el vino)
página 4

Arturo Martín Criado
Palabras y cosas de la viticultura en Castilla y León
página 34

Juan José Prat Ferrer
Cuentos sobre el vino en la tradición popular
página 68

Salvador García Castañeda
Las aleluyas y el vino
página 83

Luis Resines
Vino sagrado y consagrado
página 99

Ignacio Sanz
El humor en los brindis de vino
página 109

Edición digital producida por la **Fundación Joaquín Díaz** - Agosto 2015

Diseño y maquetación: **Luis Vincent - Fundación Joaquín Díaz**

© de los textos: **sus autores**

Beber para ver

(Algo de lo que se dice o se canta sobre el vino)

Manuel Garrido Palacios

El título de este texto: 'Beber para ver' nace en el Algarve, frente al mar. Suena el teléfono y es Joaquín Díaz para invitarme a hablar del vino: 'Esa miel [que] viene a [la] boca desde la tierra', según Neruda. En ese instante traen a la mesa una bandeja de pataniscas de pulpo, unas postas de bacalao a 'lagareira' y una jarra de tinto del Alentejo. Ajeno Joaquín al cuadro que tengo ante mí, me pregunta cómo llamaré a mi ponencia. Por reflejo condicionado, respondo: 'Beber para ver'. Después de colgar, amplío mi respuesta como un eco piel adentro: Beber para ver, para escuchar, para sentir, para vivir. Así nace el nombre de lo que diré del vino, eso que Pitágoras define como 'lo más civilizado del mundo' y Ortega como 'la parte espiritual de nuestro alimento'.

Dice el refrán: 'quien buen vino bebe, a beberlo vuelve' y la canción popular añade:

El buen vino alegra el alma,
el mal vino la entristece;
mucho vino la perturba,
cosa que el alma no quiere.
Hay maneras de beberlo
Y sólo una conviene:
libar su fragancia a sorbos
casi sin saber que bebes.
Ahora uno, luego otro,
sin llegar a contar veinte:
que tres cuencos bien colmados
cuerpo y alma lo agradecen.

Las voces sabias[1] creen que tres vasos son el canon de la moderación. La botella de mesa hace seis pensando en compartirla. Baltasar del Alcázar señala:[2]

> Daca de la bota llena
> seis tragos. Hecha es la cena.

Para otras dosis se dice que 'el primer vaso es para la salud, el segundo, para el placer, el tercero, para dormir, el cuarto da inquietud, el quinto, embarulla, el sexto, tira al desorden, el séptimo llama a la violencia, el octavo es la puerta del caos, el noveno, del vómito y, a partir de ahí, todo es locura'.

Al hilo de esto se cuenta[3] que 'uno bebió en una taberna cinco azumbres de vino y se durmió. Al despertar, la patrona le dijo que le pagase seis. Él porfió que sólo eran cinco, y le explicó la tabernera:

> —Este vino, como es tan bueno, subióse un azumbre a la cabeza, y cinco del vientre, son seis.

Ovidio[4], señala que 'el vino predispone al amor, ahuyenta la tristeza y abre el corazón a la sinceridad, siempre que el beberlo mantenga el espíritu y los pies en equilibrio. Hay que saber beber para saber vivir. San Jerónimo condena la bebida para los demás, pero no para los suyos, a los que anima: 'Bebed, hermanos, para que el diablo no os halle ociosos'. La moderación es la clave[5]. Dice Avenzoar[6] tras una noche beodo:

> El vino se vengó de mí:
> yo le hice caer en mi boca
> él me ha hecho caer [al suelo]

1 En su obra de c. el 375 a. C. *Sémele o Dioniso*.

2 Baltasar del Alcázar. *Cenajocosa. Obra poética*. Ed. de V. Núñez Rivera. Cátedra, 2001.

3 *Floresta española* (XXXI) Melchor de Santa Cruz.

4 *Arte de Amar*.

5 Sancho Muñón. Biblioteca de Bolsillo nº 5. Ed. de Juan B. Bergua. Madrid, 1933.

6 Peñaflor 1091-Sevilla 1162. Médico. Autor de Libro que facilita la terapéutica y la dieta.

Licurgo exagera y hasta corta sus viñas por sufrir las consecuencias de su amor al vino. Plutarco[7] cree que hubiera sido mejor 'beberlo mezclado con agua, que quita lo que daña y deja lo que aprovecha, Dice Platón que la potestad de un dios sobrio (agua) frena la fortaleza del dios Baco'. Y canta la voz popular:

Yo tengo una jarra verde
Enamorada del tinto,
Y otra que prefiere el blanco,
Lo cabal es que sea vino.
Una cae en los almuerzos,
Y la otra en cualquier sitio.
Las dos tienen una luz
Que ilumina los sentidos,
Aunque alguna vez los turbe
Y no se sea ni uno mismo.

Pregunta la Biblia[8]: '¿Qué vida es la de los que carecen de vino? / Fue creado para bienestar del alma si se bebe con sobriedad. / Para amargura, bebido en exceso. / La embriaguez quita fuerzas, abre heridas'. La mesura es el secreto para gozar de este regalo divino, del que se busca su origen en el mito para reafirmar que el trae vocación sacra. Dice Horacio[9]: 'Ningún árbol plantes antes de la vid sagrada'. Y la voz popular:

No pudo inventar el vino
La mano humana,
Lo bajaron los dioses
Una mañana.

Voz que se desmadra a veces y reza: 'Bienaventurado el borracho porque ve a Dios dos veces', o rechaza el buen consejo:

No me vengas con que llevo
un traguito o dos de más,

7 *De la manera que se han de tener de leer y oír las ficciones poéticas.*

8 Ecles, 31, 30-41.

9 Horacio. *Odas-Epodos*, ed. A. Cuatrecasas. Bruguera.

con que si fue, que si vino,
que patatín, patatán.

El vino es más o menos bueno, nunca malo, ya se beba de codos, con reposo, en reunión, a solas, a dos manos, en orinal, que entarumbe, que tumbe, que quite la sed o la dé, que sea de brindis, de jarro para el catarro, de porrón o el que deja chisponcete, pintón, colocado o cacaruco; todo vino es fruto de suelo, clima, cultivo y esmero. Correas[10] añade que sea 'añejo, con buen olor y gusto y mal dejo[11]':

Sea por siempre bienvenido
El vino de donde venga,
Sea de un color, sea de otro,
La esencia está en que se beba,
que reparta la alegría,
y se lleve la tristeza.

Partiendo del 'Beber para ver' del título llegan estos versos:

A un acodado en la barra[12]
le matracaba su primo:
—Con tu beber no es posible
Que veas el sol el domingo.
El otro le respondía:
—Yo ya hice mi camino
Y vi lo que había que ver;
De modo que estoy tranquilo.
Además, ya que la tierra
Se comerá estos ojitos,
Me los comeré yo antes
Regados con un buen tinto.

10 Gonzalo Correas. *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*. Visor 507b.

11 Mal dejo = mala gana de dejarlo.

12 M. Garrido Palacios. *Cuentos que me contaron*. Inédito.

Trae Gracián[13] que 'en España nunca fue la borrachera merced, pero sí en Francia señoría, en Flandes excelencia, en Alemania serenísima, en Suecia alteza y en Inglaterra majestad'. Su versión del cuento es esta:

> —Le dicen a uno que deje de beber si no quiere despedirse del ver.
>
> —Decidme –responde—, estos ojos ¿se los han de comer los gusanos? Pues más vale que me los beba yo.

Lo que hay que ver, está visto, y lo que hay que beber, no está bebido. El Arcipreste de Hita insiste en que el beber[14]:

> Faze perder la vista e acortar la vida,
> tira la fuerça toda si se toma sin medida,
> faze tenblar los mienbros, todo sesso olvida:
> a do es el mucho vino, toda cosa es perdida.

La voz popular se suma:

> Dos compadres trabajaban
> En la hondura de la mina.
> Iban y venían juntos
> Un día tras otro día.
> Al llegar a las tabernas,
> en la primera decían:
> —Échanos dos buenos vasos
> Y llena una botellita.
> Un sabedemás les dijo
> Que de allí hasta la esquina
> Había más mostradores
> Que en un hormiguero hormigas:
> —¿Para qué queréis llevar
> Un peso de vino encima?
> —Eminencia, pa entremedias,

13 Baltasar Graclán. *El Criticón, III*, pp. 60-61. Espasa-Calpe.

14 Juan Ruiz. *Libro de buen amor*. Estr. 544a, p. 141. Ed. A. Blecua. Cátedra.

Que la sed es asesina
Y si no bebes a tiempo
Puede secarte la vista.

Esa misma voz recoge ecos de Noé y otras figuras:

Bendito sea don Noé,
el que las vides plantó,
que de un humilde sarmiento
hay que ver lo que sacó.

Sem Tob de Carrión[15] puntualiza:

Por nacer en espino
Non vale la rosa menos,
Ni el buen vino
por salir del sarmiento.

La Biblia[16] dice que 'Noé labró la tierra, plantó una viña, bebió su jugo, se embriagó, quedó desnudo y sus hijos lo cubrieron con un manto'. Viña que se mitifica al comparar Mateo[17] el reino de los cielos a un amo que busca obreros para su viña. Bastaba[18] 'hincar un sarmiento para formar una cepa'. El viñedo creció en detrimento del cereal. La copla advierte:

Viñadero ten en cuenta
Que toda viña sin guarda
Tiene la vendimia hecha.

15 Sem Tob de Carrión. *Proverbios Morales*, p. 136, Ed. P. Díaz-Mas y C. Mota. Cátedra.

16 *Génesis*, 9, 20-23.

17 Mateo, 20, 1-16.

18 *El Dioscórides Renovado*. Pío Font Quer. Ed. Labor. p. 464.

Otros textos[19] añaden que Noé[20] halló amarga la vid montesina y 'mezcló sangre de león, cordero, puerco y simio con tierra y estiércol y la puso en su raíz para endulzar el fruto. Al beber aquel vino se embriagó y luego dijo a sus hijos que la bebida tenía del león la saña, del cordero la necedad, del puerco la lujuria y del simio la sutileza; así algunos, si no beben están contentos de sus oficios y borrachos no sirven, desirven'. Covarrubias añade que 'desde Adán hasta Noé no habla la Escritura del licor de la vid; salido Noé del arca […] topó con la vid salvaje; estrujaría los racimos y, como ignoraba su fuerza, bebió y se embriagó'.

> No te hagas el valiente con el vino,
> porque a muchos perdió la bebida.
> La fragua templa la obra del herrero
> Y el vino, el corazón del arrogante[21].

Frazer[22] ve lógico que en una cultura básica se coma la carne y se beba la sangre del animal que se cree divino para adquirir su poder. Si es un dios de la vid, el jugo de la uva es su sangre. Con pan y vino los fieles comparten el cuerpo y la sangre del dios. Es sacramento. Pero la razón no admite que el pan y el vino sean parte de la deidad, Según Cicerón 'al llamar dios del vino a Baco sólo usamos una figura retórica porque no cabe creer que lo que se come o se bebe sea un dios'. No lo es, pero actúa como si lo fuera, y a la mente, inasequible al vacío que produce la nada, le basta para llenarlo. Se cierra el ciclo con la invención de los dioses: 'Halló Baco la parra, Ceres el trigo[23], etc.

Según Eliade, al hacer coincidir los egipcios el orden temporal con el nacimiento de los dioses, los creen nacidos para manifestar en el tiempo 'lo que está fuera de él y ordenar el mundo de acuerdo con las leyes de la inteligencia'. Aureliano inaugura el 25 de diciembre de 274 un templo a Mitra, culto llevado a Roma por la tropa. La observancia mitráica del nacimiento del Sol —Natalis invicti solis— se centra en ese día, relacionando a los primeros cristianos con los adoradores de Mitra, con puntos comunes de bautismo, salvación, redención, vida eterna, comunión y alimento del espíritu, que incluye vino consagrado'. Cristo transforma en su sangre el vino en la misa. Covarrubias dice: 'admitamos las fábulas: Baco—Dioniso

19 *Libro de los enxemplos* (CCCLXXIV).

20 Toma la referencia de Josefo: *Libro de las causas de las cosas naturales*.

21 Ecles. 103, 14-15.

22 *La rama dorada*. FCE. México.

23 *Obras poéticas*. Ed. José M. Blecua. Planeta.

enseñó el uso del vino y se tuvo por un dios. Igual que Osiris en Egypto, a cuyos reyes se les dava tasado. […] La palabra 'vino' fue una de las que Champolion descifró en la piedra Rosseta[24]: el vino de tierra de las viñas de las dotaciones de los dioses. Lo bebía el poderoso; el pueblo bebía cerveza. Dice José: Veía ante mí una vid con tres sarmientos y crecía, echaba brotes y maduraban las uvas; las exprimí y serví al Faraón'.

Según Herodoto, a Dioniso lo llevan a Etiopía al nacer y los griegos le pierden la pista, por lo que aprenden su nombre después del de otros dioses y datan su nacimiento desde que tienen noticias de él. El toro, la serpiente, la hiedra y el vino son los signos de este dios de la viña, poseedor del secreto de este elixir cantado por Homero: 'vino de oscuros y áureos reflejos'. Hesiodo[25] describe a Perseo con un cesto de uvas: 'Exponlas al sol diez días y diez noches, más cinco a la sombra, y al sexto, sirve en jarras el regalo de Dioniso'. Tucídides cree que los pueblos pasan del caos al cosmo al aprender a cultivar la vid y el olivo. Los griegos enseñan este arte. Los restos de ánforas dan fe del paso de los que fueron fundando colonias y sembrando vides. Era cosa de aplastar la uva con sus pies en cuencos de mimbre, madera o barro antes de dejarla fermentar. Lope[26] aporta esta perla:

> Desde que le pisaron,
> por huir de los pies,
> [el vino] se sube a la cabeza'.

Villaespesa[27] escribe:

> Sé en la vida como son
> en el lagar los racimos
> que a los hombres que los pisan
> pagan la afrenta con vino.

Si Dios[28] da al ser humano 'cuantas hierbas de semilla hay sobre la faz de la tierra', cabe que una fuera la vid y los que ya andaban por aquí pudieron libar algún

24 Descubierta en 1799 por Bouchard, datada en 196 a. de C.

25 *Los trabajos y los días.*

26 Lope de Vega, *La Dorotea*, ac. 2º, esc, 6ª. Cátedra.

27 Francisco Villaespesa (1866-1936) *A media voz* (1928).

28 *Génesis*, 1, 29.

mosto. Luego la cultura del vino se refina con el paladar: Julio César da en una cena dos vinos griegos y dos latinos. Nerón da a un general un vino envenenado y el otro, buen catador, lo huele y no bebe. La tía Petra[29] sabía un romance con un final similar:

El primer vaso que echan
se lo dan al arriero.
—Yo no bebo de ese vino
porque me huele a veneno,
que lo tome el rey de España
aunque reviente yo luego.

El vino se festeja en Roma en la Vinalia: vino por el vino; la Liberalia: vino y un picoteo; y la Bacanalia: lo anterior y lo que se tercie. Para ello las naves buscan por las costas lo que Polibio llama 'sol líquido'. Marcial canta su fragancia a los emperadores y Séneca defiende que el vino de su tierra 'enjuga el alma'. Shakespeare hace decir a Falstaff[30]: 'Si mil hijos tuviese, les enseñaría a despreciar toda bebida que no fuera vino', y confiesa[31]: 'se me sube al cerebro, me seca los vapores tontos, lo vuelve perspicaz, ágil y lo llena de ocurrencias'. Según Tomás de Aquino, 'va derecho a la gloria quien toma vino'. Borges cree que si 'los amantes del amor y el vino van al infierno, muy vacío ha de estar el paraíso'. El amor es como el vino: reconforta o destruye. Lope[32] dice a Casilda:

Ni el vino blanco imagino
de cuarenta años tan fino
como tu boca olorosa;
que como al señor la rosa,
le huele al villano el vino.

29 Hace años le grabé un disco —Guimbarda, GS 11109, *Voz Antigua nº 5*, Miranda del Castañar, CFE—, donde aparecen "arriero" y "arridero".

30 En *Enrique IV*.

31 En *Falstaff*. Enrique IV dice a Sir John de Lancaster.

32 Lope de Vega. *Peribañez o el Comendador de Ocaña*, I. Ed. Juan Mª Marín. Cátedra.

Los Cuentos de Canterbury[33] traen que 'el vino estimula la lujuria, la pendencia y la vileza. La embriaguez es tumba del entendimiento'. Cuenta el Genesis[34] que Lot[35] 'vivía en el monte con dos hijas y dijo una: Nuestro padre es viejo y no hay aquí hombres que entren a nosotras. Vamos a embriagarlo y a acostarnos con él, a ver si tenemos descendencia. Lo hizo una y a la noche siguiente, la otra. Ambas concibieron'. Los Proverbios añaden[36]: 'el vino entra suavemente, pero muerde como áspid, tus ojos verán cosas extrañas y hablarás sin concierto. […] ¡Ay del que da a beber a otro[37] y derrama su veneno hasta embriagarlo!'. El de Hita advierte[38]: 'guárdate de mucho vino beber // el vino fizo a Lot con sus fijas bolver'. Y cuenta[39] que a un ermitaño 'que en tiempo de su vida nunca el vino bevia', lo tentó el diablo así:

'Aquel cuerpo de Dios que tú deseas gustar,
yo te mostraré manera por que lo puedas tomar.
Non deves tener duda que del vino se faze
la sangre verdadera de Dios: en ello yaze […]
Bevió el hermitaño mucho vino sin tiento:
como era fuerte, puro, sacól de entendimiento; […]
él estando con vino, vido cómo se juntava
el gallo con las fenbras, en ello se deleitava:
cobdició fazer fornicio, desque con vino estava. […]
Descendió de la hermita, forçó a una muger:
ella dando sus bozes, non se pudo defender; […]
Descobrió con el vino quanto mal avia fecho,
fue luego justiciado, como era derecho;
perdió cuerpo e alma el cuitado maltrecho. […]
Es el vino muy bueno en su mesma natura,
muchas bondades tiene si se toma con mesura;
al que de más lo beve, sácalo de cordura:
toda maldat del mundo faze e toda locura.

33 *Cuentos de Canterbury*, Geoffrey Chaucer 1340-1400. Ed. Óptima. Barcelona 1998.

34 *Génesis*, 14, 17-18.

35 *Génesis*, 19, 30-34.

36 *Proverbios*, 23, 30-34.

37 *Habacuc*, 2, 15-16.

38 Juan Ruiz. *Libro de Buen Amor*, est. 528 y ss. Op. cit.

39 Juan Ruiz. *Libro de Buen Amor*, est. 528. Op. cit.

Entremos ahora en la taberna, tasca, zampuzo o templo de Baco con la copla por delante:

A la iglesia no voy
porque ando flojo,
pero sí a la taberna
poquito a poco.
No tengo ningún poder
Para pasar por su puerta
Y no pararme a beber.

El vino es mi primo hermano
y mi hermano el aguardiente,
para sentir que estoy vivo
me gusta estar con mi gente.

Echa vino, tabernero,
Y limpia bien los cristales,
Çque venimos a beber
Los pagadores leales.

Lo de beber fiado fue siempre una aventura para el tabernero, que se defendía. Uno puso una taberna junto al Banco de España y otro fue a beber fiado. El tabernero le dijo:

—El Banco y yo tenemos un convenio: ellos no fían vino y yo fío dinero.

Trae la canción:

Echa vino, tabernero,
Llena mi copa vacía,
Que estoy dispuesto a pagarte
Si no mañana, otro día.

En una taberna vi escrito en un bocoy: 'Da al cuerpo lo contrario de lo que pida: si es agua, dale vino, y si es vino, aquí lo tienes'. En otro aparecía esta advertencia: 'Hoy no se fía'. La frase estaba incompleta porque antes había otro mueble en el que venía lo que faltaba. Al 'Hoy no se fía' seguía: 'Pero mañana, sí'. Horozco, Covarrubias y Correas lo traen: 'Leido cada día, nunca llega el mañana; siempre es hoy'. 'Hoy es siempre todavía' diría Machado'. Lope[40] alude a este 'fiar mañana' y la voz popular sale al paso:

Tabernero, hoy no tengo
Ni pa un vino que tomar
Pero tú eres buena gente
Y me lo vas a fiar.

No me pidas que te fíe
Un vino tras otro vino,
Gasto tiza, gasto tiempo,
Y ya me debes un pico.

La taberna, foro de soledades, de duelos de baraja o de dominó, fue el casino del pobre. Sobre el tabernero recayó la culpa de aguar el vino, cosa vista por unos como ofensa y por otros como útil para rebajarlo. Él no tenía que saber si Baco era un dios; le bastaba con despachar el vino, repartir su virtud y moderar en lo posible su ingesta para no pasar de la alegría a la pena. Y escuchaba las confesiones cantadas[41]:

El vino de esta taberna
¡cuantas penillas me quita!
¿A dónde las echa luego
que todas se purifican?
Dale que dale,
El olvido las quema,
Las hace aire.

Hay un vecino en mi calle
que bebe para olvidar;

40 *Pobreza no es vileza*. Comedias de Lope de Vega, II p. Barcelona 1611.

41 *Alosno, palabra cantada*. FCE. México. M. Garrido Palacios.

eso es cuento de camino,
porque aquél que se emborracha
es porque le gusta el vino.

Quevedo[42] lo ve así:

No hay cuestión ni pesadumbre
Que sepa, amigo, nadar;
Todas se ahogan en vino,
Todas se atascan en pan.

La voz popular pinta el aspecto familiar del negocio de la taberna:

Le dijo tía María
Al tío Juan Vázquez
Que no quería que sembrara
Más piojales:
—Vendemos la burrilla,
Ponemos la tabernilla
Y no queremos marchantes,
Porque contigo y conmigo
Hay ya bastante.

Otras voces se fijan en la fragancia del ambiente[43]:

Bodegas, bocoyes, coplillas, lagar,
catacumba, lago, tinaja, vasar,
trabajo, riqueza, rumbo, señorío;
la bodega, ¿acaso no es un ancho río
que no supo nunca donde estaba el mar?

42 Francisco de Quevedo. Jácara. 94. *Poesía varia*, p. 308.

43 Julián Velasco de Toledo, *De sol a sol*, 154 y 156. Ed. (s.n.) 1952. Madrid. Ref. BNM.

Hacia 1600 había en Madrid[44] 400 'templos de Baco', con su hierofante despachando a los fieles un pesetero, una limeta, un cuartillo o un chato para espabilarlos o adormecerlos. La taberna era sitio mágico en el que se reunían los iguales lo mismo que ayer ante los seres míticos sus devotos. Con vino a secas o con tapas de altramuces, habas enzapatás o aceitunas, el espíritu del dios Baco presidía el rito de beber, similar al de Deméter en Eleusis. Nicanor Parra dice:

Unos lo toman por sed
Otros por olvidar deudas
Y yo por ver lagartijas
Y sapos en las estrellas.

Como en todo templo, en la taberna se veía lo que se quería ver. Unos tragos bastaban para propiciar el mito, que no era mentira, sino una verdad al revés: se veía fuera lo que sucedía dentro de cada uno. La llave de los bocoyes la tenía el tabernero en su altar mostrador, separado del bebedor, que, aunque fuera de bronce, no perdonaba el trago de las once. Trae Machado[45]

En todas partes he visto
caravanas de tristeza,
soberbios y melancólicos
borrachos de sombra negra,
y pedantones al paño
que miran, callan, y piensan
que saben, porque no beben
el vino de las tabernas…

Baltasar del Alcázar, dice[46]:

Si es o no invención moderna,
vive Dios, que no lo sé;
pero delicada fue
la invención de la taberna.

44 José Deleito y Piñuela … *también se divierte el pueblo*. Alianza. 1988.

45 *Soledades. Poesías completas.* Espasa Calpe.

46 Baltasar del Alcázar. *Obra poética.* Ed. de V. Núñez Rivera. Madrid, Cátedra, 2001.

Porque allí llego sediento,
pido vino de lo nuevo,
mídenlo, dánmelo, bebo,
págolo y voyme contento.

Tras tanto cantor, el propio vino se expresa:

Nobles duelas de bocoyes
De robles envejecidos.
Me acogen en el silencio
En su penumbra de siglos.
Me encerraron hecho mosto,
Cuando aún era novicio,
Y ahora salgo purpurado
Bajo el gran nombre de vino.
Cada gota de mi cuerpo
es la esencia de un racimo,
Y hasta me llaman a coro
príncipe de los líquidos.
El mundo quiere libarme
Por despertar sus sentidos;
Mientras las voces me cantan
versos de tonos antiguos:
Aquí en la taberna estoy
Entre mis fieles amigos,
Quienes me tratan solemnes
Como un regalo divino.

Vamos ahora a la tragedia del mosquito, ese osado catador de vino hasta la muerte. Por eso la copa se cubre con la tapa: aperitivo que lo protege y estimula el paladar entre trago y trago. Cervantes dice[47]: 'Acuden palabras a mi lengua como mosquitos al vino'. Y la voz popular canta:

Cayó un mosquito en mi vino;

47 *El coloquio de los perros.*

Lo miré mientras nadaba;
luego se puso a hacer curvas
hasta que ya no hizo nada.
Lo saqué muy despacito.
Me bebí lo que quedaba.
Era una pena dejarlo.
Tampoco fue cosa rara.
Mejor morir en el vino
Que malvivir en el agua.
Eso fue lo que le dijo
Aquel mosquito a una rana.

Quevedo dedica un soneto al tema[48]:

Tudescos Moscos de los sorbos finos,
Caspa de las azumbres más sabrosas,
Que porque el fuego tiene mariposas,
Queréis que el mosto tenga marivinos;

Aves luquetes, átomos mezquinos,
Motas borrachas, pájaras vinosas,
Pelusas de los vinos envidiosas,
Abejas de la miel de los tocinos;

Liendres de la vendimia: yo os admito
En mi gaznate, pues tenéis por soga
Al nieto de la vid, licor bendito.

Tomá en el trago hacia mi nuez la boga,
Que bebiéndoos a todos, me desquito
Del vino que bebistes y os ahoga.

48 *Poesía varia*, 104, p. 356. Ed. James. O. Crosby. Catedra.

Lope[49] escribe: 'En su vida reparó en mosquito; todo cuanto venía colaba que era una bendición. […] Ha caído un mosquito. No le saques; son los espíritus […] el vino los engendra y a nadie le parecieron sus hijos feos'.

Iriarte trae la fábula[50]

Diabólica refriega,
dentro de una bodega,
se trabó entre infinitos
bebedores mosquitos. […]
Era el caso que muchos,
expertos y machuchos,
con tesón defendían
que ya no se cogían
aquellos vinos puros,
generosos, maduros,
gustosos y fragantes
que se cogían antes.
En sentir de otros varios,
a esta opinión contrarios,
los vinos excelentes
eran los recientes.[…]
Al agudo zumbido
de uno y otro partido
se hundía la bodega,
cuando héteme que llega
un anciano mosquito,
catador perito,
y dice, echando un taco:
«¡Por vida del dios Baco! […]
Sabed, por estas señas,
que es un desatino
pensar que todo vino

49 Lope de Vega, *La Dorotea*, ac. 2º, esc, 6ª. Cátedra.

50 T. de Iriarte. *Fábulas literarias*, LXIII, p. 233. Ed. de Ángel L. Prieto de Paula. Cátedra.

que desde su cosecha
cuenta larga la fecha,
fue siempre aventajado.
Con el tiempo ha ganado
en bondad, no lo niego;
pero si él, desde luego,
mal vino hubiera sido,
ya se hubiera torcido; […]
Al contrario, yo pruebo
a veces vino nuevo, […]
y si muchos agostos
pasan por ciertos mostos
de los que hoy se reprueban,
puede ser que los beban
por vinos exquisitos
los futuros mosquitos.

El vino desata la expresión, es su grillo; el borracho lo dice todo; el buen mosto mueve la lengua y sale al rostro; el vino saca lo que los labios callan. 'Salomón advierte a los reyes que no beban porque 'no hay secreto en la embriaguez y porque, turbados, no juzguen mal las causas'.

Lope de Vega[51] escribe:

—¿No adviertes, Dorotea, la condición del vino?
—Fíale tus secretos; que ésa es la primera de sus faltas. […]
—Dicen que el vino da buena lengua, y que algunos, para hablar con osadía […] se valen de su favor.
—Cuanto vino entra, tantos secretos salen.

La voz popular resuelve:

Al corazón y al tonel
les viene a pasar lo mismo.

51 Lope de Vega, *La Dorotea*, ac. 2º, esc, 6ª. Cátedra.

Cuando se llenan no salen
ni las palabras ni el vino.
Pero todo tiene puertas:
Y cada puerta, pestillo,
y lo que se guarda fresco,
Le sale al que está bebido

El Quijote lo cita: 'sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado, ni guarda secreto ni cumple palabra'. La copla dice:

El vino da libertad
Pa decir lo que se siente,
en cambio el que fresco está,
se reserva de la gente
por no decir la verdad.

Cuenta Mexía[52] que unos soldados hablaban mal de Pirro; éste los llamó y dijo uno: 'Verdad es lo que dijimos de ti; y si no se nos acabara el vino, no fue nada para lo que hubiéramos dicho»'. Pirro culpó al vino y los dejó ir sin más. La voz carnavalera se pregunta: '¿El que al mundo vino y no bebe vino, a qué vino?', y canta lo que fueron inventos paralelos:

Rodete hizo la rueda
Y Noé inventó el vino,
Y la rueda trajo el carro
Y el carro trajo racimos.
Al llevarlos al lagar
El dios de la vid se dijo:
No creo que se asuste nadie
De este aparato tan lindo:
con dos ruedas, dos varales
Y una mula de buen tiro.
Me alivia del duro peso
Que me tiene tan molido.

52 Pedro Mexía, *Silva de varia lección* (1, 6) Cátedra.

Lo observaron los caciques
Y al ver que era tan listo:
¡Este ha de ser nuestro líder!,
Gritaron enloquecidos.
Algo así debió pasar:
¿Antes el vino o la rueda?
¿antes la rueda o el vino?
Lo cabal: que se encontraron
Y aún dura el compromiso.

En Semana Santa salían los 'disciplinantes', hombres que se flagelaban la espalda hasta la sangre. Goya los pintó. La Iglesia quiso borrar la cultura pagana e ideó destruirla, sustituirla o desnaturalizarla. Decidió conservar el agua y desviarla hacia su molino. Hizo suyo lo indestructible. Si los dioses mueren y resucitan —dice Frazer— un ritual de sangre vertida restablece el orden cósmico. Al incienso, al dolor del flagelo y a la sangre se unía ¡cómo no! el vino, que, mal bebido, paría disparates. La gente representaba la Pasión haciendo las voces de los personajes y el mandamás preguntaba desde el púlpito:

—¿A quién quereis que suelte?
Se respondía:
—¡A Barrabás!
Un año, el mandamás bebió de más y se le enredó la pregunta:
—¿A quién quereis que crucifique?
Y la gente, según la costumbre, repitió:
—¡A Barrabás!

La voz popular dice del disciplinante:

Beber tiene doble cara,
no me critiquen si bebo,
mientras bebo no me doy
y mientras me doy no bebo.
No todo va a ser castigo,
Ni todo el castigo premio.
Yo me disciplino ahora

Y me doy un trago luego.
Asi es el concordato
Del gozo y el sufrimiento.

El refrán: 'Mientras bebo no me doy'[53] y el doble sentido de 'latigazo' como vaso de vino o castigo, hizo que unos forasteros que veían la procesión extrañaran escuchar decir a un disciplinante: 'Ya me he latigado seis veces'; ignoraban que no eran golpes, sino vasos bebidos en las paradas. Al llamar 'sacristía' a la taberna y escuchar: 'En la próxima sacristía me voy a dar dos latigazos seguidos', los forasteros pensaron que hacían doble penitencia: en la calle y oen privado. Moreto[54] escribe:

Un hombre se iba azotando,
por la calle iba corriendo,
y en cuanta taberna hallaba
hacía estación, y se estaba
un cuarto de hora bebiendo.
Díjole uno: Mirad que hoy
beber tanto es desvarío;
y él respondió: Señor mío,
mientras bebo, no me doy.

La copla canta el caso de otra forma:

Sangre de Cristo
¡Cuanto ha que no te he visto!
Y ya que te veo,
¡Latigazo que me arreo!

Entre los cuentos sobre el vino dice uno que un vecino iba por la calle dando tumbos y otro le soltó:

—¡Buena borrachera lleva usted!

53 *Alosno, palabra cantada*. Fondo de Cultura Económica. Prólogo de Julio Caro Baroja. México-Madrid.

54 Agustín Moreto. *El lego del Carmen* (I) Comedias. Teatro del Siglo de Oro. Ed. Críticas.

Le contestó:
—Pues verá como mi mujer le pone faltas.

Otro cuento viene en verso:

Tus ojos son uvas maduras,
—soltó a una dama Ginés—.
La dama le dijo al punto:
—Es el único par de uvas
Que no te vas a beber.

De bebedores trae el cancionero:

Dice algún sabio que soy
Un mal bebedor de vino,
quizás porque llevo gorra
Y en vez de capa, un abrigo.
Así se me ve por fuera,
Por dentro, soy bien distinto,
Pero no ahorra palabra
Para el diario suplicio
Sin ver que bajo el ropaje
sólo me llevo a mí mismo.

Debajo de mala capa hay un buen bebedor', o buena capa y mal bebedor, dicho que trae el Quijote[55], Gracián[56], Delicado en La lozana[57], Úbeda en La pícara Justina[58], Bayo en Lazarillo español[59] o el Libro de buen amor[60]. Para unos el vino es sombra y para otros luz, y si te ríes del vino, él se reírá de ti. Beber tiene tres fases:

55 *Don Quijote de la Mancha* (II, 33) Miguel de Cervantes.

56 *El Criticón* (III, II) Baltasar Gracián.

57 *La lozana andaluza* (XIV) Francisco Delicado.

58 *La pícara Justina* (IV, I y II, II, IV, III) López de Úbeda.

59 Ciro Bayo, *Lazarillo español* (XII) Cátedra.

60 *Libro de buen amor.* (18) ? Arcipreste de Hita. Cátedra.

a medio gas, acelerando y a tope de manguito. Ahí sale la voz popular con la medida de tres tragos:

Ya que vivimos, vivamos
Sin que quede por beber,
que bebido el primer sorbo
es fácil llegar a tres.
Y si al final diez contaron,
Esos que todo lo ven,
Ya que el contar fue al derecho,
Que cuenten luego al revés.

Tiberio fue tan devoto del vino, dice Plinio, que la tropa lo llamaba Biberio. Este hombre valoró tanto que Pisón bebiera sin cansarse tres días seguidos, que lo premió con un cargo político. La canción le dice:

Le colgaron las medallas
Manos que estaban temblando;
Mentira mojada en vino:
Lo premiaron por borracho.
Suele decir quien lo sabe
Que así se obtiene algún cargo,
El que lo da, bebe tinto,
El que lo recibe, blanco.

Más acá en el tiempo puede que coincidieran en la taberna Quevedo y Lope, y un cronista, se cree que Góngora, escribe:

Hoy hacen amistad nueva,
más por Baco que por Febo,
don Francisco de Quebebo
y Félix Lope de Beba.

Uno aseguraba que sólo se había embriagado una vez en su vida, pero que le duraba desde que le ocurrió. Y la voz popular le cantó:

Pasó un vecino borracho
De una acera a otra acera.
—Vergüenza tendría que darte,
Le criticaron al prenda,
—¿Por qué, y yo qué he hecho?
—Coger otra borrachera
A estas horas tan tempranas,
que ni está la calle abierta.
—No es otra tranca, vecinos,
Yo os digo que es la mesma
Que ayer disfruté a tope
Y que aún la llevo puesta.

Otra versión dice que un criado se emborrachaba cada noche. Una mañana lo vio el amo dar tumbos: —¿Tan pronto pillaste la curda? Él dijo: Es que no solté la anterior. Y cantó:

Dice mi amo que ando
en temprana borrachera,
si supiera los motivos
igual la razón me diera
y se emborracharía conmigo.

Si el criado se emborracha
lo tachan de borrachón,
cuando se emborracha el amo:
¡Qué contento está el señor!

Sancho dice: esta bota [...] es tan devota mía y quiérola tanto que pocos ratos se pasan sin que le de mil besos […] Peleen nuestros amos y bebamos y vivamos nosotros'. Goya dice: 'En mi casa necesito un guitarrico, un asador, un candil y una bota de vino; el resto es superfluo'.

En cuanto a los brindis, va una ligera mención:

Yo brindo por quien bien brindo

Y no brindo si no quiero,
El brindar es un honor,
Una invitación, un juego
Que surge entre gente afin
Con el más sano deseo:
Beberse juntos la vida,
Alzando la jarra al cielo.

De Sócrates cuentan que le duró toda la noche brindar a porfía con otro bebedor. Y por la mañana 'hizo una medida de geometría sin errar, sin que el vino le hubiese estorbado'. A unos les hace otro efecto. En una boda, un forastero beodo, viendo al anfitrión presidir la mesa, por quedar bien en casa ajena, dijo: Brindo por don Fulano, por su mujer y sus hijos de aquí, y por su mujer y sus hijos de allí, de los que le traigo recuerdos.

Otro fue a un concierto subvencionado en el que el artista había bebido, la obra era mala y el viento le movía la partitura. Como el aforo era de relleno para aplaudir, al final dijo: 'Brindo por la paciencia de los que asistimos a estas cosas tan de pena y por el bulto que hacemos para justificar no se sabe qué epígrafe del presupuesto'.

Volvamos por un momento al vino aguado y a la copla:

El vino se bebe a sorbos,
Poco a poco, cuenco a cuenco,
algunos le echan agua
y eso es faltarle el respeto
tanto al agua como al vino:
una buena y otro bueno,
para sacar en resumen
un rebujillo mal hecho.

Tabernero diligente, de diez cantaras hace veinte, Si bautizar es dar nombre; bautizar al vino es quitárselo. El vino tiene dos males; si lo aguas, lo pierdes; si no, él te pierde a ti. A tenor del refrán 'lo que salió del agua, a su casa vuelve', cuentan[61] que un tabernero aguador ahorró unos ducados, los metió en un paño rojo y

61 Por qué se dijo: de donde salió se volvió. *Sobremesa y alivio de caminantes* (XLVIII) Juan de Timoneda. El mismo cuento lo trae Julián de Medrano en La silva curiosa.

se fue a comprar vino a otra ciudad; por el calor se paró en una fuente y puso el dinero cerca. Creyó un águila que el paño rojo era carene y se lo llevó. El tabernero observó su vuelo hasta que dejó caer el paño en una laguna. Dijo: —De allí salió; allí vuelve.

Al tabemero aguador le ataca Horozco[62]:

Entiendo que habéis vendido
más agua que da el Jordán
con el vino corrompido,
si habéis así enriquecido
andad que allá os lo dirán.

Quevedo[63] le dice[64] '¡Infame! ¡Falsificador'[65] y hay quien carga más[66]

Cierto fraile predicaba
una plática de adviento,
mas con tan frágil memoria,
que así trambucó este texto:
«En las bodas de Caná[67],
con un prodigio estupendo,
el vino convirtió en agua
el Dios y Redentor nuestro».
Y dijo entre sí un borracho:
«No hallo milagro en eso.
Eso lo hace cada día
cualesquiera tabernero».

62 *Refranes glosados*, op. cit.

63 *La hora de todos*. Los sueños. Ed. I. Arellano. Cátedra.

64 Quevedo. *La hora de todos y la Fortuna con seso*. Ed. de J. Bourg, P. Dupont y P. Geneste. Cátedra. Madrid.

65 Romance que describe el rio Manzanares, cuando concurren en el Verano a bañarse en él. Poesía varia. Cátedra.

66 *Cuentos jocosos*... (nº XXXIV) P. de Jérica y Corta.

67 Caná, Galilea, donde se produce el milagro de convertir el agua en vino.

Federico II ordena castigar a quen lo ague por primera vez; a la segunda, que le corten una mano; a la tercera, es la muerte.

Repasemos los nombres que da la voz popular a la borrachera:

A la curda llaman mona,
A soplar, echarse un tiento,
A la melopea, tranca,
O cargar de delantero,
zorra, papona, cogorza
o ir a favor de viento,
empinar el esquilón,
o el codo, o andarse pedo,
o no estar para firmar,
o no caminar derecho.
Andar pelón, pajarete,
A cuatro pies, sin concierto:
Es un hombre con dos copas
Dice don Benevolencio;
Así llaman al beber,
Cuando se bebe en exceso.
Depende de cómo bebas
Y de las voces del pueblo,
Al final, para decir
Que vas cocido por dentro.

La literatura se nutre generosamente de estos sinónimos: Calderón[68], Rojas, Lope[69]: '¡Ande acá, tía, que no está para firmar!'. También la copla:

Con la mona fue a bailar
Al beber el tercer vaso,
Al cuarto ya no era nadie,
ya no era nadie al cuarto.

68 *Para vencer a Amor, querer vencerle*. Esc. VIII. Comedias. P. Calderón de la Barca (t.III) BAE nº 12, p. 167.

69 Lope de Vega, *La Dorotea*, ac. 2º, esc, 6ª. Cátedra.

'Las monas gustan de las sopas mojadas en vino[70] […] se empapan, se achispan o caen en modorra'. Para Correas, 'llaman mona a la borrachera y al borracho por los visajes'. Mona aparece en La picara Justina[71], Diálogos apacibles[72], El abadejillo y hasta Esopo la cita en sus fábulas con este sentido[73]. El vino cura y mata. Recordemos el lance del jarro de vino al que Lázaro[74] daba tragos con una paja de centeno, 'dejándolo a buenas noches'. El ciego lo cató pero él hizo un agujero en el fondo taponándolo con cera por el que caía la fuentecilla' de vino en la boca sin perder ni gota. 'Cuando el ciego iba a beber, no hallaba nada' y Lázaro decía: 'No diréis, tío, que lo bebo yo'. Pero catada la burla, estando Lázaro rezumando el jarro con la cara hacia el cielo, sintió el ciego la hora de su venganza, y alzando a dos manos el jarro, le dejó caer sobre su boca 'con todo su poder, de modo que al pobre Lázaro le 'paresció que el cielo' se le 'había caído encima'. El ciego le curó 'con vino las roturas' y le dijo: '¿Qué te parece? Lo que te enfermó te sana y da salud' […] Debes más 'al vino que a tu padre'; él te engendró una vez, 'pero el vino, mil te ha dado la vida'. La Celestina[75] dice que el vino 'quita la tristeza más que ei oro; da color, coraje, diligencia, conforta, entibia el frío del estómago, quita el hedor del aliento […] sana el romadizo y las muelas. Sorapan[76] añade: 'es triaca contra la cicuta. Eleva el espíritu, alarga la vida, da salud y saca verdades[77]. Veneno o don de dioses, su cara y su cruz están claras. Estebanillo[78] dice en un hospital[79] en el que se 'llora [por] lo que no [se] bebe // Mas no por lo que ha bebido': más gustaba de morir bebiendo que vivir sin beber[80]. Según Gracián[81] antes […] se recetaba entre los cordiales una onza de vino mézcleda con una libra de agua. Ve

70 *Tesoro de la Lengua Castellana*. Sebastián de Covarrubias.

71 López de Úbeda, *La picara Justina*.

72 *Diálogos de apacible entretenimiento* (III, 3) Gaspar de Lucas Hidalgo. Atlas.

73 *La mujer y el marido borracho*. Fábulas. Esopo.

74 *El Lazarillo de Tormes*. Pról. de Gregorio Marañón. Ed. de V. García de la Concha. Austral. Espasa-Calpe, 1940, pp. 73-75.

75 Auto 9º p. 225. Cátedra.

76 *Medicina Española contenida en proverbios vulgares*. Ed. Bolaños y Aguilar, 1935.

77 Ref. *La antropología médica y el Quijote*. José M. Reverte. Ed. Rueda, 1980.

78 *Vida de Estebanillo González* (II. XII, p. 324) Cátedra.

79 *Vida y hechos de Estebanillo González*, XII, p. 326. Cátedra. Ed. A. Carrera y J.A. Cid.

80 Romera Navarro anota: los romanos, burlándose de que los hispanos pronunciasen la v como b, decían que para estos vivero: vivir, era bibere: beber.

81 *El Criticón*, O.C. III, p. 62.

injusto convertir en tóxico lo que fue remedio. Se dice como una lejanía: Tras las peras, vino bebas; a melón maduro, vino puro; al higo vino, al agua higa; el arroz y el pez nacen en agua, mueren en vino. En verano por calor y en invierno por frío, bebe vino. Pan de ayer y vino de antaño no hacen daño. Lo que no va en vino, va en suspiros. Sanqraos, vecina, que el vino es medicina: purga el vientre, limpia el diente, mata el hambre y apaga la sed.

La voz popular retoma el título de este texto y añade:

Beber para ver es poco,
parece ser que no basta;
Es clavarse en la taberna
Mientras que la vida pasa.
Que lo mejor se nos quede
Y que lo peor se vaya.
Ya vendrán tiempos mejores,
Si no con vino, con agua.

Y acabo con estos versos:

El mejor vino habla poco,
Canta a veces, no es parlero,
Ama a tope a quien le ama
Sin desvelar su misterio.
Le basta con que se beba
Para sentirse algo nuestro
O para sentirnos suyos
Desde los antiguos tiempos.
Nunca le faltan amantes.
Le sobra este pregonero.

MGP.
Urueña 10 julio 2015
(Leyó el texto David Garrido)

Palabras y cosas de la viticultura en Castilla y León

Arturo Martín Criado

«Palabras y cosas» es la denominación de un método de estudio, de investigación dialectológica, que nació en los países de habla alemana a finales del siglo XIX, y que se popularizó entre los filólogos como título de una revista «Wörten und Sachen» que se publicó durante la primera mitad del siglo XX (Heidelberg, 1909-1944). Su aparición se puede inscribir en un movimiento que se produce en estos países, un movimiento de reacción contra el excesivo formalismo de los estudios humanísticos, que proponía situar los estudios artísticos o lingüísticos en su cultura. Un buen ejemplo lo tenemos en el estudio del arte, con su rechazo de lo puramente descriptivo. Aby Warburg y sus seguidores dan al estudio de la historia del arte una dimensión cultural, centrándose en el contenido de la obra de arte en su contexto, y originan la corriente de los estudios iconográficos. En filología, tras los grandes avances en fonética y en morfología histórica, durante la segunda mitad del siglo XIX, se plantea la necesidad de estudiar la lengua en su uso oral, dialectal, estudio directo basado en la encuesta oral sobre el terreno, es decir, en el método etnográfico. No se puede estudiar la lengua oral sin estudiar el significado de las palabras en la cultura de esa lengua, la realidad, las cosas. Así, palabras y cosas, se consagra como un método de investigación lingüístico y etnográfico, que se refleja en títulos como el de la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* (Madrid, CSIC) o en la disciplina de la geografía lingüística, que llevó a cabo la tares de los Atlas lingüísticos y etnográficos.

En España, dentro del dominio del castellano, los mejores atlas lingüísticos y etnográficos son aquellos cuyo trabajo de campo se hizo en la década de 1950 (ALEA, AlEICan, ALEANR) para los cuales Manuel Alvar pudo contar, además de con varios filólogos experimentados, con algún familiar, sobre todo su hermano Julio Alvar, gran dibujante y etnógrafo aragonés, quien, años más tarde confesaba haber aprendido etnografía recorriendo cientos de pueblos andaluces y se quejaba de que, a pesar de todo, la etnografía se había considerado secundaria en el proyecto. Los atlas posteriores, aunque alguno sigue llevando el rótulo de «etnográfico», realmente solo son lingüísticos.

En la segunda mitad del siglo xx, los profundos cambios de las sociedades rurales, por un lado, y la orientación estructuralista de los filólogos, por otro, hicieron que el método de palabras y cosas se fuera abandonando. Cuando el fracaso del generativismo obligó a los lingüistas a buscar refugio en la semántica y la pragmática, se reconoció la importancia capital que los estudios dialectológicos y la etnografía tenían para estas ciencias y para la historia de las lenguas. Un lexicógrafo como Manuel Alvar Ezquerra afirmaba que «el conocimiento de las *cosas* constituye la mejor base para estudiar las palabras que con ellas se relacionan». Y esto me parece importante para la etnografía, pues un etnógrafo no debe olvidarse nunca de las cosas. Pues, si bien la antropología, en ese dualismo exagerado material/inmaterial, ha llegado a decantarse en exceso por lo simbólico, por la palabra, la realidad material siempre ha estado ahí. Y aparte de que la palabra es, en parte, material, (significante, frente al abstracto significado), es también relación con el referente, con la cosa (y la cosa es tanto concreta como abstracta, es los objetos, los seres, los procesos, los hechos, los estados, las relaciones, etc.) sin olvidarnos del papel que cumple la imagen visual, de la que no voy a hablar para no alargar esta introducción. Por otro lado, en el habla de los campesinos, muchas palabras, más que significar, *designan,* pues su función principal es la referencial, es decir, señalar un objeto referencial dentro de un contexto.

Tras esta pequeña introducción, vamos a entrar en lo que ahora nos interesa, la cultura tradicional de la viña y del vino a través de las palabras. Seguiré el camino señalado por el propio devenir temporal que marcan las estaciones del año, que, para el viticultor tradicional, estaba lleno de trabajos, pues la viña requería su atención de continuo. Esta exposición tiene que ser necesariamente breve, concisa; una visión generalizadora del mundo de la viticultura tradicional.

Plantación de las viñas

El invierno era la época de plantar una viña nueva, que se denomina *plantel, majuelo*, y en occidente *bacillar.* Hasta principios del siglo xx, la plantación se hacía **a** *manta*, sin orden, o *a tresbolillo***,** en triángulos; en algunos lugares, donde las parcelas eran más llanas y de formas reguilares se plantaban *a cuadro* o *marco***,** y todos los trabajos de la viña, como en tiempos medievales, se hacían a brazo. La llegada de la filoxera supuso la ruina de casi todas las plantaciones antiguas y la necesidad de replantar en *líneo*, hilera de cepas separada de la siguiente por una *calle* de unos dos metros de anchura.

Por tanto, después de *alzar* y *barbechar* la parcela a principios del invierno, se comenzaban los trabajos de cavar los hoyos, dejando que la tierra se orease hasta febrero, que era cuando se plantaban. Métodos de plantación: (fig. 1)

-*Hoyo*, donde se plantaba un sólo palo. *Gavia* en la zona occidental.

-*Hoya*, en la que se plantaban dos.

-*Regadera*, que podía ser *abierta* o *cegada*, cuando se plantaba en líneo. Se alineaba el terreno con sogas y se abría la regadera con el malacate o el brabán.

-Si la tierra era cascajosa, se podían plantar *a barrón*, es decir, se hacía un agujero con una gran barra de hierro a fuerza de golpes y en él se metía la planta.

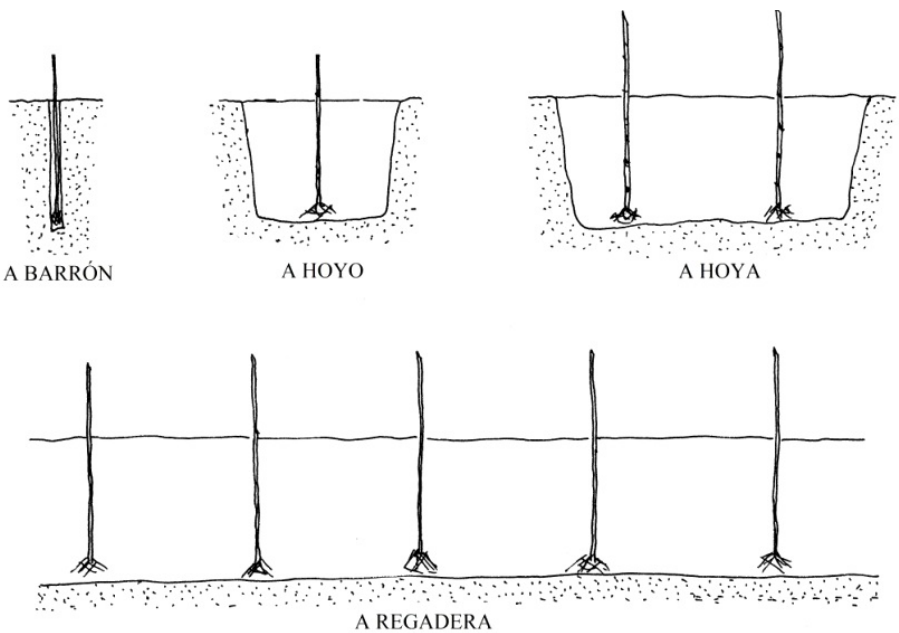


Fig. 1. Formas tradicionales de plantación de la viña

Antes de que la filoxera se extendiera, siempre se ponía *despunte*, es decir, tallos que se cortaban de cepas que tenían más fuerza y calidad. Se preferían los más bajeros, por ser los más jóvenes, que se enterraban durante varias semanas en la bodega, para que echasen *barbas*, hasta la época de plantarlos. Esto se llamaba también *poner barbaos*, o *bacillos embarbaos* en Zamora.

Con la llegada de la filoxera, la única forma de combatirla fue plantar vides *americanas*, *silvestres*, lo que se denominaba *poner estacas*; *estaca* es la vid silvestre o americana, cuyas raíces no son atacadas por la filoxera, pero que no da fruto, por lo que era preciso *injertarla*. De una cepa silvestre fuerte se cortaban los tallos que se necesitaran y se plantaban sin más, pues suelen agarrar siempre aunque no

tengan raíces. Pasados unos dos años, cuando el tallo plantado ya tiene fuerza, se procede a injertar, cosa que hacían los propios labradores, si bien algunos que gozaban de fama de buenos injertadores eran contratados por otros.

Fig. 2. Viña en La Sequera, Ribera burgalesa

El injerto se hacía al empezar a subir la savia, es decir, cuando las cepas ya *lloran*; una quincena antes se preparan los tallos con que se va a injertar, que se guardaban al podar las cepas o se tenían reservados en la bodega, se hacían las *pipas* y se conservaban en agua. Una *pipa*, también llamada *púa* o *puga*, es un trozo de tallo de una cuarta de longitud rebajado por un extremo hasta formar una cuña muy fina. Para injertar se arrancan todos los tallos de la estaca menos uno, el más fuerte, que se corta casi a ras de tierra y con una navaja se abre por la mitad, se mete allí la pipa, se ata con rafia o con un junco y se tapa con un montoncillo de tierra la unión pero dejando al aire las yemas de la pipa que es de donde brotarán hojas y ramas. Las plantas que *se perdían* se reponían en los primeros años; después, los espacios vacíos de replantaban por medio de un *mugrón (rastra, vástago, probaña*) que se echaba desde una cepa vecina que tuviera mucho *vicio*, o sea, mucha fuerza.

A pesar de que las medidas de superficie actuales eran las que se usaban habitualmente, todavía a finales del siglo xx los labradores mayores hablaban a menudo de *aranzadas*; cada una comprendía 200 cepas.

Trabajos de otoño e invierno

El primero era la poda temprana que algunos realizaban poco después de vendimiar; a ella se refiere el refrán que dice: «*Si quieres ver a tu viña moza, pódala con hoja*». Se denomina *esvastagar*, y, además de cortar los sarmientos sin yemas, o que no se quieren dejar para el año próximo, se hacía de dos maneras:

> -*Esvastagar en corto*, dejando pocas yemas, así brota con más fuerza y ya es la poda definitiva, pero corre mayor riesgo de helada.
>
> -*Esvastagar en largo*, con muchas yemas, brota con menos fuerza y hay que retocar, *espuntar,* en febrero, pero aguanta mejor las heladas al tener más yemas.

La labor más dura era *tirar acobijos, chiscar, abrir*, es decir quitar la tierra del tronco de la cepa con el azadón y limpiarlo, arrancando la *cascarilla*, donde se esconden parásitos, y los brotes perjudiciales (*nietos, [s]erpes, ladrones, hijatos*) así como *zarcillos* u *horquillas*. Si la naturaleza del terreno era arcillosa o arenosa, se cavaba con el *azadón raso*; si era pedregosa o con guijarros, se empleaba el *azadón de picos* (fig. 3). A lo largo del siglo XX, se fue abandonando este trabajo a brazo y sustituido por la arada con animales, con el *arado viñero*, arado con horcate para un solo animal, si bien, a veces, se usaba *el arado de palo* normal con yunta y un yugo específico (fig. 4)

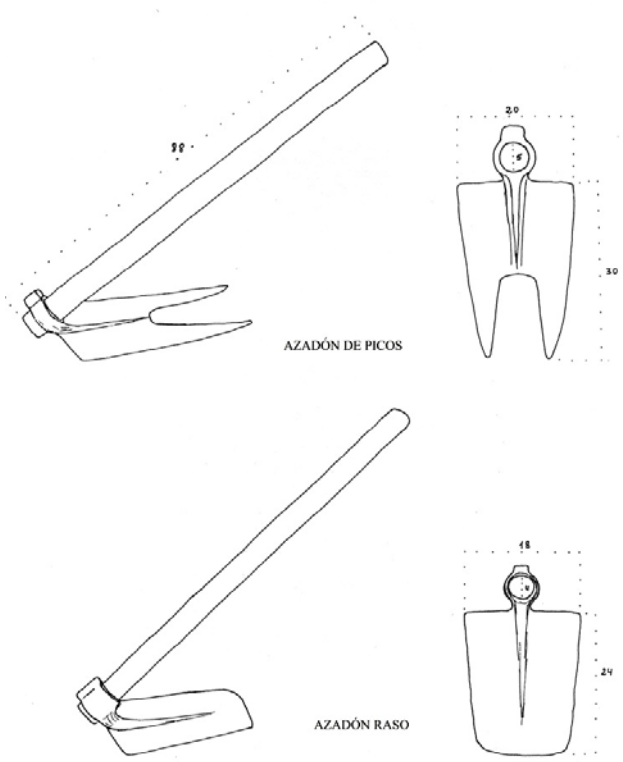


Fig. 3. Tipos de azadones para cavar las viñas

Al mismo tiempo que se cavaba o araba la viña, cada ciertos años, según la disponibilidad de abono, *se cebaban* las cepas, esto es, se abonaban con estiércol o *basura* de la cama de los animales. Se hacía una

hoyeta alrededor de cada cepa, lo que se aprovechaba para *remondar,* quitar las raíces *someras*. Si por casualidad se levantaba *aire solano* antes de tapar las hoyetas, se dejaban así hasta que *se echaba*.

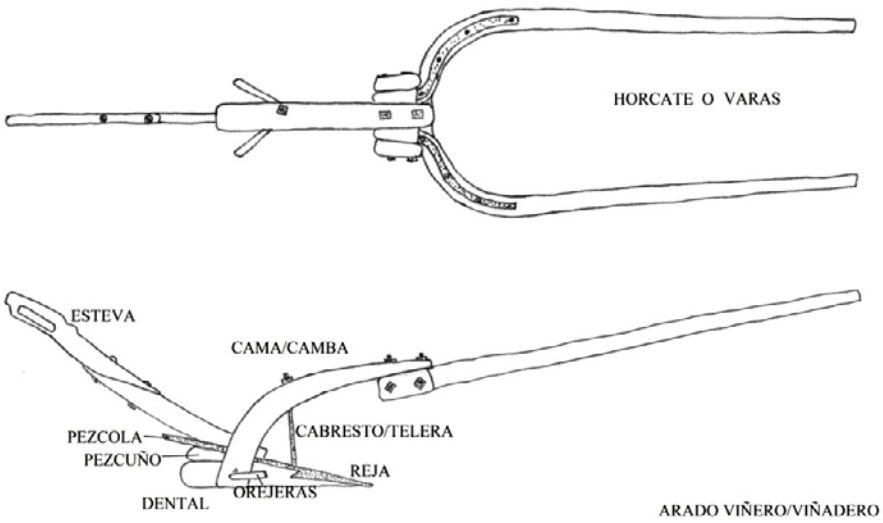


Fig. 4. Arado viñero para un solo animal

La *poda* propiamente dicha se realizaba entre febrero y marzo, antes de que la savia comenzara a subir y la cepa *llorara* al cortar los sarmientos. Como todas las operaciones de cortar, los mejores días eran cuando la luna estaba en *cuarto menguante*, ya que de esa manera los sarmientos, que se guardaban para quemar, no se apolillaban. Si la viña de había *esvastagado* antes, esto se llamaba *espuntar*.

Para podar se utilizó, desde la Edad Media hasta bien entrado el siglo XX, la *hoz,* herramienta de hierro forjada por el herrero local, con un mango de madera y tres partes bien diferenciadas, cada una con su función: (fig. 5)

-*Gavilán o ganga*, el pico saliente para cortar tirando hacia arriba;

-*Cuchilla*, parte recta sobre el gavilán para *tarjar*, cortar hacia abajo;

-*Peto*, saliente posterior para rebajar a golpes las cabezas secas (*zocorros, chocorros, cecurros*) de la cepa.

A lo largo del siglo XX la hoz fue sustituida por las *tijeras de podar*, de brazos largos, y las *tijeras de espuntar*, que los tiene cortos, y un serrucho de hoja curva para cortar las cabezas secas (fig. 6).

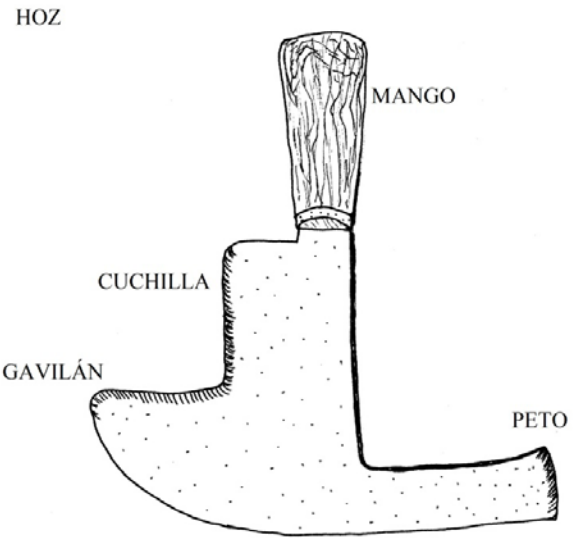
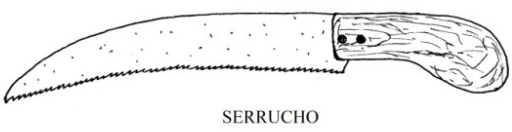
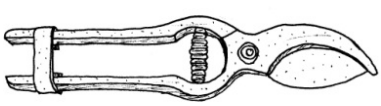


Fig. 5. La hoz y sus partes





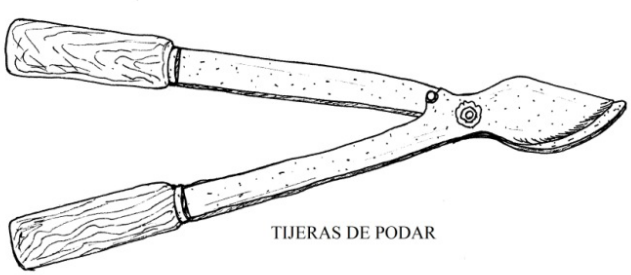


Fig. 6. Tijeras de podar y *espuntar*

En cada una de las tres *cabezas* de la cepa, es decir, ramas principales que salen del tronco, se solían dejar tres podas:

-La más alta y vieja es la *parada*, que da poca uva.

-La intermedia se llama *tercián* y es la que más uva da; *borrega* en Toro.

-La inferior, denominada *pulgar*, es la que no da fruto, de reserva para el año próximo; en Toro *cordera* o *pulgar del agua*.

En cada poda se dejan unas tres o cuatro yemas (*pitón*, *nudo*). El espacio entre yemas se llama *legua*. Si la cepa tenía mucho *vicio*, mucha fuerza, se dejaba un tallo nuevo o *mugrón* en la parte baja del tronco, que daba mucha uva, (*rastra, vástago, vareta, probaña, cordera)* (fig. 7).

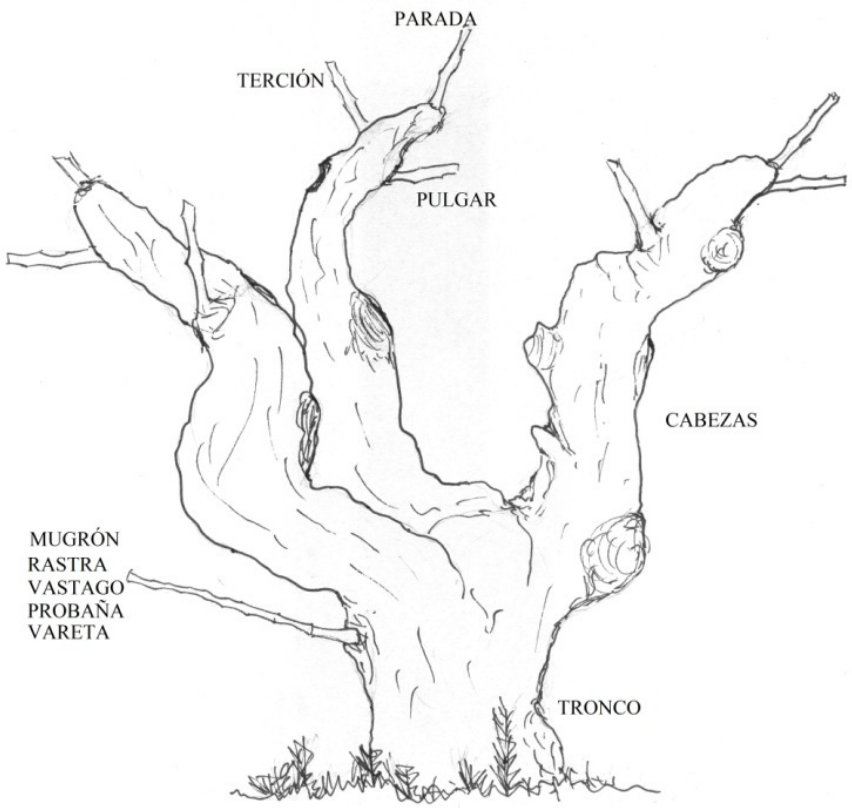


Fig. 7. Partes de la cepa podada

Las mujeres y los chicos *sarmentaban*, recogiendo los sarmientos cortados que iban cayendo al suelo, colocando los *culos* o *cabezas* hacia el mismo lado y depositándolos en el suelo sobre varios *vástagos* o sarmientos muy largos con los que se ataba el *manojo* o *gavilla*; la parte contraria a los culos, como quedaba desigual, se trenzaba. Los manojos o gavillas de sarmientos son muy apreciados para quemar, especialmente para asar chuletas a la parrilla, por lo que se llevaban al pueblo y se guardaban en las *tenadas* y corrales con el resto de la leña.

Trabajos de primavera y verano

El mes de abril es caracterizado de manera negativa por muchos refranes, «*Abril ruin, a la entrada y al salir, y al medio por no mentir*» o «*Las aguas de abril, todas caben en un barril*», por su meteorología cambiante, fastidiosa para quienes trabajan a la intemperie, y por su decisiva importancia para la marcha de los cultivos, dado que en las tierras llanas del Duero, lo de «*Abril, aguas mil*» suele expresar más un deseo que una realidad. Cuando llueve, lo hace en forma de breves y repentinos chubascos, *aguarradas, bufarradas*, que no dejaban cavar las viñas a gusto: «*Bufarradillas de abril, unas ir, otras venir*».

Es cierto que la lluvia se desea, pero siempre que no haya tormentas: «*Si atruena en marzo, aprieta las cubas con un mazo; si atruena en abril, súbelas al camarín*», pues, mientras que en marzo anuncian gran cosecha de vino, en abril recomienda guardar las cubas en el desván porque no serán necesarias.

Tampoco es bueno que la viña brote en abril, como dice el refrán «*Racimo de abril, no llena barril*», porque es demasiado temprano y corre mucho riesgo de helarse. Mediado el mes, si la lluvia no aparece, comienza la preocupación; por si acaso, las festividades y rogativas que tienen lugar por estos días están dirigidos a obtener de las fuerzas sobrenaturales el preciado meteoro, y, en general, fertilidad. En los mejores días de abril, se oye a menudo cantar a las *abubillas (bubilla, bobilla...);* su «bu, bu, bu» tan característico resuena a las horas de mediodía, mientras que el *cuco o cuculillo* hace notar su presencia al caer la tarde.

La viña, una vez que está podada y sarmentada, lo que, como muy tarde, debía estar terminado antes de que acabase marzo, se cavaba, más modernamente se araba, para arrancar las malas hierbas y mullir la tierra, para que las lluvias primaverales penetrasen mejor hasta niveles profundos y tenga reserva de humedad que le permita aguantar todo el verano (fig. 8). Sin embargo, algunos labradores consideraban que era mejor no labrar las viñas ahora, «*En abril, deja a las viñas dormir*», porque con las *aguarradillas* que caían de vez en cuando las hierbas que se arrancaban volvían a salir en pocos días, es decir, «*En abril, arrancas un cardo y salen mil*».

Fig. 8. El abuelo Isidoro binando la viña del monte, después de podarla, en Castrillo de la Vega

A comienzos del mes de mayo ya se ha producido el brote de las cepas, como anuncia el refrán: «*Por la Cruz, la viña reluz*», cuando las yemas se van abriendo y llenando de hojitas de un verde claro y brillante . En estos momentos, las vides pueden ser atacadas por algunas plagas, como el *coquillo o cuquillo* (Haltica ampelophaga), una plaga de la vid, una oruga que se come los brotes tiernos de la

cepa que ahora acaban de salir. Esta oruga se transforma en una especie de escarabajo que «*caga la calesa*», huevecillos amarillos que deposita en el envés de las hojas (fig. 9). Si la plaga se extendía, la cosecha de vino peligraba y el precio del vino subía: «*Año de coquillo, a perra el cuartillo*», se decía al comenzar el siglo XX.

Aparte de recurrir a procedimientos empíricos, como arrancar las hojas con calesa o rociarlas con arseniato de plomo, en muchos lugares, el día 9 de mayo, *san Gregorio*, el cura acompañado del pueblo, o, a veces, sólo del ayuntamiento, salía al campo, por lo general a algún lugar alto desde donde bendecía todo el término. En ciertos pueblos, esta festividad, que no solía ser general, sino más bien de voto de villa, se conocía como *«bendecir el cuquillo»*.

Y aquí no viene mal una pequeña digresión hagiográfica. El día 9 de mayo se celebra la fiesta de *san Gregorio*, apellidado *Ostiense*, si bien se le confunde con Gregorio Nacianceno, que era celebrado ese mismo día por la iglesia europea, pero el santo español es otro personaje. Fue natural de Ostia, en Italia, pero, siendo obispo, vino a España como legado papal y aquí vivió. Entre los hechos portentosos que se le atribuyen destaca su intervención contra una plaga de langosta, por lo que se le invocaba contra las plagas del campo causadas por insectos. Murió en el siglo XI, parece ser que en Logroño, pero su cuerpo llegó a lomos de una mula hasta el pueblo navarro de Sorlada, donde tiene un gran santuario, por lo que a veces se le conoce también como Gregorio de Sorlada. A pesar de que, desde las rogativas del día de San Marcos, el campo se bendice en repetidas ocasiones, esta bendición se ha considerado siempre especial y específica para las viñas, hasta el punto de que, en el pasado, el ayuntamiento de Roa mandaba traer el agua de san Gregorio para ello, que, sin duda, procedía del famoso santuario de san Gregorio de Sorlada (fig. 10), donde cada año se hace pasar por el cráneo de santo y así adquiere propiedades milagrosas.

Si a los dos meses anteriores el hombre del campo siempre les ha pedido lluvia, de junio espera el calor que madure la cosecha de cereal: «*Por San Juan, al sol se cuece el pan*», si bien no es bueno el calor excesivo, pues el cereal puede secarse demasiado rápidamente sin granar del todo. Sin embargo, el agua ahora no es bien recibida, «*Agua por San Juan, quita vino y no da pan*», pues retarda el proceso de secado de los cereales y la viña ya no lo necesita; en todo caso, un exceso de lluvia provoca plagas en las viñas, como el oídio.

La principal tarea del labrador en las viñas era la de *aporcar* o *acobijar*, que, hasta comienzos del siglo XX se hacía a brazo. Con un gran *azadón de picos* en terreno guijarroso, y *azadón raso* en terreno arenoso o arcilloso, se cavaba todo el plantel y se tapaban los troncos de las cepas con un montón de tierra, el *acobijo*, para que así se mantuviera mejor la humedad durante el verano. Al mismo tiempo,

se arrancaban los retoños perjudiciales, como se había hecho al chiscar. A lo largo del siglo xx, cuando las viñas se fueron plantando en líneos, se introdujo el *arado viñero* para esta labor, que se llama «*arar para dentro*», *o tapar*.

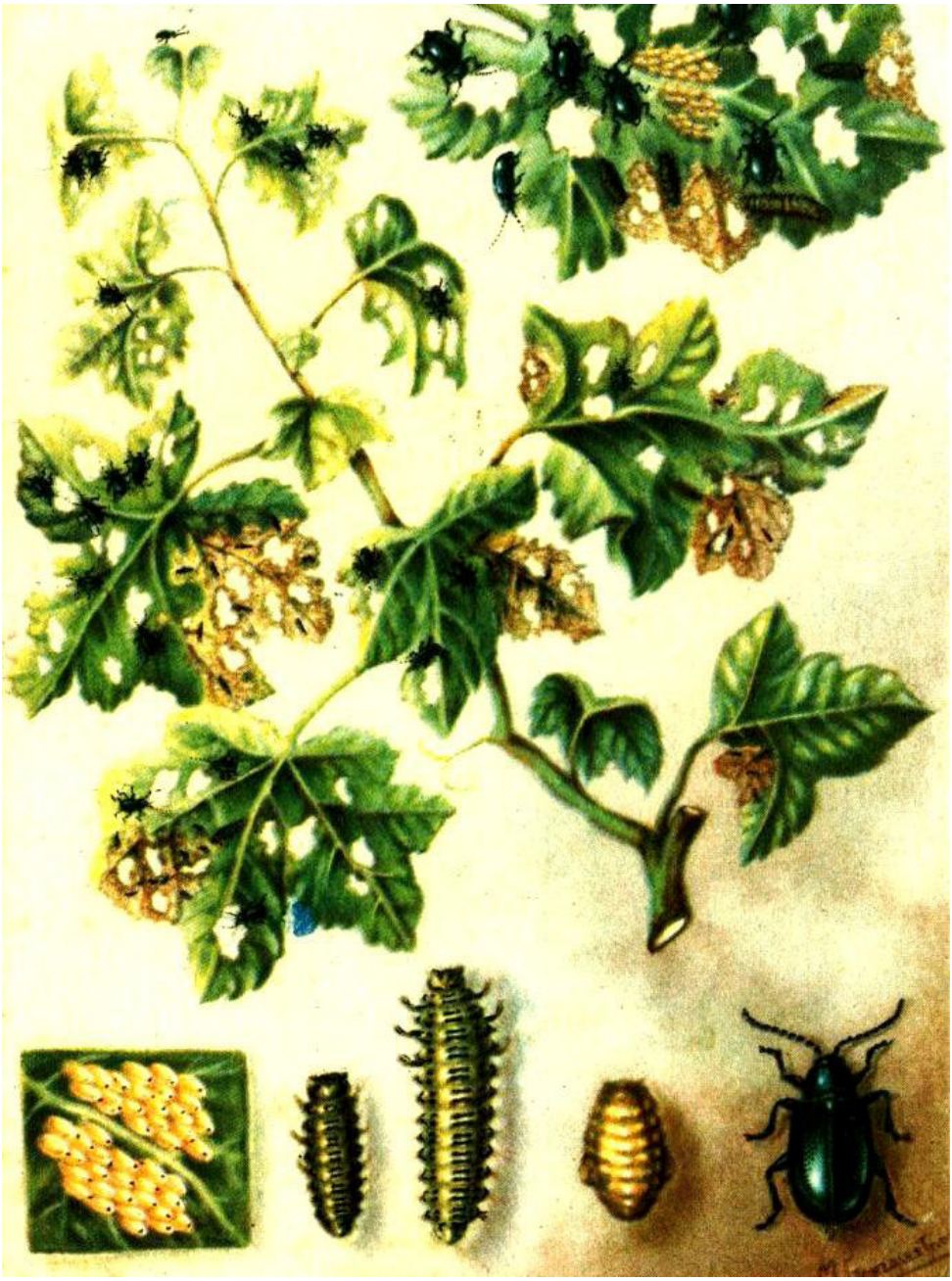


Fig. 9. La plaga del coquillo, según una postal de mediados del siglo xx. Abajo, de izquierda a derecha se ven la calesa (huevos), el coquillo (gusano) y el escarabajo

Fig. 10. Imagen barroca del san Gregorio, que preside el altar mayor de su santuario en Sorlada (Navarra)

Tradicionalmente, entre san Juan y santa Isabel, se produce la *cierna*, como dice el refrán: «*Por Santa Isabel, la viña cerner*», es decir, la floración de las viñas, en forma de pequeños ramilletes amarillentos; *caer la cierna*, o *tirar la cierna*, es desaparecer el polen amarillo y aparecer las uvitas de los racimos ya formadas. En estos momentos era peligrosa una plaga como el oídio, por lo que era preciso *azufrar*, espolvoreándolas con azufre en polvo con la mano o con un fuelle.

En el mes de agosto predomina el buen tiempo, *tiempo sentado*. Cuando el *Camino de Santiago* se percibe con claridad en el cielo nocturno, es señal de «tiempo sentado», sin riesgo de que llueva y con vientos variables: «*Tiempo sentado, por la tarde cierzo, por la mañana solano*». Sin embargo, a veces el aire solano anunciaba lluvia, «*Aire solano, agua en la mano*», lo que era muy malo para la siega y la trilla del cereal, si bien podía beneficiar otras cosechas, como la del vino: «*Agua en agosto, azafrán, miel y mosto*». Se cree que la luna llena de agosto calienta tanto o más que el sol, y se atribuía a ella la maduración de las uvas: *Quítate del sol que quema/ y de la luna que abrasa...,* dice una coplilla, refiriéndose a la luna de agosto.

Si bien el trabajo de la era acaparaba muchos días de sol a sol, los labradores viticultores no se olvidaban de las viñas y a comienzos de agosto procuraban *esbrincar, binar l*os planteles, es decir, quitar las hierbas con la *zuela*, y se cortaban los tallos que no tenían fruto y las hojas con orugas, secas o arrebujadas; a las cepas que tenían mucho vicio se les quitaba forraje para que pasara el sol y madurara la uva. Esto se denominaba *estallar o espampanar*.

Antes de que los racimos comenzaran a *birriagar,* es decir, tomar las uvas color rojizo, lo que sucedía en torno a san Roque en las viñas más tempranas, era preciso combatir el *mildiu*, rociando las cepas con sulfato de cobre disuelto en agua, *sulfatar*. A finales de agosto las uvas suelen estar *pintadas*, entre rojo y negro, pero no suelen estar maduras hasta septiembre. El día de la Asunción, en muchos pueblos, tras la misa solemne, en la procesión, la Virgen lleva un racimo blanco y San Roque, que va detrás, uno negro, y los quintos los bailan al son de la gaita; el día 16, fiesta de san Roque, el orden se invierte. En otros pueblos se hacía en la fiesta de san Bartolomé.

Septiembre suele ser un mes extremoso, como dice el refrán, «*Septiembre, o se secan las fuentes o se lleva los puentes*». Los labradores quieren un tiempo seco y cálido que ayude a madurar la uva. En esta época ya no hay labores que hacer, por lo que las antiguas ordenanzas municipales prohibían visitar las viñas. En algunos lugares se colocaba, en los caminos que llevaban a los pagos de viñas, un mojón o montón de piedras y se contrataba a unos guardas que vigilaban que esto se cumpliera, e incluso podían registrar a los labradores que volvían del trabajo por si es-

condían algunos racimos en las alforjas. Los perros debían estar atados o con *tanganillo*. Cuando iba faltando poco para la vendimia, se daba el «*día de la licencia*», se concedía permiso para que todos los habitantes del pueblo que quisieran acudieran a sus viñas para ver el grado de madurez de la uva, comer lo que quisieran y traer a casa una cestilla con media docena de racimos; si alguno traía más, los guardas le llamaban la atención. Ese día todos los chicos salían al campo y se hartaban de comer uvas allá donde pudieran, confundidos entre el ir y venir de la gente.

Vendimias

Lo que el campesino desea sobre todo para la vendimia, que se produce, según las comarcas y la climatología, desde la segunda mitad de septiembre a la primera de octubre, es tiempo soleado, incluso caluroso; todo menos lluvias, que traen rocíos y aguadas en hojas y racimos, de forma que dificultan la labor y rebajan la calidad del vino.

La costumbre, de origen medieval, imponía que nadie pudiera comenzar a vendimiar antes ni terminar después. Una vez fijado el día tras interminables discusiones, unas fechas antes todo el mundo se ponía con los preparativos: fregar con escobas y agua las pilas de los lagares; *dar un agua* a las cubas, para quitarles el polvo, ya que la limpieza a fondo ya se había hecho al desocuparlas; anunciar la fecha en los mercados próximos, para que acudieran vendimiadores y acarreadores de las zonas donde no había este cultivo; y remojar los *cestos* de mimbre, donde se transportaba la uva, así como *cunachos, canastos, cestas, talegas*, etc. (fig. 11).

La víspera, aparecían por la plaza los forasteros que venían a vendimiar para algún labrador del pueblo; muchos eran habituales de años anteriores y acudían directamente a casa a ofrecer sus servicios; otros esperaban allí a que alguien los ajustara y si no, probaban en otro pueblo. El contrato era de palabra y «*a tanto y mantenido*», con cama en el pajar. Las comidas solían ser:

- Al levantarse, el aguardiente con unas pastas.
-Almuerzo en la viña de sopas o patatas con bacalao a media mañana.
-Comida de olla, también en la viña, a base de cocido (garbanzos con tocino y botagueña, quizá algo de carne) o guiso de carne.
-La cena, por la noche en casa, de sopas de ajo y huevos.

Fig. 11. Cestos carreteros en remojo antes de la vendimia

Los *acarreadores* acudían con sus yuntas de grandes bueyes serranos y la carreta, o de machos con su carro. También había otros más modestos con uno o dos borriquillos, que trasladaban, cada uno, dos cestos sobre la albarda. La manutención de acarreadores incluía la de los animales y se les pagaba según la cantidad de uva que transportaran. En un carro o una carreta se llevaban de seis a diez *cestos carreteros*, cada uno con un peso de unas diez *arrobas*, alrededor de 120 kilos, de uva (unas cinco *cántaras* de vino), si bien los había mayores, pues hubo unos años en que se pagaba al carretero por cestos y no por kilos, y los labriegos mandaban hacer cestos muy grandes para ahorrarse dinero, pero se cargaban con mucha dificultad.

En cada borrico se llevaban sólo dos *cestos cargueros,* o *asnales* (fig. 12)**,** que eran más bajos y con un estrangulamiento en el centro para poder atarlos en la albarda; cada uno cabía unas 8 *arrobas* de uva, es decir, 4 *cántaras,* y entre los dos cestos formaban una *carga,* por lo que cuando se hablaba de una carga de uva, era lo mismo que 16 arrobas, es decir, 8 cántaras. La carga era la unidad de medida en los lagares.

Fig. 12. Cestos asnales de la Ribera del Duero

En algunos pueblos, ese día previo a la vendimia por la tarde había ambiente festivo, se merendaba en las bodegas e, incluso, había baile en la plaza; chicos y chicas de la escuela comenzaban unas vacaciones que duraban todas las vendimias.

La vendimia solía ser corta e intensa, sin durar más de una semana, pues la uva que se iba cortando se almacenaba, toda mezclada, fuera blanca o negra, en el lagar sin comenzar a pisarla hasta que estuviera toda la vendimia acabada, con lo que se corría el riesgo de que se pudriera. Al amanecer, tras el ligero desayuno, todo el mundo marchaba a la viña con lo necesario para pasar allí el día, salvo las mujeres que se quedaban preparando las comidas. En algunos lugares, todavía en el siglo XX, se salía por la mañana a toque de campana, todos al mismo tiempo. Si había mucha a*guada* en las hojas, se esperaba un poco a que saliera el sol. Cada vendimiador llevaba una *cesta o cunacho*, donde se depositan los racimos, que sujeta con una mano y corta con el *garullo, garillo o tranchete*; cuando está llena la cesta, la vuelca en uno de los cestos que están de pie alineados a una orilla de la viña o en el *cargadero*, si lo hay. A media mañana llegan las mujeres con la comida; se almorzaba y ellas también se quedaban a vendimiar. A mediodía se hace una alto más largo para comer, se enciende una *chisquera* para calentar la comida y calentarse si el sol falla. Se come en corro, con la cuchara en una mano y un gran zoquete de pan en la otra; pasa de mano en mano el *barril* o la bota de vino y casi no se habla; después un rato de charla, para «*echar el cigarro*» mientras los jóvenes

se hacen *lagarejos, algaradas* en Zamora, o gastan bromas a los serranos; en Tierra de Campos era corriente *echar púas* a las cuadrillas vecinas. Se volvía a vendimiar hasta que al sol le quedaban un par de dedos; era hora de enganchar la yunta y cargar los cestos, labor pesada reservada a los hombres más fuertes..

Cuando se terminaba un plantel, se *acotaba* poniendo un montón de tierra cubierto de cal en cada esquina; las ovejas no podían entrar hasta que pasara un par de semanas, que se dejaban para el *rebusco*. Las *rebuscadoras* eran mujeres pobres del pueblo o de otros (a veces venían de la sierra con borricos a rebuscar) que, acompañadas de sus hijos recogían *colgajas y agraces* que hubieran quedado, así como algún racimo olvidado; podían entrar en cualquier viña ya vendimiada sin que el propietario pudiera decir nada, pues era un derecho sagrado de los pobres. Después entraban las ovejas a pastar la hoja, pero, si estaba acotada, debían pedir permiso al dueño, al que correspondían con *jirle,* estiércol muy apreciado, o con algún queso el *Día del Señor.*

Si hacía buen tiempo, la vendimia era una experiencia extraordinaria a pesar del trabajo y del cansancio; cuando llovía, sin embargo, era un trabajo molesto y agobiante.

El lagar

Hasta que no acababa la vendimia, no empezaba el trabajo en el lagar; por eso se procuraba que la vendimia durara lo menos posible. En Castilla y León, hay dos tipos de lagar, con algunos subtipos en cada uno de ellos. En la zona oriental, hasta Valladolid y Palencia, los lagares son de superficie, por lo general un edificio exento, o bien que ocupa la planta baja de una vivienda o una panera. En la zona occidental, los lagares son subterráneos y suelen estar en una bodega (figs. 13 y 14)

Fig. 13. Atauta (Soria), barrio de bodegas subterráneas y lagares aéreos

Fig. 14. Jiménez de Jamuz (León), barrio de bodegas y lagares subterráneos

El *lagar* de superficie suele ser un edificio exento, rectangular, de planta baja y tejado a dos aguas con el caballete paralelo a los lados mayores, en uno de cuyos extremos sobresale un paredón muy grueso, la *carga*, que sirve de contrapeso a la viga de la prensa. Suelen estar cercanos a la zona de las bodegas, formando con ellas una especie de barrio del vino. Consta de una gran pila**,** *lagar, pilón***,** de paredes de mampostería y revocadas de mortero, llamadas *paneras***,** que levantan como metro y medio sobre el nivel del suelo; a ella da el *portejón* por el que se descargan los cestos. La *pila, o pilo* en Zamora, es más pequeña y está excavada en el suelo, para que caiga el líquido desde el pilón por una piedra horadada, el *chorrete***.** A un lado de la pila hay escaleras de piedra para subir al pilón y, algunos lagares, también las tienen para bajar a la pila. Entre ésta y la puerta hay un espacio amplio donde descansa la *piedra* y hay un *pozal* de madera donde se vierte el líquido que se va sacando de la pila (figs. 15 y 16).

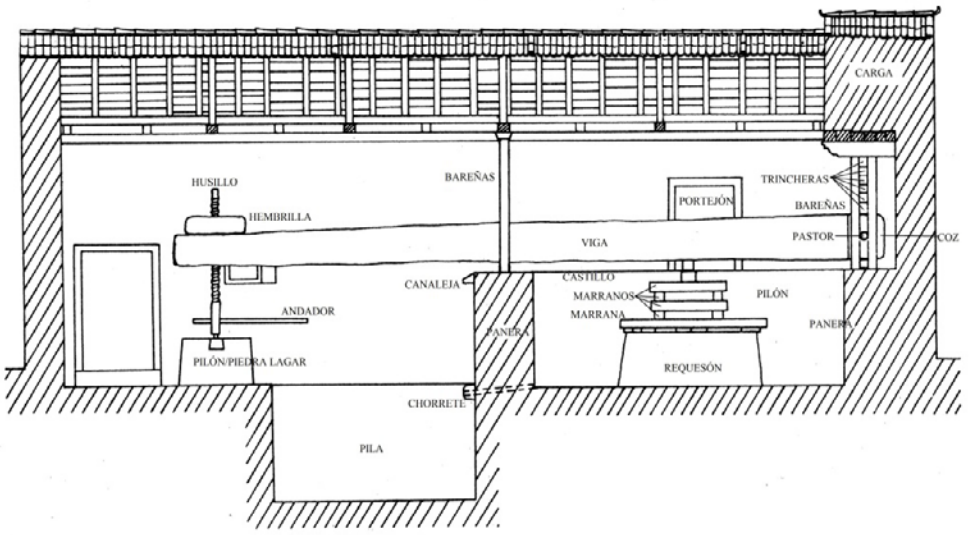


Fig. 15. Lagar de la Ribera del Duero construido en el siglo XVIII

La prensa está formada por una gruesa *viga*, el tronco de un gran olmo sin apenas labrar, que en su base tiene la *coz*, espiga que se introduce entre cuatro postes, *bareñas*, que apoyan en la panera y la carga, y que sirven de guías a la viga para subir o bajar y evitan que se desplace horizontalmente. La coz es atravesada por un palo, el *pastor*, que la mantiene en su lugar. Sobre la coz se quitan o añaden las *trincheras*, o *trecheras*, que transmiten la fuerza de la viga al contrapeso de la carga.

La viga, en el extremo más fino, tiene un agujero, la *olla*, por donde pasa el *huso*, *parahuso* o *husillo*, tornillo de madera unido a la piedra, que enrosca en una pieza, la *hembrilla, femilla* en el Bierzo, del gallego *femia*, también conocida el algunos pueblos ribereños como *grupeja*, o *gulpeja*, que hay sobre la viga, unida a ella; con un largo palo, el *andador*, se hace girar el husillo, la piedra se va levantando y hace peso en la viga que cae sobre el *castillo*, construcción de maderos, *marranos, pejos*, que se monta sobre la uva pisada, *pie, queso o requesón*.

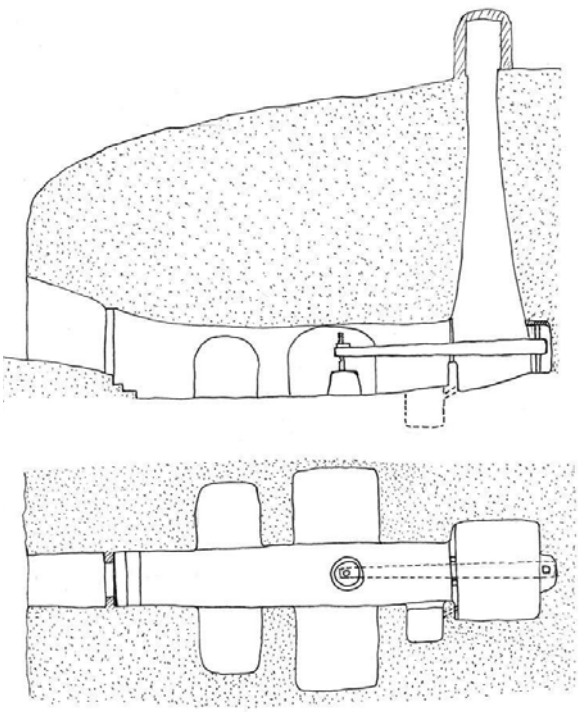


Fig. 16. Bodega con lagar subterráneo de Morales del Rey (Zamora)

Estos lagares tenían una gran capacidad y su funcionamiento exige mucho trabajo, por lo que eran, la mayoría, de varios *aparceros*, cada uno de los cuales poseía cierto número de *cargas* de uva que puede depositar él, arrendar o ceder a quien quiera. El aparcero con mayor número de cargas, propias o arrendadas, era nombrado cada año *mayoral* o *amo mayor*. Desde el siglo XIX se fueron construyendo algunos pequeños lagares, *lagaretas*, de propiedad individual y prensa industrial.

Delante del *portejón*, por donde se vacían los cestos, se montaba un tablado de la altura del carro y la romana para *arromanar* la uva. Ésta consta de un madero incrustado en la pared sobre el portejón, sobre el que va otro madero largo; en un extremo se ataba el cesto y en el otro unas pesas. El *arromanador* es un aparcero y va anotando lo que pesa la uva que mete cada aparcero. La uva se depositaba en el pilón y, el día siguiente de terminar la vendimia, empezaba la *pisa;* en algunos pueblos, estos días hasta que el vino estaba en las cubas se denominan *mostería*. Los pisadores, que son los aparceros o alguno más contratado, descalzos y sin pantalones o con ellos arremangados, van dando vueltas al pilón majando la uva con los pies durante un par de horas por la mañana y otras tantas por la tarde; de vez en cuando se removía con el andador. Esto duraba unos quince días, en los que el mosto, en contacto con *hollejo* y *rampujo*, fermentaba, por lo que la ventilación del lagar debía ser buena para que no se almacenara el *tufo*. Se probaba el líquido y, si no estaba dulce, «*se daba el taponazo*», esto es, se quitaba el tapón del *chorrete* y caía a la pila el primer vino, el *clarete*, del que solía salir una cántara por cada carga.

Una vez que había escurrido todo el clarete, empezaba el *prensado* de la uva. Con *garias* o con palas de hierro se amontonaba en el centro del pilón toda la uva pisada, sobre la que se montaba el *castillo*, colocando, primero, unos fuertes tablo-

nes, sobre ellos dos *marranos* en un sentido y, sobre estos, dos en sentido contrario y así hasta llegar a la viga, que está lo más alta posible y la piedra en el suelo. Una vez montado el castillo, dos o tres personas se agarraban al andador y giraban el husillo hasta levantar la piedra; la prensa empieza a funcionar. El primer vino que salía del prensado era el *ojo gallo*, algo más oscuro que el clarete, de color guinda, y el resto era *tinto*.

En el lagar había siempre algún aparcero, que, de vez en cuando «*abría canaleja*», o sea, daba cortes con una pala en el requesón de orujo para que continuara saliendo el vino; también vigilaba por si «*se sentaba la piedra*». Si esto sucedía había que «*ganar trinchera*», es decir poner más tacos, *trincheras, trecheras, pernias* entre la coz de la viga y la carga, para lo cual había que girar el husillo, sentar la piedra para que el extremo fino de la viga subiera y el contrario, donde está la coz, bajara y meter más trincheras; después, se volvía a levantar la piedra y seguía prensando. Todos los días, por la mañana y por la noche, «*se cortaba el pie*», por lo que era necesario desmontar todo el castillo y volverlo a montar; de esta manera un día y otro hasta que no saliera ni gota.

La bodega

La última parte del proceso era el transporte del vino a las cubas de las bodegas, donde se producía la segunda fermentación y se conservaba hasta su consumo o venta. En Castilla y León, encontramos dos formas distintas de situar las *bodegas* o cuevas del vino (fig. 17): en los pueblos grandes, como Aranda, Roa, Peñafiel, Tordesillas, Rueda, Toro, Valderas, Mayorga, etc. están excavadas debajo de las viviendas, en cuya planta baja, a veces, había un lagar; la entrada se hace por un cuarto no muy grande, el *contador*, donde se vendía vino al por menor, y del que parte una estrecha escalera empinada que desciende unos cuatro o cinco metros hasta una *nave* alargada y no siempre recta, reforzada con arcos de piedra o ladrillo, donde estaban las *cubas.*

En la mayoría de los pueblos, las bodegas están fuera del casco urbano, formando un barrio diferenciado de fisonomía propia en una cuesta cercana, salvo en algunos pueblos que están en la vega, y, en este caso, las bodegas se hallan a bastante distancia. Estas bodegas suelen tener un *contador*, o simplemente una portadilla o *abocino*, por lo general de piedra, si bien en Tierra de Campos las hay de adobe o tapial, por la que se accede a un pasillo descendente, *cañón*, que acaba en la *nave*, a la que se abren departamentos, *bodegones*. La mayoría de las bodegas tiene al fondo un pozo de ventilación, la *zarcera, cercera, lucera*, que en muchos pueblos termina al exterior en llamativas construcciones de piedra de falsa cúpula similares a los chozos. La propiedad, como en los lagares, suele ser compartida; cada propietario es un *porcionero* y puede poseer un *sitio* de cuba o *sisa*, o varios (fig. 18).

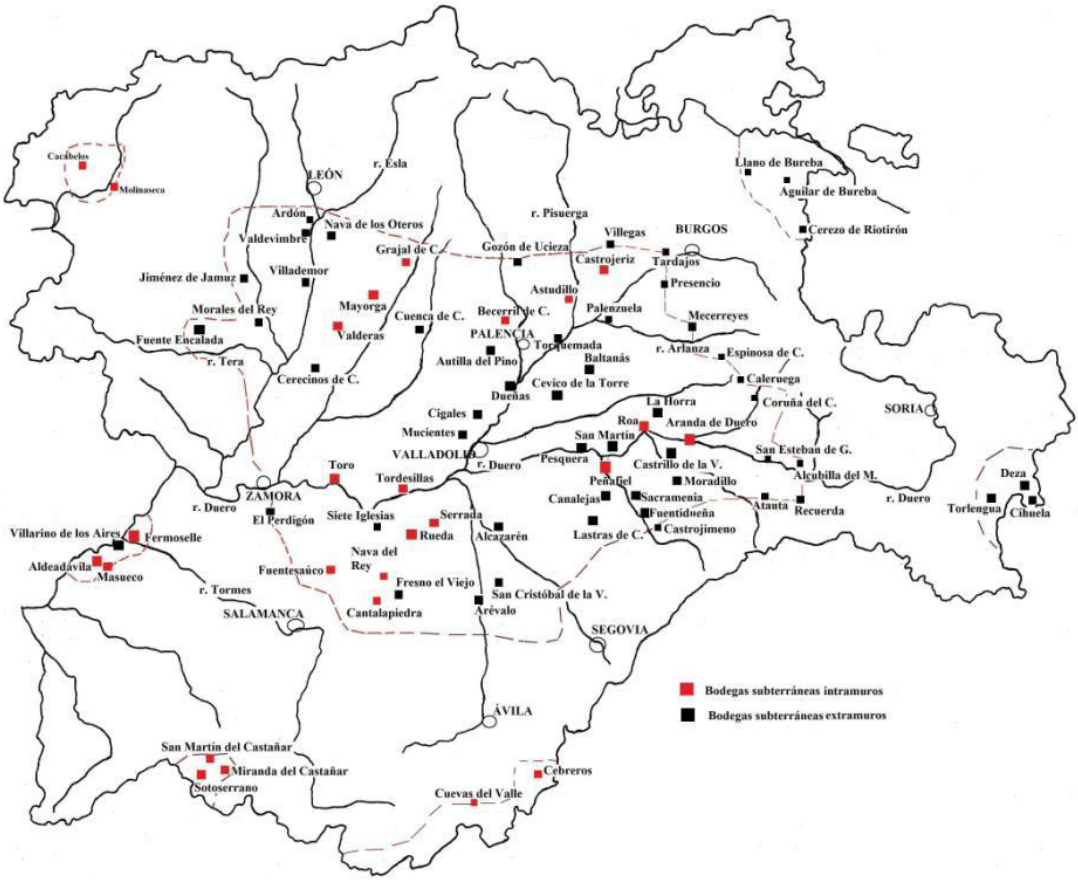


Fig. 17. Mapa de las bodegas tradicionales de Castilla y León (provisional)

Según la capacidad de las cubas (fig. 19), se solía distinguir, tres tipos:

-El recipiente más grande era la *cuba*, de más de 50 cántaras de cabida; eran frecuentes las de entre 200 y 300 cántaras, si bien las había mayores.

-El de tamaño medio era *carral, bocoy* y *pipa*, de menos de 50 cántaras.

- El tercer tipo era el *cubete y cubillo*, de menos de 20 cántaras.

Aparte quedaban términos generales como *basto, tonel, barril*, etc. que se emplearon sobre todo en ámbitos urbanos.

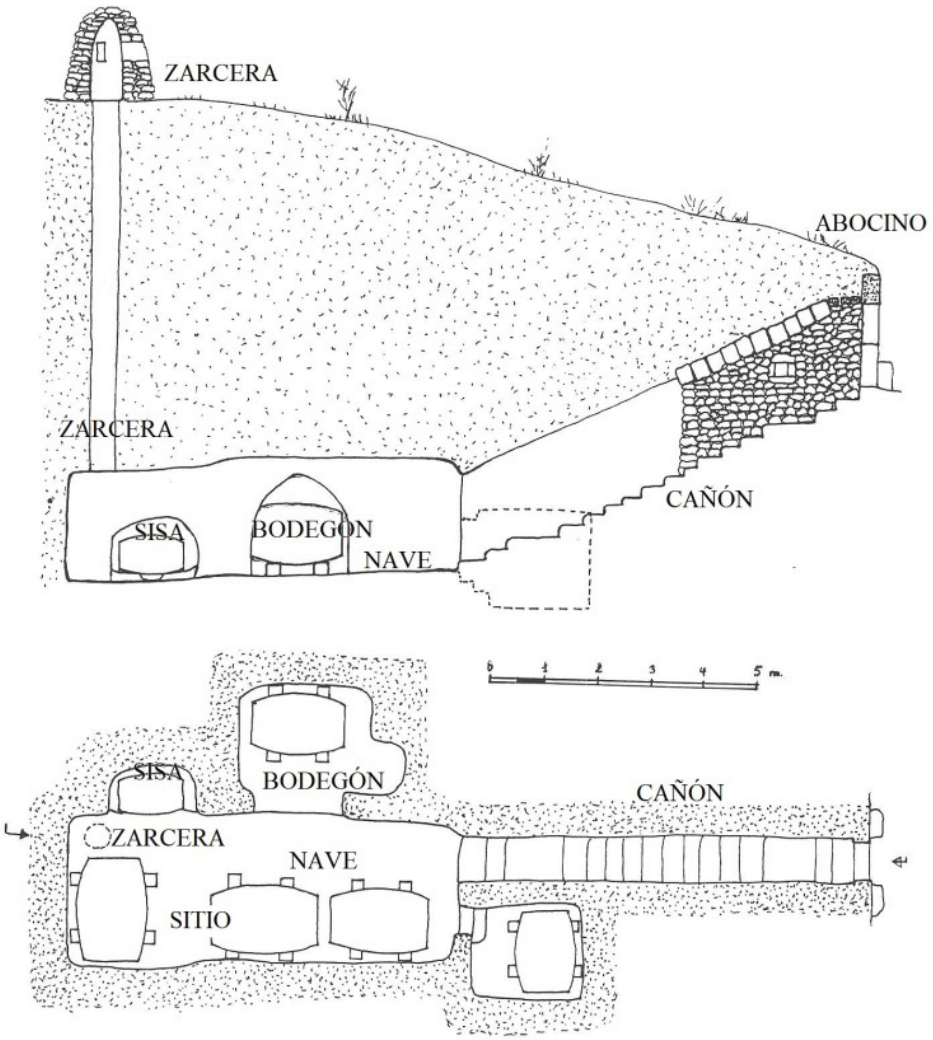


Fig. 18. Bodega de la Ribera del Duero

La *tira* era el transporte del vino, en *pellejas*, desde el lagar a las bodegas; los *tiradores* que las llevaban eran los propios aparceros, si bien se podían contratar jornaleros, en cuyo caso había que vender las *gabelas***,** cierta cantidad de cántaras de vino, que se restaban de forma proporcional de lo que tuviera cada uno, para pagarles. El *mayoral* se encargaba de *acantarear,* es decir, sacar el vino de la pila con un caldero y depositarlo en el pozal que hay al lado, y llenar las pellejas con una *mediacántara,* así como ir apuntando las cántaras que se llevaba cada aparcero por medio de *tarjas***,** cantos que iba colocando en la fila de ese aparcero. En cada

pelleja, hecha de una piel completa de una cabra, caben tres cántaras, pero, si la bodega estaba distante o la subida era pronunciada, sólo se echaban dos. Las dos patillas superiores de la pelleja, los *pelguillos*, se ataban con una cuerda y formaban una especie de collar que el tirador sujetaba con la frente, que es la que soportaba el peso, mientras que con la mano izquierda cierra la boca, que no se ataba, y con la derecha sujetaba la barriga del recipiente; el tirador se aupaba de un brinco, lo que se denominaba «*botar la pelleja*» y, todo él empapado en vino, emprendía una rápida caminata hasta la bodega, haciendo sonar las esquilas y changarras que llevaba atadas a las piernas, por lo que todos sabían que llegaba y abrían paso; bajaba las escaleras resbaladizas guiándose por el candil que alumbraba la boca de la cuba, a la que accedía por una escalerilla, colocaba boca con boca y aflojaba la mano izquierda.

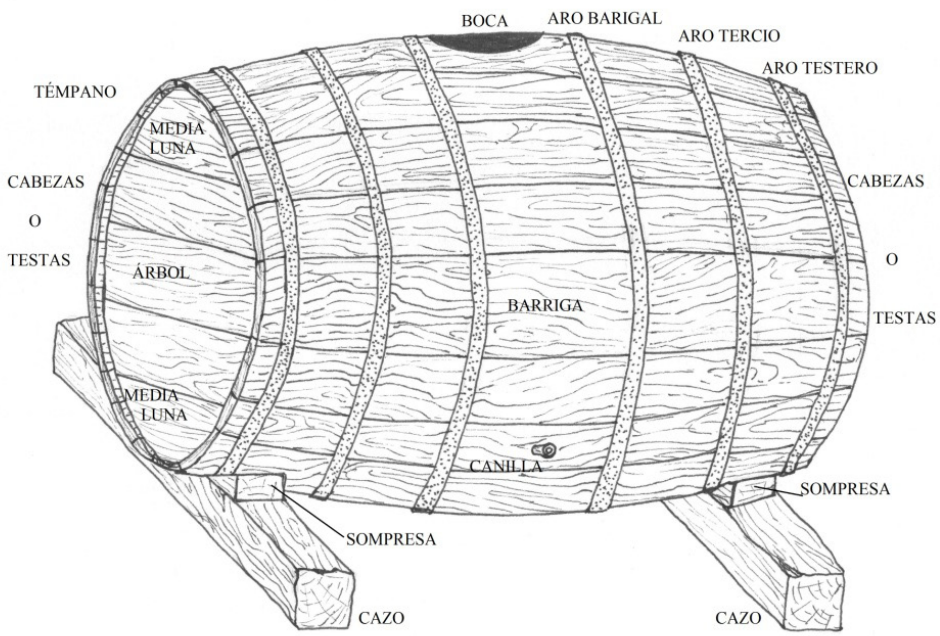


Fig. 19. Partes, con sus denominaciones, de que se compone una cuba

Si en una bodega había un par de cubas con vino, dado que éste empezaba a *cocer* y a desprender *tufo*, a pesar de la corriente de aire, se podía acumular tal cantidad de anhídrido carbónico que causara la muerte del que allí permaneciera unos minutos. La señal de alarma la daba el apagarse la llama del candil; en ese

caso, se quemaban manojos de sarmientos para hacerlo desaparecer, o se ventilaba con ventiladoras a manivela, pero al rato volvía. Al bajar un tirador a descargar la pelleja, siempre debía haber otra persona arriba; si se dejaban de oír las changarras que llevaba en la piernas, era señal de que se había *privao*, es decir, se había desmayado y moriría asfixiado si no se le socorría inmediatamente. Alguien bajaba corriendo con una soga, la ataba a la cintura de la víctima y volvía con rapidez al exterior, desde donde varias personas sacaban al accidentado a rastras, que, así, salvaba la vida aunque a costa de unos cuantos coscorrones. Estos casos no eran frecuentes, pero sucedían de vez en cuando, sobre todo al final de la *mostería,* cuando las cubas estaban llenas y las prisas por acabar les llevaban a bajar a la bodega llena de tufo conteniendo la respiración, descargar y volver corriendo arriba, como si de una zambullida en un mar de muerte se tratara; por eso, en los lagares, donde transcurría la vida de los hombres durante este tiempo, se contaban casos sucedidos como llamada a la prudencia y el miedo a este accidente mortal era grande.

Las cubas se dejaban sin llenar del todo y, para que no se saliera el vino al cocer y deshacer los espumarajos, o *marranos*, que producía, se untaba la boca con tocino rancio y se ataban encima cardos. Para ayudar a la fermentación, algunos añadían al vino huevos, manzanas, huesos, y otras cosas menos limpias. Cuando el vino estaba *sereno* porque había terminado de cocer, se *afinaba* con gelatina, caldo de pezuña de vaca, nieve, sangre, etc., lo que hacía bajar al fondo los posos y el vino quedaba claro y transparente. Entonces se tapaba la boca con tablas y se sellaba con barro o con yeso, y ya no se abría hasta su consumo o venta, siempre antes de que llegara la próxima cosecha.

Consumo y venta

En noviembre el vino nuevo ya se podía consumir, como recuerda el refrán: *«Por san Andrés, el vino nuevo añejo es».* La venta de vino al detalle era importante en los pueblos grandes, donde mucha gente no tenía vino propio, y se hacía a la entrada de la bodega, en el contador, donde había un pozal lleno de vino del que se iba sirviendo a los parroquianos. Cuando alguien abría una cuba y vendía al público, *abrir taberna*, lo anunciaba colocando a la puerta de la bodega una señal, una *bandera* o un *ramo*; a veces, también lo mandaba pregonar al alguacil. Los hombres solían ir a catarlo echando un vaso, que llevaba cada uno. En Aranda, los más viejos llevaban su taza de barro o *cata* en la faja (fig. 20). Si era de su gusto, lo decían en casa y acudían las señoras con jarros y otros recipientes para el consumo del día.

Fig. 20. Cata que hacían los alfareros de Aranda para ir a beber a la bodega, llevando cada uno la suya

Medidas del sistema antiguo, relacionadas con el vino, todavía de uso familiar a finales del siglo xx

-Superficie..... ARANZADA .....200 cepas

-Capacidad ..... CÁNTARA (cántaro) ..... 16 litros
MEDIACÁNTARA..... 8 litros
CUARTILLA ..... 4 litros
AZUMBRE ..... 2 litros
CUARTILLO .....1/2 litro

-Peso..... ARROBA .....11,5 kg
CARGA .....2 cestos asnales
(+/- 16 arrobas = 8 cántaras)
CARRO.....6 cestos carreteros
(+/- 50 arrobas = 24 cántaras)

Fig. 21. 1/2 azumbre utilizado para despachar vino (Palencia)

La venta más importante era la que se hacía a los *arrieros* que comerciaban con las grandes capitales y las zonas montañosas. A la Ribera acudían los arrieros de Burgos, de la Sierra, de Soria, de Segovia. Al Cerrato y Tierra de Campos bajaban desde las montañas cantábricas, etc. Llegaban pronto, antes de que el invierno hiciera más difíciles los viajes. Venían con reatas de borricos, que marchaban disciplinadamente en fila, atado el ramal de cada uno a la cola del que le precedía, o con carretas de bueyes o carros de mulas forrados con esteras o lonas y toldo. Más tarde apareció la figura del *almacenista* con su camión. El arriero acudía a buscar al

corredor, que era una persona del pueblo que había conseguido el oficio en pública subasta del Ayuntamiento. Su función era poner orden en la venta, de manera que no hubiera competencia desleal y facilitar que todos tuvieran las mismas oportunidades. Cuando alguien quería vender una cuba, tenía que avisarle, él tomaba nota y lo ponía en la lista de espera. Al llegar algún arriero o almacenista, avisaba al primero de la lista y los tres iban a probar la cuba. El propietario abría un poquito la boca de la cuba y por allí sacaba unos vasillos para catarlo; si al arriero le gustaba, ajustaban el precio, regateaban, con el corredor de «*hombre bueno*» que trataba siempre de que el trato se cerrara; si no lo conseguía, llamaba al siguiente de la lista. El precio del vino dependía de la calidad, y de la abundancia o escasez de la cosecha de ese año; por otro lado, cuanto más tarde se vendiese, más subía, sobre todo en años de escasez.

Si se alcanzaba un acuerdo satisfactorio, se abría la cuba, para lo cual había que hacer saltar el corcho que tapaba el *canillero*, agujero en la parte inferior de la barriga de la cuba por donde se sacaría el vino. Para *romper*, se colocaba la *canilla* de nogal, por lo general hecha por cada propietario a navaja, contra el corcho y se golpeaba con un canto; el corcho entraba a la cuba y la canilla quedaba ajustada al canillero; por ella caía el vino al *pozal* que había debajo. Con *el palo canillero* se tapaba la canilla y dejaba de caer vino; había canillas de hierro que tenían una llave, especie de palo canillero que se dividía en dos, una parte cerraba la canilla y la otra se la llevaba el dueño, para que nadie más que él pudiera sacar vino de la cuba.

Mientras tanto, el arriero sacaba los *pellejos* de ocho a nueve cántaras en que transportaba el vino (fig. 22), y los lavaba e inflaba con un gran fuelle de palanca para ver si se salían, lo que se llamaba *hacer la corambre* o *colambre***.**

El comprador contrataba a algunos jornaleros para que le ayudasen y empezaba la tarea; con la *mediacántara* y un embudo se llenaban los *pellejos* desde el pozal y se apuntaban las cántaras haciendo rayas, *tarjas,* en la pared de la bodega (figs. 23 y 24). Subir estos enormes pellejos llenos por las empinadas escaleras era muy duro y no todo el mundo podía hacerlo; a veces se cargaban menos y arriba se rellenaban. El arriero pagaba en efectivo al dueño del vino, así como al corredor, un tanto por ciento de lo que valiera el vino, y a los jornaleros. Todo terminaba con una merienda o *corrobla* en la que el arriero pagaba la comida y el vendedor ponía el vino; además, éste llenaba la bota del arriero, que solía ser de tamaño desmesurado.

Fig. 22. Pellejo de arriero, de material y una cabida de ocho o nueve cántaras.
Museo Etnográfico de Hontoria de Valdearados

Fig. 23. Mediacántara de Astudillo

Fig. 24. Embudo de paja empegado (Palencia)

El vino estaba considerado como un alimento imprescindible, que *«hacía sangre»*, es decir, daba fuerza para trabajar duro, de tal manera que incluso los jornaleros más pobres, procuraban plantar su pequeña viña para el consumo. Se bebía bastante en comparación con lo que se bebe ahora. Una familia normal, a mediados del siglo XX, consumía una media de una cántara semanal, la mayor parte el hombre, pues los hijos no bebían hasta que no empezaban a trabajar y la mujer, por lo general, un poco en las comidas, salvo las más ancianas que lo bebían «para entrar en calor», lo que llamaban *aforrarse*.

Se bebía sobre todo en las comidas, y, cuando se hacía fuera de ellas, se procuraba comer *un bocao*, cualquier cosa, aunque solo fuera un trozo de pan o una guindilla. Nada más levantarse, lo primero que hacían muchos hombres era subir a la bodega con el *jarro* (figs. 25-28) y bajar vino reciente para almorzar. Lo que le sobraba, lo echaba en una *bota* de piel, un *barril* de paja, o un *boto* de barro para llevar al campo (fig. 29). A mediodía, volvía a subir para bajar otra vez vino reciente de la bodega en el jarro para la comida, y al irse a trabajar por la tarde, si no le había sobrado de la comida, se pasaba otra vez a llenar el barrilillo. Por la noche, se volvía a subir, y se entretenía el tiempo hasta la hora de cenar parlando con los vecinos y bebiendo vino del *jarro.*

Fig. 25. Jarro de Peñafiel (Valladolid)

26. Jarro de Aranda (Burgos)

27. Jarro de Astudillo (Palencia)

La bodega era el espacio masculino por excelencia, y el vino, no como ahora que acompaña la comida, sino parte fundamental de la comida de quien trabajaba. Por supuesto, era la bebida festiva por excelencia, y cuando el personal estaba alegre, los más extrovertidos hacían *brindis* y otros juegos en los que el fallo se pagaba bebiendo. Pero de esto hablará mañana alguien con más gracejo que yo.

Fig. 28. Jarras empegadas de Nava del Rey (Valladolid)

Fig. 29. *Botos* para llevar el vino al campo (Palencia)

Cuentos sobre el vino en la tradición popular

Juan José Prat Ferrer

IE Universidad

El vino aparece en un buen número de relatos, ya sea como tema o como motivo narrativo, desde la Antigüedad. Relatos sobre su origen no faltan en las dos culturas que son la base para nuestra civilización: la hebrea y la griega, y en ambas esta bebida ha sido muy importante.

Cuenta la Biblia que el vino fue descubierto por Noé después del Diluvio. Labró la tierra, plantó una viña, y se embriagó con el vino, quedándose dormido completamente desnudo en medio de su tienda hasta que lo cubrieron dos de sus hijos. Un antiguo cuento, que se narraba como midrash, o exégesis, nos cuenta el origen del vino: Cuando Noé cavaba la tierra para plantar su viña, se le apareció el diablo y le preguntó: «¿Qué plantas?» Noé respondió «Una viña» El diablo volvió a preguntar «¿Y cómo es el fruto de eso que plantas?» Noé respondió «La fruta que produce la viña es muy dulce, ya sea fresca o seca, y produce el vino, que alegra el corazón del hombre». Entonces el diablo le propuso «Pues seamos entonces socios en esta empresa». Y Noé estuvo de acuerdo. El diablo entonces sacrificó un cordero y regó la tierra con su sangre, luego, un león y volvió a regar la tierra con la sangre, después sacrificó un mono e hizo lo mismo, e igualmente hizo con un cerdo. Y Así Satanás dio cualidades al vino: El primer vaso que se bebe hace al hombre manso como un cordero, el segundo vaso lo convierte en fuerte y fanfarrón como un león, el vaso siguiente hace que se comporte como un mono, bailando, cantando y diciendo cosas obscenas sin saber lo que hace; si sigue bebiendo acabará como un cerdo revolcándose en su propia suciedad. Y Noé, que sufrió la primera borrachera de la Historia Sagrada, lo pudo constatar.

No todos están de acuerdo con esta tradición. Las moras y las uvas maduran más o menos en la misma época. Los búlgaros tenían la creencia de que no se deben comer las moras antes que las uvas; esto se debe a una leyenda que afirmaba que Jesucristo creó las uvas y que el diablo, envidioso, creó la zarzamora. Si se comen moras antes de haber probado las uvas, se puede caer bajo el poder del diablo. Otros creen que la fruta prohibida que el diablo indujo a Eva que comiera era precisamente la uva.

Los persas contaban que fue una mujer quien inventó el vino; esta, para calmar un dolor de cabeza, bebió el zumo fermentado que había en una vasija donde se guardaban las uvas. Después de beberlo, el dolor se calmó y se quedó dormida. Cuando despertó el dolor había desaparecido.

Los griegos atribuían la invención del vino a Dionisos, hijo de Zeus y de Semele que fue criado por las ninfas del monte Nisa[1]. Se cuenta que este dios encontró una plantita delicada que le gustó mucho y para conservarla la metió en el hueso de un pajarito; cuando creció y ya no cabía, la metió en el hueso de un león, y después, cuando siguió creciendo, en el fémur de un asno. Cuando la planta ya adulta dio su fruto, Dionisos encontró la manera de convertir su zumo en vino, con las cualidades de los huesos que la ayudaron a crecer: primero alegría, luego fuerza y al final estupidez.

Allí Dionisos plantó una viña y extrajo el zumo de la uva, pero la implacable diosa Hera, siempre contraria a los hijos que su esposo tenía con otras mujeres, lo volvió loco, a pesar de que lo habían escondido vistiéndolo de niña. El joven dios empezó a vagabundear hasta que la diosa Rea, o Cibeles, a su paso por Frigia, lo curó. A partir de entonces fue por los lugares enseñando el cultivo de la vid y el arte de hacer vino. El vino, veneno y medicina a la vez, que hace feliz o vuelve loco a quien lo bebe, obtiene sus contradictorias propiedades de este dios tan ambivalente.

Dionisos era muy atractivo. Según el séptimo himno homérico, que lleva su nombre, un día en que el joven dios estaba caminando por la costa de la isla de Naxos apareció un barco pirata. Los piratas creyeron que Dionisos era un joven príncipe, probablemente hijo de un gran rey y pensaron que podrían obtener un buen rescate por él, así que lo atraparon y lo metieron en el barco. Quisieron atarlo al mástil pero los nudos se deshacían dejando libre a Dionisos. Entonces el timonel los increpó llamándolos estúpidos pues no se daban cuenta de que su prisionero no era humano, sino divino. Sugirió que lo devolvieran a tierra para evitar alguna terrible venganza. Pero el capitán no quiso hacerle caso. Entonces el agua del mar se volvió vino, y del mástil nació una enorme vid llena de racimos. Dionisos se convirtió en un león y se lanzó contra el capitán. Los marinos cayeron aterrorizados al mar y se transformaron en delfines. Todos excepto el timonel.

Cuando Dionisos llegó a la Beocia, fue recibido y agasajado por el rey Icario, y el dios, en pago a su hospitalidad le regaló una viña y lo inició en el arte de hacer vino; este, que no conocía los efectos del vino, dejó como regalo a sus súbditos pellejos llenos de vino. Los pastores y labradores bebieron sin moderación y se intoxicaron, y cuando sintieron los efectos del vino mataron a Icario creyendo que

1 Monte del Asia Menor o, según Heródoto, en Etiopía.

este había querido envenenarlos; luego arrojaron su cadáver a un foso. Su hija Erígone, buscaba a su padre por todas partes, junto con su perrita, que encontró el cadáver y se puso a ladrar para dar a entender dónde habían escondido el cadáver. Erígone, desesperada, se ahorcó en un árbol que estaba junto al foso, la perra murió de tristeza. Dionisos impuso un curioso castigo: las mujeres solteras enloquecían y se ahorcaban. La plaga cesó cuando consultaron el oráculo de Delfos y siguiendo su consejo, tras haber castigado a los asesinos, instauraron unos festivales en honor a Icario, que fue ascendido a los cielos y convertido, junto con su hija y su perra, en la constelación del boyero.

En uno de los cuentos griegos más antiguos el vino es un motivo central. Me refiero al cuento de «El ogro cegado», que ha pervivido en las tradiciones de Europa, Oriente Medio y África y que aparece en ese libro de aventuras llamado *Odisea*.

Cuando Odiseo navegaba con sus compañeros hacia su patria, llegó a la isla de los cíclopes. Odiseo decidió salir de la nave con doce de los suyos a explorar la isla, llevando consigo algunas provisiones y un odre de vino dulce. En esta isla había una cueva que servía de vivienda, almacén y redil de rebaño de ovejas y cabras a un gigante llamado Polifemo, hijo del dios del mar Poseidón. Era un lugar apartado y solitario. Los griegos entraron en la cueva, pero no encontraron a nadie, ya que el gigante estaba afuera pastoreando su rebaño. Aunque los compañeros instaban a Odiseo que cogieran unos quesos y algunos cabritos y corderos que el gigante guardaba allá, y que salieran corriendo evitando de este modo el peligro, nuestro héroe prefirió quedarse a esperar al dueño, confiando en que este iba a cumplir con la sagrada ley de la hospitalidad impuesta por Zeus a los mortales. Así pues, encendieron una hoguera y comieron de los quesos que el gigante guardaba en la cueva.

El gigante llegó con una enorme carga de leña, que dejó caer estrepitosamente en medio de la gruta. Los griegos, asustados, fueron a esconderse en el fondo de la gruta. Polifemo cerró la cueva con una enorme piedra, ordeñó las ovejas y cabras y dejó mamar a los corderos y cabritos, encendió el fuego y con su potente voz llamó a los forasteros preguntándoles qué los traía a ese lugar. Odiseo le contestó que eran griegos que regresaban de la guerra de Troya y le suplicó que les ofreciera su hospitalidad. Pero el gigante agarró a dos de los griegos, los estampó contra la pared de la cueva y se los comió, sin desdeñar ni los huesos ni los intestinos. Pasó la noche, el gigante durmiendo y los griegos muertos de miedo acurrucados en el fondo de la cueva. Cuando amaneció, el gigante cogió a otros dos griegos y se los desayunó. Abrió la cueva, sacó las ovejas pero después volvió a cerrar la gruta con el enorme pedrusco para que los griegos no pudieran escapar.

Cuando quedaron solos, Odiseo agarró una larga estaca que encontró en el suelo, le sacó punta y la endureció al fuego. Al caer la tarde, el gigante regresó y después de asegurarse de que la entrada estaba bien cerrada, se puso a ordeñar las ovejas. Entonces Odiseo se le acercó y le ofreció una copa del vino que traía. El gigante bebió, y como le gustó, pidió más. Odiseo le sirvió otra copa, y otra más, y así varias veces. El gigante entonces le preguntó cómo se llamaba, a lo que Odiseo le respondió que su nombre era Nadie. Entonces el gigante le contestó que, como premio, se comería a Nadie el último de todos; luego, mareado por los vapores del vino, se echó y se quedó dormido. Los griegos cogieron la estaca, pusieron la punta al fuego, y cuando esta estaba al rojo vivo se la clavaron al gigante en el único ojo que tenía.

Polifemo se despertó dando alaridos y los griegos corrieron a refugiarse al fondo de la cueva. Los cíclopes vecinos, que escucharon los gritos se acercaron a la cueva y le preguntaban desde fuera si le ocurría algo malo. El gigante les contestaba que Nadie le estaba haciendo daño y que Nadie lo iba a matar con sus engaños. Entonces los otros gigantes le contestaron que si nadie le hacía daño que rezase a su padre Poseidón a ver si lo libraba de ese mal, pues ellos nada podían hacer en ese caso, y se fueron.

El gigante Polifemo abrió la puerta de la cueva y se puso en medio de la entrada tentando con sus manos por ver si atrapaba a quien osase salir. Odiseo ideó la estratagema de atarse al vientre de los carneros más grandes para que el gigante palpara solo los lomos lanudos, y así pudieron escapar por la mañana, cuando salió el ganado.

Los griegos, una vez libres, echaron a correr hasta la nave y zarparon. Entonces Odiseo reveló a gritos a Polifemo su verdadero nombre. El gigante tiraba piedras al mar para hundir el barco, pero tuvieron suerte de que ninguna les dio y pudieron escapar.

Al parecer las versiones modernas de este cuento y la versión de la Odisea no están directamente relacionadas, y todo parece apuntar a que el episodio de Ulises y Polifemo depende de un antiguo cuento popular, y no a la inversa. Esto lo corrobora el hecho de que el gigante de este cuento no tiene nada que ver con los cíclopes de la mitología. El de este cuento es hijo de Poseidón y ni su canibalismo ni su impiedad en relación con las leyes sagradas de Zeus lo identifican con los verdaderos cíclopes, hijos de Urano y de Gea que lucharon a favor de Zeus para derrotar a los titanes.

Como hemos visto al hablar sobre el origen del vino, este es un elemento muy importante de la cultura hebrea y no faltan cuentos o leyendas que lo usan como

uno de sus principales motivos. Un antiguo relato cuenta que el rabí Yosua, hijo de Jananya, aunque no era nada guapo, era un buen maestro y un hombre sabio. Sus palabras eran como saetas que iban directamente a su objetivo.

Un día la hija del emperador Adriano le dijo: «Qué pena, tanta sabiduría contenida en una vasija tan fea». El rabino respondió «Sé que tu padre tiene un buen almacén de vinos; ¿en qué tipo de vasijas los guarda?». «En vasijas de barro». «Pero la gente normal también los guarda en vasijas de barro. Vosotros que sois gente importante deberíais guardarlas en cántaros de oro o de plata».

La hija del emperador le pidió a su padre que así hiciera, y como Adriano no le negaba nada a su hija y además estaba ocupadísimo en asuntos varios, sin pensarlo más ordenó que se cumpliera su deseo. Pronto el vino se agrió. «Hija mía, ¿quién te ha dado ese consejo?». La muchacha entonces le contó lo sucedido con el rabí Yosua. El emperador lo llamó y le preguntó por qué había dado ese consejo si el vino donde se mantiene mejor es en vasijas de barro. Contestó el rabino «Entonces la sabiduría también puede estar contenida en una persona fea». Y la hija del emperador aprendió su lección.

En la cultura popular judía la dependencia del vino se presenta de forma humorística como algo incurable pero cuyos efectos negativos son solo sociales. Hay un cuento rabínico sobre un viejo hombre al que le gustaba tanto el vino que vendió todo lo que había en su casa para comprar esta bebida. Cuando iba a vender su casa para seguir financiando sus apetencias, sus hijos, temiendo perder la herencia, lo emborracharon hasta que perdió el sentido y lo tendieron en un cementerio, dejando su destino en manos de Dios. Pasaron por allí unos mercaderes de vino, que habían oído rumores sobre unos impuestos que el rey había decretado sobre el vino y que habían decidido esconder su mercancía en el mismo cementerio mientras investigaban sobre la verdad de esos rumores. Dejaron sus odres cerca del viejo, que estaba tendido como un cadáver. Este despertó, vio el vino que tenía a su lado, bebió cuanto quiso y empezó a cantar. Tres días después los hijos regresaron a ver si su padre estaba vivo o muerto. Cuando lo vieron feliz cantando y rodeado de vino, pensaron que el Creador no lo había abandonado entre los muertos. Lo llevaron a su casa y decidieron que se turnarían en proporcionar vino a su padre.

Otro cuento rabínico nos presenta a un hombre que bebía doce vasos de vino cada día. Un día, que había bebido once, se acostó pero no se podía dormir, así que se levantó y dirigió sus pasos a una taberna para beber su duodécimo vaso. El tabernero, temiendo que si abría la tienda lo castigara la policía, dijo que le pasaría el vino por un tubito a través del agujero de la cerradura. Y así lo pilló la patrulla de la policía, con la cara metida contra la cerradura. Estos creyeron que era un ladrón

y le dieron una buena tunda de palos. Pero el hombre estaba tan feliz chupando el vino de la cerradura que no sentía ningún dolor y aguantaba igual que una garrapata, chupando, chupando.

Otro cuento hebreo nos narra que había un viejo al que le gustaba tanto el vino que se emborrachaba todos los días. Cuando pasaba por el mercado apestando a vino, la gente se burlaba de él y le tiraba piedras. Su hijo lo convenció para que no volviera más a la taberna, pues él le llevaría el vino a casa, y así evitaría al viejo y a la familia la humillación a que se veían sometidos. El padre aceptó, y la cosa fue bien durante varios días. Un día que el hijo pasaba por el mercado se encontró con otro viejo tendido en el barro completamente borracho y sufriendo las burlas y escarnios de la gente. El joven corrió hasta la casa y urgió a su padre que lo acompañara para enseñarle la escena, con la idea de que se iba a curar de su dependencia. Pero cuando el viejo llegó, fue directamente al que estaba tumbado en el fango y lleno de curiosidad, le preguntó a qué taberna había ido.

Al contrario de lo que ocurre en la cultura hebrea, la tradición musulmana es adversa al vino. Pero no siempre fue así. En algunos cuentos de las *Mil y una noches*, antes de la censura que en el siglo XVIII los clérigos impusieron a estos relatos, el vino, junto con el hachís y el opio, aparecía en los cuentos como motivo narrativo. Muchas veces es la droga administrada a un poderoso la que permite que el villano se haga con el poder. Como sucedió con aquel visir que emborrachó a su rey para quitarle el anillo mágico y ordenar al genio, que aparecía cuando lo frotaba, que arrojara al borracho en un barranco. De las tres drogas, en el mundo islámico el vino era la más cara, y por tanto lo consumían los ricos mercaderes y los príncipes. La prohibición coránica se la saltaban aduciendo que solo se prohibía el vino de uva, y no el de otras frutas. También los médicos judíos y cristianos solían recetar vino como medicina. Con esta excusa, los ricos podían beber vino, pues lo hacían por recomendación médica.

El califa Harún al-Rachid aparece en esta colección de cuentos como un hombre alegre y vividor, y amante del vino. En estos cuentos, el vino solía beberse al inicio de una velada amorosa, para incitar a la pareja. En otros relatos, el vino aparece como el causante de alguna desgracia, como ocurre con el rey que se emborracha y viola a la amante de su hijo, o con Nuraldín, que tras beber inducido por sus amigos, acaba dando una paliza a su padre, y además vende a su querida Marian a un bandido cristiano.

El vino a veces aparece como elemento de prueba para los héroes de los cuentos en la tradición musulmana. Un episodio de un largo cuento nos narra que los dos hermanos de Yalmir eran unos envidiosos y querían librarse de él. Como al rey se le había acabado el vino y en su territorio no había, los hermanos insinuaron al

rey que Yalmir le podría traer un barril lleno de vino de la mejor calidad. El rey llamó a Yalmir y le dijo que le trajera el vino. Yalmir no sabía dónde podía encontrarlo, pero el rey le dijo que si no le traía el vino le cortaría la cabeza. Entonces Yalmir montó en su caballo mágico, que salió raudo como el viento. El corcel se dirigió al castillo de la bruja dispuesto a enseñar a su amo la manera de robarle el vino. En el camino le dijo: coge un pelo de mi cola y otro de mi crin, y con uno haz una cuerda y con otro haz una red. Apenas había terminado de hacer estas tareas Yalmir, llegaron al castillo. El caballo le dijo:

Ata un cabo de la cuerda a una de mis patas y el otro a la red. Vete a la bodega el castillo y lleva la red contigo. Bajarás trescientos peldaños. En la bodega verás cántaros llenos de oro y de plata y de piedras preciosas, pero no hagas caso de nada, vete hasta el final y allí verás un barrilito. Tómalo y echa a correr. Pero si hay peligro, te tiras en la red y yo te ayudaré.

Yalmir hizo como dijo el caballo, pero el barrilito pesaba una enormidad. Antes de llegar al primer escalón tropezó contra una vasija llena de oro y el estrépito que causó hizo que el castillo temblara desde los cimientos hasta la más alta de sus torres. Pero Yalmir no se amedrentó, como una flecha subió los trescientos peldaños y se tiró a la red. La bruja, que se había dado cuenta de que algo pasaba, salió del castillo y vio al caballo; luchó con él, pero este la pateó dejándola tirada en el suelo con todos los huesos rotos. Entonces enrolló la cuerda hasta que apareció Yalmir dentro de la red con el barrilito. Yalmir montó en el caballo y salieron disparados porque en ese momento la bruja se levantaba y se iba corriendo tras ellos. Salieron del territorio del castillo, fuera del cual la bruja ya no tenía ningún poder. Cuando llegaron al palacio el caballo estaba tan cansado que Yalmir tuvo que ayudarlo hasta el establo. Siguiendo el consejo del equino, dejó el barrilito delante de la puerta de la cámara del rey y se marchó a su habitación para tumbarse en la cama. Cuando el rey abrió la puerta encontró el barril. «Debe ser el vino», se dijo. Quitó el tapón y se sirvió una copita. «Es vino, es vino» gritó el rey, «y vino del bueno». Llamó a los cortesanos y bebió a la salud de todos y todos bebieron a la salud del rey. Uno se dio cuenta de que el nivel de vino no bajaba. «Hemos bebido cincuenta copas y el barril sigue lleno». El rey dijo entonces «Debe ser un barril mágico; veamos: «Barril, quiero vino blanco». Y vino blanco salía. «Ahora quiero vino tinto». Y salía vino tinto. «Ahora quiero vino dulce», «y ahora quiero vino seco» y siempre salía a pedir de boca. El rey estaba gozoso y feliz. «Oh Yalmir, ¿cómo puedo premiarte?» «No hice otra cosa que servir a mi rey cumpliendo su voluntad». «Pues te nombro hijo adoptivo y te designo virrey de todo mi reino». Todos estaban contentos, menos los hermanos de Yalmir que apretaban los labios y los puños. No dijeron ni una palabra ni hicieron ningún gesto, pero en su interior maquinaban nuevas maldades contra Yalmir. Y así continúa el cuento, con las típicas trampas que

los dos hermanos mayores suelen urdir contra el menor y que nunca dan buen resultado.

A pesar de estos ejemplos, la fuerza de la religión islámica hizo que se expurgaran los textos narrativos favorables al vino y hoy día el vino como tema o como motivo narrativo ha prácticamente desaparecido de la tradición musulmana viva.

Al igual que la tradición hebrea, el cristianismo está íntimamente unido al vino. Además de la historia de la Última Cena, narración importantísima para el cristianismo, el relato que cuenta el primer milagro de Jesús se centra precisamente en este líquido elemento. Es el del milagro de las Bodas de Caná y de cómo María al ver que se había acabado el vino hizo que Jesús convirtiera el agua de unos cántaros en el mejor vino que habían probado los comensales, cosa que les extrañó mucho, pues la costumbre era empezar con el mejor vino y acabar con el peor.

Sobre el origen del vino blanco de Borgoña existe un relato que se remonta a la Edad Media. Se contaba que al emperador Carlomagno le gustaba mucho el vino tinto, y toda su vida había bebido este vino. Y Carlomagno era un gran bebedor. El caso es que cuando bebía algo de vino le chorreaba de la boca a la barba. No hubo problema mientras el emperador fue joven y vigoroso, pero cuando su barba encaneció, resulta que el vino tinto se la teñía de rojo. Este no era un color de barba apropiado para un emperador, sobre todo porque a la emperatriz Liutgarda no le gustaba nada su aspecto, así que hizo que parte de los viñedos de Borgoña, en la colina de Cortón, en el lado donde la nieve se derrite antes, se plantaran con vides que produjeran uvas blancas y que con ellas se hiciera vino y así nació el vino blanco de Borgoña, el Corton-Charlemagne.

Del vino en la tradición española se ha ocupado el investigador Anselmo Sánchez Ferra, que escribió un artículo titulado «El vino en los cuentos populares». En este trabajo anota que ningún relato de la tradición hispánica expresa un rechazo al vino; aunque se reconocen las consecuencias de su abuso, al borracho se lo trata con más indulgencia de lo que cabría esperar, pues solo se convierte en objeto de risa, igual que ocurre en la tradición hebrea.

Más que cuentos de aventuras, el vino es el tema de numerosos chascarrillos y relatos jocosos. Así, por ejemplo, el que cuenta de un borrachín que decidió un día no beber más vino. Pasó de largo ante la puerta de un bar, logró evitar el segundo bar, pero cuando ya estaba al final y sabía que no había más bares en el pueblo que el que tenía delante decidió que merecía un premio por lo bien que lo estaba haciendo y entró a tomar tres vasos. A otro borrachín se le murió su mujer una noche de invierno. En el velatorio cogió una pelleja de vino y la metió debajo de una manta, tapándose con ella. De vez en cuando metía la cabeza bajo la manta y se

daba un buen trago; entonces exclamaba: «Ay, qué tragos tan negros», y la gente creía que lo decía por lo que sufría, y el añadía «Y estos tragos son solo *pa* mí»[2].

La literatura ha recogido varias de estas historias. Melchor de Santa Cruz, en su *Floresta española*, nos cuenta que en Toledo un doctor aconsejaba a un borracho que tenía un ojo muy malo que dejara de beber. Pero el borracho le respondía que más prefería perder una ventana que echar a perder toda la casa. De otro enfermo nos cuenta este mismo autor en otra parte de su obra, que tenía mucha sed y los médicos aconsejaban darle un jarro de agua, pero él solo quería beber vino. Entonces los médicos dijeron, que le dieran un vaso de vino y que luego bebiera el agua. Pero cuando hubo bebido el vino le dijo a quien le quería dar el agua: «Ya no tengo sed»[3].

Antonio de Trueba nos ha dejado esta historia sobre vino en Móstoles.

Dice que había un cosechero de vino que ganaba mucho dinero con la venta al pormenor del vino de sus viñedos que se extendían desde Móstoles hasta el río Guadarrama. En la parte alta de la plaza de Móstoles tenía la bodega, y en la parte baja, la taberna. El vino llegaba hasta ella por medio de tubos organizados de tal manera que daban la impresión de que era un órgano; de cada tubo salía un vino de calidad y precio diferentes. Había en el pueblo cercano de Alcorcón un alfarero que vendía sus pucheros en Madrid. Decidió poner un puesto en el camino para que los que iban a la taberna de Móstoles compraran. Y vendió muchos pucheros, tantos, que otras personas en Alcorcón se metieron a alfareros también.

El tabernero de Móstoles decidió poner una sucursal en el Puente de Segovia en Madrid, donde llevaba el vino, no en tubos sino en cubas. Muchos empezaron a decir que desde que el tabernero de Móstoles puso su puesto por el río Manzanares, este lleva menos agua por el puente de Segovia que por el de Toledo, pero Antonio de Trueba asegura que no son más que habladurías de borrachos.

Antes de abandonar este rápido repaso por la tradición española, no puedo dejar de mencionar el cuento de «El sastre y el vino», recopilado por Joaquín Díaz, cuento que utiliza un juego con la palabra vino. Dice así:

Este era un sastre que era muy borracho y fue a llevar un traje a una casa. Quería que le dieran vino, pero como el ama no le ofrecía un trago, miró hacia donde había un garrafón y dijo:

2 Sánchez Ferra, Anselmo (2005): 349-350.

3 Quinta parte, VIII, XXXVII y Oncena parte, VIII, VIII. Apud Sánchez Ferra, Anselmo (2005): 355 y 357.

De aquel rincón
salió un ratón
y vino…, y vino
y vino al sastre.
La señora no le hacía caso, y él continuaba:
Ama:
¿y vino…, y vino
y vino anoche el amo?
A lo que contestó el ama:
No, agua, agua,
aguardándole estuvimos
pero no vino[4].

De la tradición francesa podemos citar el cuento de Jacques y Pierre, sobre viñedos y vino:

Jacques y Pierre eran hermanos; Jacques era trabajador y estudioso y Pierre era un vago. Cada uno quería plantar una viña para hacer vino. Jacques estudió y aprendió bien el cuidado de las viñas y el arte de hacer vino. Pierre no estudió nada, lo único que sí sabía era que el vino le gustaba mucho. Jacques buscó un lugar donde plantar su viña, que tuviera la tierra adecuada, con la cantidad de lluvia que no fuera ni mucha ni demasiado poca, y con la cantidad correcta de días de sol y la temperatura adecuada. Pierre plantó su viña en el primer lugar que encontró y no se ocupó de cuidarla.

Cuando llegó la época de la recolección, las uvas de Jacques estaban redondas y eran dulces, las de Pierre eran pequeñas y agrias. Ambos pisaron sus uvas, sacaron el zumo y dejaron que fermentara. Embotellaron el vino y taparon las botellas con corchos.

Cuando llegó el momento de probar el vino, el de Jacques era una maravilla al paladar y el de Pierre era ácido y demasiado amargo.

Entonces Pierre le dijo a Jacques: «Hermano, mi vino es tan bueno como el tuyo» «¿Cómo dices eso si no te molestaste en cuidar la viña ni en hacer lo que debías?» le respondió Jacques.

«Ya, ya, tu vino salió bueno porque hiciste todo eso. Si yo hubiera hecho lo mismo, mi vino habría salido igual. Así que es tan bueno como el tuyo» «Es verdad,

4 Díaz, Joaquín (2008): 229.

hermano. Disfruta de tu vino durante todo el año, y el próximo hablaremos» Y Pierre, muy contento, se bebió todo su vino porque nadie más quería beberlo.

En el mundo eslavo, también hay cuentos en los que el vino aparece como motivo narrativo. Había una vez en la vieja Rusia un abuelo que se dedicaba a la apicultura y había también un oso que se dedicaba a estropear los panales; todas las noches rompía uno o dos. El abuelo se propuso emborrachar al oso hasta que muriera. Llevó un barril, le puso un par de vasos de vino y le echó cuanta miel cupiera para endulzarlo. El oso llegó, bebió el vino y destrozó un par de panales. El viejo, al día siguiente llenó el barril hasta la mitad de vino y volvió a endulzarlo con miel. El oso bebió todo el vino e intentó marcharse, pero se cayó con las patas estiradas hacia arriba. A la mañana siguiente el viejo lo vio y se dijo «Ajá, el oso está muerto de tanto beber» Llamó a sus hijos, que trajeron una carreta para cargar con el oso. Lo subieron a la carreta, lo ataron y se lo llevaron a casa. Era setiembre, así que decidieron ir a recoger el trigo y después regresar y quitarle la piel. Todos se fueron y entonces el oso despertó de su borrachera. Logró zafar sus patas delanteras, desprendió las ruedas delanteras de la carreta y así se empujó dentro de lo que quedaba de la carreta hasta el bosque.

Cuando el viejo llegó con las mujeres y los hijos, vio que solo quedaban las ruedas delanteras de la carreta. Así que el viejo siguió las huellas y se encontró con el oso que se había quedado enredado con la carreta en la maleza. El anciano comenzó a gritar y llegó la gente. Sus hijos mataron al oso. Entonces agradeció a todos diciendo: «Ese oso me ha destrozado nueve panales y se ha bebido tres cuartos de barril de mi vino». Entonces dijeron los demás: «Pues nosotros merecemos bebernos un barril entero». El viejo estuvo de acuerdo. Le ayudaron a llevarse al oso de nuevo al pueblo, abrió un barril de vino y los campesinos bebieron y bebieron y durante un mes no se habló en el pueblo más que de lo que le había pasado al viejo con el oso, los panales y el vino.

Una gran parte de los cuentos sobre el vino no tienen una patria específica. En algunos de ellos el protagonista se acaba burlando de su adversario llevándose el vino, por ejemplo el cuento de aquel hombre que llena la mitad de un jarro de vino con agua y se va a la taberna a pedir que se lo acaben de llenar con vino. Cuando el tabernero quiere cobrarle, él le dice que no puede pagar y que por tanto le devuelve la mitad de la jarra. Vierte la mitad del líquido y se queda con el resto[5].

Otro nos cuenta de un muchacho a quien su amo lo quiere castigar por alguna travesura. Lo envía a la bodega donde un criado que allí está debe darle unos azotes, pero el muchacho quita el tapón de un barril, y cuando el criado se apresura a taparlo metiendo el pulgar, el muchacho le da una patada en el trasero, coge pan,

5 Tipo 1555B.

chorizo y vino y se escapa corriendo[6]. Una variante de este cuento nos presenta a un cliente de una taberna que, después de haber bebido todo lo que quiso, le dice a la tabernera que sabe cómo hacer que de un mismo barril salga vino blanco y vino tinto. La tabernera, curiosa, le pide que se lo muestre. Él hace un par de agujeros en el barril y le pide a la tabernera que los tape con los pulgares mientras va a buscar un par de vasos. Cuando esta lo hace, el cliente se marcha sin pagar.

En otros cuentos, los bebedores aparecen como tontos. Este es el caso de aquellos dos que compartían un barril de vino. Uno le vende al otro un vaso por el precio de una moneda. El otro bebe, paga y se queda tan satisfecho del vino, que le dice al primero que le venda un vaso igual que había hecho antes, el otro consiente; se bebe el vino y paga. Así se pasan parte de la tarde turnándose en beber y en pagar con la misma moneda. Al final se extrañan que hubieran vendido todo el barril y solo sacado una moneda de toda esta venta.

Les contaré un cuento sobre tres ladrones que se habían llevado una buena cantidad de dinero; cuando hubieron caminado un buen rato llegaron a un bosque que estaba a las afueras de un pueblo y decidieron descansar allí. Decidieron que uno de ellos bajase al pueblo a comprar algo de comer y vino, claro está. Cuando este marchó, los dos que quedaban se confabularon para matarlo y quedarse con su parte. Llegó el que había marchado con comida y una botella de vino ya descorchada. Ellos lo cogieron y lo degollaron, escondiendo el cuerpo entre unas matas. Entonces se sentaron a comer. Comieron y se fueron turnando en beber los dos de la misma botella. Pero al cabo de un rato se pusieron muy enfermos y murieron. Resulta que aquel a quien mataron había tenido la misma idea: los había envenenado para quedarse él solito con el tesoro. Pero al final fue el bosque quien se quedó con el dinero robado.

Hay otro cuento sobre el vino y la muerte, pero que no acaba tan mal. En un país del lejano Oriente había un hombre rico que sentía verdadera pasión por el vino y nunca le daba ni una gota a su criado. Un día tuvo que ausentarse por un rato de su casa y le dijo a su criado. «Vigila bien este pollo que se está asando y no dejes que se acerque el perro y se lo coma». Y luego añadió, señalando a la botella de vino: «Esto es veneno para ratas, no se te ocurra probarlo». Una vez que se marchó el amo, el criado, que era más listo que el hambre y de esto tenía mucha, cogió el pollo, se lo comió y de paso se bebió la botella de vino. Cuando el amo llegó se encontró con el criado durmiendo en el suelo de la cocina. Entonces el amo vio que el pollo había desaparecido y que el criado se había bebido el vino. Despertó a su criado y lo increpó. Este le contestó: «Ay amo, los perros llegaron ladrando, y se comieron el pollo. Yo tenía tanto miedo de que te enfadaras y me castigaras de una

6 Tipo 1539A.

manera terrible que decidí suicidarme y me bebí todo el veneno. Pero, ay de mí, todavía estoy vivo».

El siguiente cuento se hallaba muy extendido por Europa a finales del siglo XIX y principios del XX. Había una vez un hombre que tenía una hija llamada Elisa. Esta creció y se hizo mujer, entonces le dijo a su padre que quería casarse. Había un hombre llamado Juan que quería casarse con ella pero tenía que ser lista, pues si no, no se casaba con ella. Lo invitaron a comer. Una vez acabada la comida, la madre le dijo a Elisa que trajera vino de la bodega. Elisa cogió la jarra y bajó a la bodega. Se sentó frente al barril mientras llenaba la jarra. Vio que había un hacha colgada de un clavo en la pared. Entonces empezó a pensar: Si me caso con Juan y tenemos un hijo y un día lo mando a la bodega a por vino, el hacha puede desprenderse de la pared y matarlo. Entonces empezó a llorar y a dar gritos. Los que estaban en el comedor la oyeron y el ama mandó a una criada que bajara a ver qué pasaba. La criada le preguntó «¿Por qué lloras, Elisa» «Si me caso con Juan y tenemos un hijo y lo mando a la bodega a por vino y el hacha se desprende de la pared y lo mata, ¿te parece poca tragedia?» La criada dijo «Qué lista eres» y se sentó a llorar con ella. Como no venía nadie, el padre bajó y lo mismo, Después baja la madre, e igual. Juan decidió entonces bajar. Cuando se encontró a todos llorando y supo por qué lloraban se marchó de allí diciendo que solo se casaría con Elisa si encontraba a tres más locos que ella antes de llegar a casa.

En el camino se encontró con uno que quería descargar un carro de avellanas con una horquilla, pero no lograba coger ni una. «¿Por qué no pruebas con una pala?» le lijo Juan. «¡Ay, no se me había ocurrido!». «Este es todavía más bestia que Elisa». Luego vio a otro que quería dar a beber a dos bueyes con una cuchara: «Por qué no dejas que metan el hocico en el agua?» «¡Ay, no se me había ocurrido!». «Este es todavía más bestia aún». Sigue caminando y ve a una mujer que está sosteniendo unos calzoncillos con los brazos estirados en la copa de un árbol. «¿Qué haces ahí mujer con esos calzoncillos?» «Es que el cura me dijo que mi marido se ha ido al cielo, y estoy esperando a que baje para vestirlo». Entonces Juan decidió regresar y casarse con Elisa.

Pasó un tiempo y Juan le dijo: Elisa, me voy a trabajar al campo. Coge un poco de harina para hacer pan y cuando esté me lo traes para comer. Ella se hizo un caldo y pensó ¿amaso o como? Decidió comer; luego se dijo ¿amaso o duermo la siesta? Decidió dormir. Juan pensaba que Elisa era muy diligente y que no venía con la comida porque estaba muy ocupada. Cuando Juan llegó a su casa, vio que no había amasado y la encontró durmiendo. Entonces decidió ponerle un cencerro. Cuando Elisa despertó oyó el cencerro, se asustó y echó a correr. Y nunca más la volvimos a ver[7]. Y colorín colorado…

7 Italo Calvino nos da en el nº 105 de su colección una versión italiana de este cuento.

Como hemos visto por estos pocos ejemplos, la cultura popular, si bien llega a reconocer los peligros del exceso en la bebida, trata a los que la han convertido en vicio con divertida comprensión; la fuerza que el vino tiene en la cultura, como parte de la alimentación y de la medicina, como elemento de cohesión social y su profunda significación religiosa que, como vemos, es muy anterior al cristianismo, inclinan la balanza a su favor. Sin embargo, si exceptuamos los relatos etiológicos –los mitos–, el vino no constituye un tema significativo en la narrativa tradicional, funciona tan solo como motivo fácilmente sustituible, pero lo mismo podríamos decir de otros elementos básicos en el ámbito de la alimentación como podrían ser el pan o el aceite. Y es que Propp tenía razón: lo importante en los cuentos no son los objetos ni los personajes, sino la acción pura.

Bibliografía

Ashliman, Dee. L. (1987): *Folk and Fairy Tales: a Handbook*. Westport (Connecticut): Greenwood.

Camarena Laucirica, Julio, y maxime Chevalier (1995): *Catálogo tipológico del cuento folklórico español*. Madrid: Gredos.

Calvino, Italo (1990): *Cuentos populares italianos*. Madrid: Siruela.

Díaz, Joaquín (2008): *Cuentos tradicionales de Castilla y León*. Urueña (Valladolid): Castilla Tradicional.

Hendy, Andrew von (2002): *The Modern Construction of Myth*. Bloomington e Indianapolis: Indiana U. P.

Prat Ferrer, Juan José (2014): *Historia del cuento tradicional*. Cabanillas del Campo (Guadalajara): palabras del candil. Edición *online*. Fundación Joaquín Díaz. Urueña: 2013.

Sánchez Ferra, Anselmo (2005): «El vino en los cuentos populares» *Revista Murciana de Antropología* 12: 345-360.

Uther, Hans-Jörg (2004): *The Types of International Folktales*. Academia Helsinki: Scientiarum Fennica.

Zipes, Jack David (2000): *The Oxford Companion to Fairy Tales*. Oxford: Oxford U. P.

Las aleluyas y el vino

Salvador García Castañeda

The Ohio State University

Como se recordará, las aleluyas tienen numerosos puntos de contacto con otros géneros de la literatura de cordel como las relaciones y los romances, y con el costumbrismo. Mediado el siglo XIX, en la época del apogeo de las aleluyas, éstas adquieren una estructura que podríamos considerar fija, en 48 viñetas, con versos pareados y menos frecuentemente con tercetos o cuartetos al pie. En las descriptivas, cada viñeta muestra un personaje o una escena, mientras que las narrativas cuentan una historia. Hay ocasiones en las que una aleluya descriptiva contiene una o más historietas que ocupan varias viñetas.

Las biografías más difundidas por las aleluyas son las de carácter religioso, las de figuras históricas y las de personajes imaginarios. Pero de todas ellas quizá las más difundidas y sin duda las más populares han sido las «historias» o vidas de estos últimos personajes; algunos de ellos se asemejan a los de las relaciones y de los romances de ciego, y otros resultan familiares por el parecido de sus andanzas con las de otros presentes en las narraciones de carácter culto. Unos (*Vida del estudiante bueno y la del malo*) ejemplifican virtudes o vicios y otros están concebidos con propósito lúdico y humorístico y, como lo acreditan sus numerosas ediciones y reediciones, la publicación de segundas partes y las referencias literarias contemporáneas, las aleluyas sobre estos personajes imaginarios fueron enormemente populares y sus aventuras fantásticas y absurdas hicieron las delicias de generaciones.

En esta charla examinaré, por una parte, las virtudes y los vicios de estos personajes, y en especial el papel que tiene el vino en sus vidas y, por otra, el propósito moralizador y educativo de estos pliegos. A pesar de la cantidad de personajes y de la diversidad de sus andanzas pueden reconocerse en ellas tipos, esquemas y escenarios repetidos con tal frecuencia que harían factible un estudio de carácter estructural, aunque tales repeticiones podrían atribuirse aquí tanto a conformidad con unas fórmulas de probada aceptación por el público como al espíritu rutinario de los autores.

En la primera viñeta de las aleluyas es frecuente hallar el pretendido retrato del protagonista acompañado de unos versos que justifican el interés que tiene contar sus aventuras: «Es digna de ser contada \ la historia de Juan Tajada» (*Un hombre de fortuna*), «De los gitanos la vida / es muy poco conocida» *(Vida de los gitanos);* «Llega del mundo al confín / la fama de D. Perlimplín» *(Vida de D. Perlimplín).* Debido a que las aleluyas se leían también con frecuencia en voz alta, sus autores se dirigían unas veces a quienes las oían: «Tal cual es escucha entera / la historia de un calavera» (*Vida de un calavera),* otras a los lectores: «La historia verás, lector, / de la santa interesante / Genoveva de Brabante»; y, con cierta frecuencia, la frase introductoria incorporaba a ambos de manera rutinaria: «De la vida los dolores, / oíd, amados lectores» (*Trabajos y miserias de la vida*).

A mi juicio, todos estos personajes podrían, dividirse en a) hombres y mujeres moralmente buenos; b) hombres y mujeres moralmente malos, c) los simples, que son víctimas de la mala suerte, y d) los marcados por taras o deformidades físicas como Tomás el jorobado o el Enano de la Venta.

Como es tradicional en la picaresca, algunas de estas historias tienen carácter autobiográfico y están narradas en primera persona (*Vida de Juan Palomo, Historia de un perro*). Suelen comenzar con una referencia a los padres del protagonista, que son dedicados y cariñosos, y de clase acomodada en el caso de los *buenos* (*Vida del estudiante bueno y malo, Vida de Don Perlimplín).* En los demás casos, algunos personajes fueron abandonados de niños en la calle *(Vida del enano de la Venta, Vida de Papa-moscas),* los progenitores de otros fueron aldeanos *(Vida de un gallego, Vida de la criada buena y de la mala)*, gente de clase muy baja (el padre de *Juanillo Mal-trabaja* era trapero y la madre aguardentera) o tipos ridículos y feos *(Un hombre de fortuna, Vida de Tomás el jorobado*); y en ocasiones, los padres no pueden evitar las malas inclinaciones de sus hijos *(Vida de un calavera, Vida del estudiante Borrascas).* Y de estirpe costumbrista serían los nombres de algunos, que indican su apariencia física (Don Andrés Jiba, es jorobado, *Historia de Serafín el jorobado)* o su carácter moral (*Juanillo Mal-trabaja*).

Precisamente la variedad de tipos y de las clases sociales a las que pertenecen, de sus andanzas y de la diversidad de oficios que ejercen nos proporciona de manera simplista y esquemática un panorama de los usos y costumbres de la sociedad decimonónica, y los familiarizados con la obra de Mesonero Romanos, con el *Semanario Pintoresco* o con *Los españoles pintados por sí mismos,* pongo por caso, reconocerán de inmediato tipos y escenas de aquella España.

Muchas aleluyas podían venderse cortadas por la mitad como «medias aleluyas» de 24 viñetas cada una, pues relataban la historia de dos personajes de carácter opuesto. No es frecuente hallar las dedicadas enteramente a cantar las virtudes de

quienes triunfaban en la vida. Pienso que despertarían poco interés pues a pesar de su ejemplaridad, o precisamente a causa de ella, sus vidas resultaban anodinas; los autores y los dibujantes se ocuparon de ellos para subrayar el contraste de aquellas con las de los antisociales, los extravagantes y los marginados. Las andanzas de estos últimos ofrecen en cambio las peripecias, vicios y crímenes que eran tan del gusto de unas clases populares amantes del sensacionalismo y que admiraban a los rebeldes, a los bandidos generosos, y a los protagonistas de hechos extraordinarios que implicaban coraje y astucia, proezas físicas y aventuras amorosas. Los títulos de estas aleluyas hablan por sí solos, *Vida de la mujer borracha, Vida de un jugador, Vida del estudiante Borrascas, Vida del hijo malo, Vida de un calavera, Vida de Juanillo Mal-trabaja* o *Vida de un artista ramplón y camorrista*. Sus protagonistas comparten varias características y cada uno de ellos es ejemplo extremado de un defecto o de un vicio.

La educación tiene capital importancia en sus vidas y quienes fueron buenos estudiantes y respetaron a sus padres y a sus maestros, llevaron después una vida virtuosa y activa; los hombres son diputados o magistrados, y las mujeres, ejemplares madres y esposas, todos mueren apaciblemente, con los consuelos de la religión, rodeados por los suyos y respetados por la sociedad, y sus entierros son dignos y, en ocasiones, solemnes. Los otros, son rebeldes, inútiles y desarraigados, no quieren o no pueden adaptarse a la sociedad en la que viven y llevan una vida desgraciada; fracasan en diversos oficios, derivan hacia la delincuencia y, en ocasiones, al asesinato, y acaban de manera ignominiosa.

Quiero destacar el protagonismo del vino en estas obras de intención didáctica y moralizadora que muestran de manera directa los desastrosos efectos de los vicios, de los que el más destacado sería el de la ebriedad. En ellas, los personajes «buenos» , al parecer, no beben, en cambio, el vino domina a los llamados «malos» y les lleva a la desgracia. Entre todos estos pliegos destaco el de la «Vida de la mujer borracha para Escarmiento del Vicio», y el que estuviera protagonizado por una mujer hacía menos aceptable socialmente aquel vicio y acrecentaba la ejemplaridad del «escarmiento».

La «Vida de la mujer borracha» es un medio pliego con 24 viñetas de excelentes xilografías; en la primera viñeta un joven Baco con una copa en la mano montado en un barril, sostiene una banderola que dice «Los que con esceso me siguen se pierden». Y siguiendo el esquema de causa y efecto propio de estos pliegos, el fracaso de la protagonista comienza gradualmente desde la infancia, cuando unos padres que son frecuentes parroquianos de la taberna se pelean y permiten a la niña aficionarse al vino. En la viñeta 8, es ya una joven que se emborracha con una amiga - «¡Tente, Colasa, que me caigo!»- , que pasea en calesa con su amante y se emborrachan juntos. Para entonces, la aleluya advierte que ésta «come poco y

bebe con exceso» y la muestra vomitándose junto a una pared, y «durmiendo la mona». Pero con el mismo hombre, o con otro, se cae de la calesa en la que paseaban, se rompe la cabeza, la vemos convaleciente en la cama y de nuevo, «Ya está para correrla», vestida como una «maja», en pie, y con los brazos en jarras. No ha habido arrepentimiento, quiere empeñar hasta la mantilla para beber, se cae por las calles rodeada de chiquillos que le hacen burla, y en una ocasión, se enfrenta navaja en mano con otra mujer, en una taberna. Y así acaba en la cárcel, donde la vemos obligada a trabajar hilando, con un gran botijo de agua a sus pies. Final atípico pues estos personajes suelen pagar con la vida sus pecados, y es posible, aunque no haya llegado hasta nosotros, que existiera una segunda parte de este pliego, hasta completar las 48 viñetas, en la que tras nuevas andanzas alcohólicas la desventurada Colasa hallara la muerte. Semejante es la «Vida de la mujer» compuesta por dos medias aleluyas; «Vida de la muger buena o consecuencia de la buena educación» anunciada en una tela sostenida por dos angelitos, y «Vida de la mujer mala o consecuencia de sus vicios», escrito en una lápida que lee un demonio. También el mal ejemplo de unos padres de clase baja que se pegan y se emborrachan influye sobre la niña, que no les obedece ni va a la escuela, Y años después «Va a un baile», tiene un querido, roba, va a la cárcel y la sacan a la vergüenza por las calles sobre un asno. Ya en libertad, vuelve con su majo, continua emborrachándose, y como Colasa en la aleluya anterior, quiere empeñar una manta para beber, se ríen de ella los muchachos mientras se apoya en una pared vomitando el vino, y pierde el conocimiento. Y la aleluya concluye con una viñeta en la que esta víctima de sus vicios yace muerta en el suelo rodeada de tres hombres, uno con bastón y sombrero, que podría ser un policía o un juez.

En la «Vida de la criada buena y la mala», dos muchachas vienen del pueblo a Madrid a servir; la buena hace todo lo que hay que hacer, hereda de su ama y se casa bien. La mala «Se entrega joven y hermosa / a una vida licenciosa», se deja llevar de los vicios y «Sola, oh suerte fatal! perece en un hospital». La «Vida del hombre bueno y malo» también tiene dos partes, cada una dedicada a un personaje. Un diablo anuncia la «Vida del Ombre [sic] malo», quien de niño no quiere ir a la escuela, riñe, roba, es jugador y pendenciero, se emborracha y mata u otro hombre. Condenado a muerte, se niega a confesarse, le dan garrote y, como es natural, va al infierno.

La «Vida de Tomás el jorobado» ilustra el peligro de las malas amistades. Tomás conoce a «un hombre malo / con una pata de palo» , frecuentan las tabernas, se emborrachan y riñen y el cojo pega a Tomás quien queda borracho y herido tirado en la calle. En la «Vida de un aprendiz de zapatero» el protagonista es de clase baja y huérfano, cabezón y feo, pendenciero y travieso: «He aqui una criatura/ puesta ya en caricatura» y predestinado al fracaso. Parece que los zapateros remendones

tenían antaño fama de borrachines y éste «nunca descuida el vino / que es por donde pierde el tino», «Y al estilo de gabacho / siempre se le ve borracho». Así se queda sin trabajo, juega y pierde, «se da a la mala vida», «trata a una mujer perdida», enferma y muere en el hospital.

Los protagonistas de la «Vida de un jugador», de la «Vida del estudiante bueno y la del malo», de «Vida de un calavera» y de «Don Simplón» parecen ser muchachos de la burguesía, con buen aspecto y bien vestidos pero desde niños, traviesos y reacios a los buenos consejos de sus padres. El estudiante malo está representado con el sombrero ladeado y fumando; ha sido rebelde desde niño, no estudia, vende los libros, le suspenden y se juega el dinero que le manda su padre: con los años, «Aun conserva en su amargura / el horror a la lectura». Está endeudado con todo el mundo, le echan de todas partes, y desesperado, «Una tarde en el Retiro / airado, se pega un tiro.» El calavera es un joven elegante que va en diligencia a estudiar a Madrid. «Con dinero y sin pesares / se hospeda en Peninsulares» pero no va a clase, corteja, engaña y abandona a las mujeres, juega en los billares, y «Siempre en continuas orgias / las noches pasa y los días». Al fin, quien tanto tuvo acaba malviviendo en una guardilla: »El remienda la camisa, / barre el cuarto, friega y guisa», su desarreglo causa su muerte y «Ni una lágrima recibe / quien de esta manera vive». Otro personaje tuvo desde niño afición al juego; de adulto continua jugando, «se va el tuno a emborrachar», «Además de jugador / es ya falsificador», llega al asesinato y «Por su desastroso vicio / es condenado al suplicio» y muere en la horca, «Y con él da fin, lector,/ la vida del jugador». También Don Simplón, como su propio nombre indica es otro de tantos señoritos inútiles y de poco seso, que »Pasa las horas impuras / siguiendo sus aventuras», y aparece en una viñeta brindando alegremente con varias mujeres. El protagonista de la «Vida y aventuras de Don Simplón» es una de los pocas personajes que no tiene un final desastrado pues después de una vida de raterías, duelos y amoríos, se arrepiente y entra en el seminario. Como las aleluyas cuentan la vida de estos personajes desde la cuna al sepulcro y carecen de espacio para marcar el paso del tiempo, las viñetas van mostrando sucesivamente al mismo personaje como niño, como joven o como anciano.

A otro grupo social muy diverso pertenecían los aldeanos ignorantes y pobres del norte de España que llegaban a Madrid a buscar trabajo —el aguador, el mozo de cuerda o el ama de cría— , objeto de las burlas de los madrileños, y del interés de los costumbristas, del *Semanario Pintoresco* y de las colecciones de tipos, que se ocuparon de ellos hasta la saciedad. «De un criado de servir / voy la historia a referir», que «Nace en Cangas de Tineo / y asusta ya por lo feo», y se acumulan en él las características atribuidas burlescamente a tales personajes: de niño «come más que un elefante»; «llevando aun mantiñas / iba a guardar las vaquiñas», crece

entre las vacas y los carneros y hasta pace como ellos, es muy bruto y «tumba a un chico de una coz». Ya mozo, su padre la manda a la corte, adonde, a juzgar por la viñeta, llega andando, con un hatillo colgado de un palo. Y en Madrid comienza su carrera de mozo de muchos amos: sirve a un pintor, que le echa por estropear un retrato, después «se ve colocado / en sitio muy elevado» (es decir, que es cochero) y atropella a la gente; es limpiabotas y luego mozo de cordel, sirve a una vieja beata que quiere casarse con él, entra en casa de un marqués donde viste gran librea y se cree hombre importante. Es muy aficionado al vino, «Por gustarle el zumo de uva / se pone como una cuba» y cuando sirve a la mesa, bebe el vino a escondidas. Como tantos paisanos suyos que vivían en Madrid iba los domingos a divertirse y a bailar a la Virgen del Puerto. En fin, su vida transcurre por los cauces propios de estos tipos: sisa en la compra y se enamora de una paisana pero le toca la lotería, pone una tienda de comestibles, roba en el peso, se casa y tiene un hijo «rechoncho como un botijo». Pero «Le dio una indigestión / por comer tanto jamón» y «Una noche sin pensar, / se olvidó de respirar». Muy semejante a la suya es la vida de Juan Tajada, («Un hombre de fortuna») , quien de niño era «como un demonio» y apenas supo escribir, le mandaron a servir. Y así comienza la vida de otro aldeano no más despierto que el anterior pero en este caso protegido por la suerte. Va subiendo casi a pesar suyo desde pinche de cocina a otros empleos mejores. Tiene amores con Simona, una fregona a quien «La gustaba tanto el vino/ que aquello era un desatino», y «Siempre que se la encontraba / Juanillo la convidaba»; «En una buñolería / entraron los dos un día»; «Y tantas copas echaron / que pronto se emborracharon» y, achispado, Juan riñe con un sacristán, y pierde el trabajo. Pero «siempre fue de buen humor / para las cosas de amor» y una vieja rica se enamora y se casa con él. Juan está pintado en la 1ª viñeta como un tipo de aspecto poco inteligente y de facciones bastas pero no ridículo. Y le vemos vestido de caballero con sombrero de copa y levita; compra títulos nobiliarios, «viste con gran elegancia / y se da mucha importancia», su vieja esposa le adora, le nombran diputado, y será ministro, «El antiguo cocinero /es hoy todo un caballero» «Porque la buena fortuna / le siguió desde la cuna», Y, de manera atípica, el relato concluye bien pero el autor interviene para revelar al lector que «Aunque en honduras me meto / voy a decirte un secreto», «El que nace afortunado / llegará a ser potentado». Aparente final feliz que revela el resentimiento del autor para quien no triunfa quien más vale sino cualquier idiota favorecido por la fortuna. [«Fortuna te de Dios, hijo, que el saber nada te vale»].

La curiosa aleluya de la «Vida de los gitanos» no moraliza y tiene propósito divulgador: «De los gitanos la vida / es muy poco conocida», y el autor les pinta con simpatía a través de Paco el Curro, un despierto gitano que enseña a bailar a un burro y a un perro, y engalana animales para venderlos mejor pero «Es su afición sempiterna / beber vino en la taberna», «Se emborracha con mal vino / tanto que

ya pierde el tino», «Está borracho y celoso / y por lo tanto furioso», «La borrachera le ciega / y a su pobre mujer pega», es jugador, roba caballos y es supersticioso. Va a la cárcel por ladrón pero en lugar de tener mal fin «Su gitana, que es muy fina,/ le lleva una buena lima», se escapa, y los suyos «celebran su llegada / con baile y gran algazara».

Y excepcionalmente incluyo aquí la vida de un personaje histórico, don Ramón María Narváez, relatada en términos muy negativos por un adversario político quien ve a «Don Espadón» como un militar sanguinario y ansioso de poder, »No concibe otras razones / que las que dan los cañones», mujeriego y juerguista. Ridiculiza su calvicie «sin peluquín / enseña su calva ruin». En fin, «entre bebidas y excesos / ya no puede con sus huesos», y le pinta caído en el suelo en un festín entre mujeres y amigos que comen y brindan. «Tanto exceso continuado / tiene al fin su resultado», vomita lo que ha bebido, muere, e, irónicamente, «de su entierro la función / concluye un gran chaparrón».

Para Joan Amades, el distinguido folklorista y estudioso de las aleluyas, *L'auca va contituir durant un quart de segle llarg el rajolí de cultura on apagá la set de saber la mainada i la gent humil de Catalunya. A més, aquest nou caire politic, quasi podriem dir periodistic, havia interessat el gros public* (Amades 1931,I: 58). Además de su función educadora y de ser fuentes de entretenimiento, las aleluyas tenían el valor de ser libros sin palabras para «un público» —en palabras de Jean-Francois Botrel— «en la infancia de la lectura y el saber». Pero la lectura de estas regocijantes «Vidas» hace dudar del profundo sentido moral que se les atribuye y del tipo de educación y de sentimientos que inculcaban. En principio, las aleluyas están destinadas a un público lector compuesto de niños y de adultos con escasa cultura y escasos medios económicos y por lo tanto pertenecientes los últimos a las clases más bajas de la sociedad. Pero en estos pliegos los personajes a imitar, los «buenos», a juzgar por sus ropas nacen con la ventaja de ser de clase burguesa, tienen padres y madres que los aman y los educan bien, ejercen profesiones prestigiosas y a su muerte son honrados como personajes. Son ejemplares, en el sentido de ser ejemplos a imitar pero tan solo conocemos la enumeración de sus virtudes y su vida rutinaria y anodina —«Mira con horror profundo / todos los vicios del mundo»— son figuritas recortadas, sombras chinescas.

Pero lo que le interesa conocer al lector son los malos, a quienes dan vida sus aventuras y sus vicios. A pesar de la crudeza de las xilografías los tipos de origen burgués, aunque luego resulten jugadores, o borrachos o cometan crímenes, tienen facciones regulares, son señoritos elegantes que usan sombrero de copa y se emborrachan en torno a mesas bien provistas, entre amigos y mujeres que alzan delicadas copas, imaginariamente de champán. Estos jóvenes provincianos que protagonizan la «Vida de un jugador», la «Vida del estudiante bueno y la del malo»,

la «Vida de un calavera» y la de «Don Simplón» han venido a Madrid a hacer carrera como sus contemporáneos que llegan al París de Balzac y al Madrid de Galdós con los mismos fines.

En cambio, los aldeanos y las criadas que llegan a servir a la Corte, el «aprendiz de zapatero», huérfano y de clase baja, cabezón y feo, y otros con defectos físicos como el Enano de la Venta y Serafín el jorobado tienen escasa educación y cortos alcances y comienzan su vida con desventaja y predestinados al fracaso. Pero tales defectos son fuente de comicidad; Juan Tajada es hijo de «una pasiega, sorda, manca, coja y ciega» y de «un desgraciado, / mudo, tuerto y jorobado», otros personajes humildes son cómicamente feos como el «criado de servir« asturiano, quien al nacer «asusta ya por lo feo», y otros, como «la Fea Matea» protagonizan aleluyas.

El realismo de brocha gorda de las obras «de cordel» destaca con el detalle que permiten las xilografías y los pareados de las aleluyas las fechorías y el castigo de los «malos», a los que suelen dedicar un desproporcionado número de viñetas: así, en la «Vida del hombre bueno y malo», 8 de las 24 que corresponden a este último, muestran detalladamente su muerte y su condenación eterna; y tanto las aleluyas «Vida del hombre bueno y malo» como »Vida de un hombre de fortuna» y «Vida de los gitanos» dedican respectivamente cuatro viñetas a violentas escenas de borrachera. Relatan y pintan cómo apresan al «hombre malo» («Vida del hombre bueno y malo»), cómo le condenan a muerte y le sacan a la vergüenza cubierto con la hopa sobre un asno; cómo antes de morir se niega a confesarse, y le dan garrote, le descuartizan y reparten sus miembros por los caminos. Como era de esperar, va al infierno, donde dos diablos negros con grandes tenedores le echan al fuego eterno. También mueren de la misma manera el « Niño […] holgazán y vicioso» , quien «Por su desastroso vicio / es «condenado al suplicio» y paseado sobre el asno, agarrotado, descuartizado y con sus miembros dispersos por los caminos, y lo mismo el «Calavera», y sin llegar a ser ejecutada, una mujer («Vida de la mujer mala») sale también a la vergüenza sobre el asno. A unos bandoleros los matan a tiros (*Vida de Juanillo mal-trabaja, Vida del hijo malo*), a Juan Soldado le fusilan, y otros mueren en la horca (*Vida de un jugador*). Y a pesar de que el suicidio era poco frecuente en España, el «estudiante malo», «Una tarde en el Retiro, / airado se pega un tiro»), y el «Artista ramplón y camorrista» se tira por el Viaducto.

Estas muertes revelan insensibilidad, distanciamiento e indiferencia, en ocasiones humorística, de los autores de estas aleluyas y del público al que iban destinadas, ante la desgracia y trivializan la muerte. El desesperado que se tira en Madrid por el Viaducto, «Se monta en la barandilla/ cae y se hace una tortilla», y «una indigestión / por comer tanto jamón» acaba absurdamente con la vida del «criado de servir» quien, «Una noche, sin pensar,/ se olvidó de respirar».

Entre los vicios que llevan a estos personajes a la perdición están el de su relación pecaminosa con unas mujeres «malas», de las que nunca se dice por qué lo son. Por estar destinados estos pliegos a un público lector infantil las referencias a materias sexuales no se especifican. El caso más concreto es el de la «Vida del aprendiz de zapatero, «quien «se da a la mala vida», «trata a una mujer perdida» y «Pronto ha encontrado el pago / de empeño tan aciago», pues el grabado le muestra con muletas «Y como era natural / fue a parar al hospital», «Donde con delirio atroz / entrega el alma a Dios»; enfermedad y muerte «atroz» que podrían sugerir a los lectores adultos que el joven zapatero murió de alguna enfermedad infecciosa o venérea. En más de una ocasión, uno de estos hombres que van por mal camino entabla relaciones con una «maja», una de aquellas mujeres de rompe y rasga y de costumbres libres de las clases populares urbanas que son todo lo contrario del ángel del hogar. Y ni que decir tiene que mueren abandonados en el hospital o en la soledad de una guardilla. («Vida de la mujer», «La mujer buena»).

Frente a la idea católica de que el arrepentimiento aunque sea tardío puede salvarnos, domina aquí, por una parte, un apriorismo de causa-efecto al que estos personajes no escapan y, por otra, la predisposición de muchos de ellos a triunfar o a fracasar en la vida según sean su clase social y económica y su educación. Pero entre tantos pliegos dedicados a mostrar esta relación de causa-efecto el protagonista de «Un hombre de fortuna», ignorante y anodino, triunfa en la vida; sin embargo, la conclusión es pesimista, la fortuna es caprichosa «El que nace afortunado / llegará a ser potentado» y nada podemos contra el destino. [«Fortuna te de Dios, hijo, que el saber nada te vale»].

Aunque las aleluyas son literatura destinada a las clases populares establecen una distinción clara entre los tipos de la burguesía, a los que suele dar como ejemplos de hombres y mujeres «buenos», y los de las clases populares, entre los que abundan los «malos», los desgraciados y los personajes ridículos. Y dan a los niños ejemplo tras ejemplo de una justicia inexorable y de una sociedad despiadada que ríe a costa de la desgracia ajena y que rechaza al vencido, ridiculizado hasta hacer de él una marioneta.

Apéndice: aleluyas

«Vida de la mujer borracha»

«Vida de la criada buena y la mala»

«Vida de la mujer buena y la mala»

«Vida de un aprendiz de zapatero»

«Vida del estudiante bueno y la del malo»

«Vida del hombre bueno y vida del hombre malo»

Vino sagrado y consagrado

Luis Resines

«**Los curas trabajan media hora, a la sombra y con vino»**, nos dicen.

Tras el adagio popular, se encierra una cierta envidia frente a una larga jornada laboral, a la intemperie, en el campo, y a secas, al tener que mantenerse abstemios los jornaleros por necesidad.

Para pasar al terreno de esta intervención, es obligado comenzar por establecer los términos. *Sagrado* se opone a profano, y sirve para abarcar todo lo que de alguna manera esté destinado a la divinidad o al culto que se le tributa: libros, vestiduras, lugares, recipientes, tiempos... Por exageración, se denomina *sagrado* lo que goza de extraordinaria calidad («el piano de Chopin es sagrado»), o lo no se quiere malbaratar («las vacaciones son sagradas»). Igualmente, por ejemplo, el derechos sagrado del rebusco, que era obligación para los propietarios de cereales, olivos o viñas, y el derecho de los pobres (viudas y huérfanos) de obtener unos recursos para is subsistiendo (Dt. 24, 19-21).

Pero no todo lo destinado al culto es *consagrado*, como las velas, una cruz, los anillos matrimoniales,...; todo lo más se bendicen. Y sólo unas pocas cosas son *consagradas,* con fórmula especial, diversa de la bendición y más exigente, más íntima, pues afecta a la misma sustancia de lo que es consagrado. Mientras al agua bautismal se bendice, el pan y el vino empleados en la eucaristía se consagran: son los únicos objetos materiales que se consagran entre todos los sacramentos, en función de la fuerza de las palabras mismas de Jesús.

Establecida esta diferencia, procede hablar del vino *sagrado*, o destinado al culto, pero aún no consagrado, y el vino *consagrado* en la eucaristía.

Vino sagrado

Es preciso remontarse a la costumbre de la celebración pascual judía, que remite a la singular salida (o evasión) desde Egipto, cuya memoria perduró a lo largo

de los siglos, hasta Jesús: «Guardad este mandato como decreto perpetuo para vosotros y vuestros hijos» (Ex. 12, 24), pero mientras el texto da minuciosas prescripciones sobre el pan, que ha de ser obligatoriamente ázimo, nada dice sobre el vino. La celebración de la pascua judía remite a una fiesta pastoril de primavera, que se pierde en la inmensidad del tiempo, en la despedida de los pastores con sus respectivos rebaños en busca de pastos en la primavera y verano. En la época de Jesús, sustancialmente se mantenía, con leves variantes, y en ella estaba presente el vino. La creencia —no segura— era que estaba rebajado con un poco de agua (quizá porque pudieran beber también los niños), aunque sin certeza ni en el hecho en sí, ni en sus motivos.

Esta práctica es muy distinta de la de «bautizar el vino», o «hacer vino cristiano», añadiendo agua, con vistas a incrementar los beneficios.

Hacía el 165, san Justino, en su *Apología* I certifica que se usa en la eucaristía el vino mezclado con agua; no hay ningún detalle anterior; desde entonces hay constantes testimonios en esta dirección. El problema empieza cuando se le buscan explicaciones simbólicas, y se dice que el vino representa a la divinidad y el agua a la humanidad: las dos naturalezas en Cristo; esto generó conflictos con los monofisitas, que hablaban de una sola naturaleza. Otro símbolo era que el agua representaba a la Iglesia, que se fundía con Dios, y esto trajo como consecuencia que Lutero rechazara de plano el empleo de la mezcla de agua-vino; y, en consecuencia, Trento hubo de insistir en lo contrario (Sesión XXII, Decretum *de Missa;* Denzinger-Schönmetzer, 1748 y 1759). Ya antes, el concilio de Florencia (1439) había decretado respecto del rito de los armenios que se integraban en el catolicismo que el cáliz no podía contener vino solo o agua sola, sino que ambos estuviesen mezclados, recordando el pasaje del evangelio de san Juan (19, 34) de que brotó agua y sangre del costado de Cristo muerto (Denzinger-Schönmetzer, 1320).

Establecido esto como indiscutible, queda otra cuestión: ¿en qué proporción entran el vino y el agua? Hubo costumbre entre los sirios jacobitas de mezclarlos al 50%; pero la norma más común es que sea mayor cantidad de vino que la de agua (2/3 partes de vino), de manera que no es válida la celebración si es mucha cantidad de agua con una insignificante gota de vino; para no extralimitarse con el agua, se introdujo desde antiguo la costumbre de utilizar una cucharilla, que asegurara la proporción. (El pan, por su parte debía ser ázimo, según el ritual judío, aunque Oriente se decantó en otra dirección).

Los vestigios literarios más antiguos sobre la eucaristía, cuando hablan del vino mencionan simplemente el vino, sin más precisión. ¿Qué clase de vino emplear?: ¿blanco o tinto? Nada se estipula. Parece que inicialmente se empleo más el tinto,

por distinguirlo mejor del agua; pero cuando se empezó a emplear el purificador, para que se manchara menos, se pasó al blanco, fuera seco o dulce.

¿Qué sucedió en aquellos lugares en que había cristianos pero no había vides (caso de los coptos en Egipto, o en Abisinia? Se utilizaron pasas, que sumergidas en agua volvían a humedecerse e incorporar el agua perdida, y podían exprimirse (pero había que esperar a que el mosto así obtenido fermentara, para que fuera vino auténtico, y no simplemente mosto).

La costumbre, escrupulosamente mantenida, era que tenía que ser vino legítimo de uva, sin ningún tipo de alteración; y la consecuencia es que hubo curas que se convirtieron en vinateros (además de los monjes), en la búsqueda de la pureza total. Asimismo, hizo posible que hubiera parroquias que poseían viña propia para garantizar la procedencia y elaboración del vino. Otra forma fue la donación del vino elaborado a partir de plantas seleccionadas y reservadas para este fin, por parte de personas de una adhesión eclesial a toda prueba. Cuando esto no era posible, hubo —y hay— bodegueros a la búsqueda de la certificación de autenticidad, a fin de que los más escrupulosos calmaran sus zozobras porque se trataba de vino con certificación de pureza, para que se pudiera celebrar la eucaristía sin problema.

En la cuenca mediterránea, la procedencia del vino no generó conflicto. Pero la expansión del cristianismo los trajo. Hacia el norte de Europa (Alemania, Suecia, Finlandia...) se introdujo paulatinamente la vid. Pero cuando llegaron los primeros españoles a América... enseñaron a los indios la fe cristiana, y en particular la eucaristía, pero con la advertencia expresa de que Jesucristo la había celebrado por vez primera con «pan y vino de Castilla» (los dominicos sucesores de Pedro de Córdoba, en lasa Antillas y en México[1]; Francisco Coronel, en Filipinas, en la provincia de Pampanga), por lo que había que celebrarla así, sin que sirvieran sustitutivos. Esto generó un problema práctico, pues los misioneros distantes de los centros neurálgicos (México, Lima) tenían que disponer de un barrilito, que iban consumiendo gota a gota, para que se estirara hasta el próximo relevo (al año siguiente...).

Cuando el jesuita Mateo Ricci trató de adoptar las formas culturales y religiosas de China para facilitar el acceso a nuevos conversos, se encontró con la negativa

1 Religiosos de la Orden de Santo Domingo, *Doctrina cristiana en lengua española y mexicana*, Madrid, 1548, f. CI vto (ed. facsímil, Madrid, 1944): « ... Jesu xto. Hijo de Dios estava (sic) con los apóstoles en aquella cena en una casa de la cibdad (sic) de Jerusalén. Y sabiendo que ya era llegada la hora y término de su sagrada passión y preciossísima muerte para aver (sic) de redemir y salvar a los hombres del mundo, tomo una pertezilla (sic) del pan de castilla que en la mesa estava (sic) (...), y luego tomó en sus manos el cáliz que allí estava (sic) sobre la mesa con que bevía (sic) y echó en él un poco de vino de castilla; y luego lo bendixo (...) Y con aquellas palabras convertió (sic) y volvió aquel vino de castilla en verdadera sangre preciossísima. Y de esta manera aquel pan de castilla y aquel vino de castilla que primero era sobre lo qual dizo aquellas divinas palabras...».

absoluta por parte de Roma de celebrar la eucaristía si no era con pan de trigo y vino de uva (como había estipulado Trento). La norma se mantiene, pero se ha abierto la puerta a las excepciones: los celíacos, los curas alcoholizados,...

Las condiciones, pues, para el vino que se emplea en la eucaristía, son: no vale una materia que sea dudosa (por la calidad o por la proporción); no debe estar corrompido, avinagrado; no sirve el vino condensado y pastoso; tampoco sirve el mosto; ha de ser:

1. Fermentado
2. Purificado
3. Sin mezclas químicas
4. Que tenga naturaleza alcohólica
5. No agrio

Vino consagrado

Por la eficacia misma de las palabras de Jesús, el vino se trastoca en su propia sangre, conservando todas las propiedades externas, destinada a ser consumida en la comunión.

En otro tiempo fue común la comunión con ambas especies, habida cuenta de otras circunstancias. Se conservan varios tipos célebres de cálices (con asas o sin ellas, grandes o pequeños, siempre adornados para destacar su uso no profano, sino sagrado, lo que marca el paso del vino sagrado al consagrado. Así el cáliz «ministerial» de Silos, de estilo mozárabe, con una capacidad de 2,5 litros, servía para esta finalidad en una comunidad benedictina muy numerosa; aunque es preciso afirmar que se mantuvo más tiempo la costumbre de las comunión con las dos especies que la distribución de la misma en las manos de los seglares.

Lutero reclamó imperiosamente la comunión de todos los presentes con ambas especies, acorde con las palabras de Jesús; pero para entonces se había impuesto la norma contraria por una cuestión práctica del número de comulgantes, mayor lentitud en la distribución, mayor cuidado de que el líquido no se derramase,...; esta exigencia de Lutero generó nuevas tensiones entre católicos y reformados. La normativa actual permite la comunión con ambas especies en ocasiones fuera de lo habitual (matrimonio, primera comunión, votos, órdenes, pequeños grupos...).

Defectos a la hora de la celebración respecto del vino.

1. Si el vino está hecho de vinagre, o de materia podrida, o está hecho de uvas agrias o no bastante maduras, o se ha mezclado tanta agua que el vino se ha estropeado, no hay sacramento.

2. Si el vino empezara a corromperse, fermentar o fuere algo agrio, o mosto de uva, o si no se le añadiera agua, o se le añadiera agua de rosas o de otra destilación, se realiza el sacramento, pero con una falta grave.

3. Si el celebrante, después de la consagración del Cuerpo, y antes de la consagración de la Sangre advierte que en el cáliz no hay vino, o no hay agua, a ninguna de ambas, debe al punto echar el vino con agua y, hecha la oblación, continuar.

4. Si después de la consagración cayera en la cuenta de que no hay vino sino agua, debe dejar el agua en otro recipiente, echar vino en el cáliz, ofrecerlo y proseguir.

5. Si se diera cuenta de esto después de haber sumido el Cuerpo, o el agua, ponga otra forma para consagrarla de nuevo, y vino con agua en el cáliz, ofrezca ambos, conságrelos, y, aunque ya no esté en ayunas (¡), si la misa se celebra en un lugar público, a fin de evitar el escándalo, puede echar vino con agua y, tras ofrecerlo, conságrelo, y a continuación comulgue y prosiga.

6. Si alguien advirtiera antes de la consagración, o después de ella, que todo el vino está avinagrado o corrompida la forma, hágase lo que está indicado antes en el caso de darse cuenta de que no hay vino sino sólo agua en el cáliz.

7. Si el celebrante se da cuenta antes de la consagración que no ha añadido agua, añádala al punto y formule las palabras de la consagración; pero si se diera cuenta después de la consagración, de ningún modo la añada, pues no es absolutamente necesaria para el sacramento.

8. Si no se puede conseguir de ningún modo la materia que se ha de emplear, por defecto del pan o del vino, si esto sucede antes de consagrar, no debe seguir adelante; si sucede después de la consagración del Cuerpo, o del vino, se produce el defecto de una de las dos especies, estando la otra ya consagrada. Entonces, si no pudiera conseguirlo de ningún modo, debe continuar, y, acabada la misa, omitiendo las palabras y los signos que corresponden a la especie defectuosa. Si se puede conseguir esperando un rato, debe esperar, para que el sacrificio no resulte imperfecto.

Defectos durante la celebración.

> 9. Si cae una mosca o una araña antes de la consagración, deséchelo y prepare otro cáliz. Si es después de la consagración, y no le causa náusea, súmalo. Si le causa náusea, sáquelo, lávelo, y, terminada la misa, quémelo.
>
> 10. Si cayere algo venenoso en el cáliz, o que le provoque vómito, el vino consagrado se deposite en otro cáliz y se sustituya por otro seguro, lo ofrezca y consagre. Y, acabada la misa, empápelo en un paño de tela, y déjelo hasta que esté seco, y después, queme la tela.
>
> 11. Si en invierno se congela la sangre en el cáliz, envúelvase en paños calientes. Si no se descongela, póngase en agua hirviendo, cerca del altar, de tal modo que, mientras se descongela, el agua no entre en el cáliz.

El libro sinodal, de Salamanca, 1410, viene a proponer casi con exactitud esta normativa, lo que nos habla de su remoto origen, fruto de los casos que habían acaecido. La normativa de 1410 dice más: que si se derrama la sangre consagrada por culpa del sacerdote, éste ha de lamer la tierra, la tabla del suelo o el altar donde cayere, y, además, hacer penitencia.

Cáliz romano del siglo II

Cáliz de Gourdon

Cáliz de san Crodegando

Cáliz de Chelles

Cáliz del duque Tasilo

Cáliz de Silos

Apéndice

Cantiga 225

Como uu clérigo ena missa consomiu ua aranna que lle caeu no cález, e andava-lle ontr' o coiro e a carne viva, e fez Santa María que lle saísse pela unna.

Muito bon miragr' a Virgen l faz estranno e fremoso,
porque a verdad' entenda l o neicío perfioso.

E daquest' un gran miragre l vos será per mi contado
e d' oír maravilloso, l pois oíde-o de grado,
que mostrou a Santa Virgen, l de que Déus por nós foi nado
dentro en Cidad-Rodrigo. l E é mui maravilloso

Ontr' os outros que oístes, l e tenn' éu que atal éste
o que vos contarei óra l que av?o a un préste
que dizía sempre missa l da Madre do Rei celéste;
e porque a ben cantava, l éra ên mui desejoso

O póblo de lla oíren. l Mas un día, sen falida,
ena gran fésta d' Agosto, l desta Sennor mui comprida
estava cantando missa; l e pois ouve consomida
a Ósti', ar quis o sángui l consomir do gloríoso

Jesú-Crist'. E viu no cáliz l jazer ua grand' aranna
dentro no sángui nadando, l e teve-o por estranna
cousa; mais mui grand' esforço l fillou, a fóro d' Espanna,
e de consomir-lo todo l non vos foi mui vagaroso.

E pois aquest' ouve feito, l non quis que ll' empeecesse
Déus o poçôn da aranna l nen lle no córpo morresse;
e pero andava viva, l non ar quis que o mordesse,
mas ontr' o coir' e a carn' ía l aquel bestigo astroso.

E andava muit' aginna | pelo córp' e non fazía
door nen mal, por vertude | da Virgen Santa María;
e se s' ao sól parava, | lóg' a aranna viía,
e mostrando-a a todos | dizend': «O Rei pïadoso

Quis que polos méus pecados | aqueste marteir' ouvésse;
porên rógo aa Virgen | que se a ela prouguésse,
que rogass' ao séu Fillo | que cedo mi a mórte désse
ou me tolless' esta coita, | ca ben é ên poderoso.»

Esta aranna andando | per cima do espinnaço
e depois pelos costados | e en dereito do baço,
des i ía-ll' aos peitos | e sól non leixava braço
per que assí non andasse; | e o córpo mui veloso

Avía esta aranna. | E un día, el estando
ao sól, óra de nõa, | foi ll' o braç' escaentando,
e el a coçar fillou-s' e | non catou al senôn quando
lle saiu per so a unlla | aquel poçôn tan lixoso.

E tan tóste que saída | foi, o crérigo fillou-a
e fez lógo dela póos | e en sa bolssa guardou-a;
e quando disse sa missa, | consumiu-a e passou-a,
e disse que lle soubéra | a manjar mui saboroso.

As gentes que i estavan, | quand' ouvéron esto visto,
loaron muito a Madre | do Santo Rei Jesú-Cristo;
e des alí adeante | foi o crérigo por isto
mui mais na fé confirmado, | e non foi luxurïoso.

El humor en los brindis de vino

Ignacio Sanz

El título de esta ponencia resulta tautológico. La característica esencial a los brindis de vino es el humor. Los brindis populares persiguen la risa o la sonrisa. Para ello se valen a veces de formas literarias grotescas y por tanto podríamos decir que buscan el estruendo de la risotada gruesa y tabernaria, mientras que a veces, sirviéndose de recursos literarios más irónicos y sutiles persiguen la sonrisa aliada de la inteligencia. También el asombro y el desconcierto. Pero si hubiera que buscar algún elemento característico y consustancial a los brindis de vino, creo que el humor sería lo primero que salta a la vista.

Por supuesto que hablamos de brindis acuñados y transmitidos por la tradición oral, es decir, de brindis que han hecho fortuna en la memoria colectiva.

Para seguir acotando su definición tendríamos que decir que los brindis son composiciones poéticas, generalmente breves, destinadas a la recitación tanto al principio de una comida pero de manera especial en las sobremesas risueñas y tumultuosas. Los brindis son primos hermanos de las canciones tabernarias entre las que suelen encontrar asiento.

Somos cinco curdas
bebiendo vinacho
y el que no lo beba
será mamarracho,
será mamarracho,
será lo que quiera,
nosotros seguimos
con la borrachera.

La mujer que quiera
a uno de estos cinco
tendrá que subir
a la cama de un brinco
y si no se sube
que haga lo que quiera,
nosotros seguimos
con la borrachera.

También son parientes próximos de las canciones dilatorias que se cantan en cuadrilla mientras el bebedor empina la bota o el porrón, a fin de que los componentes de la peña beban por igual.

«A la verde retamita,
a la verde retamar.
Bebe tú, Fulano, bebe,
que de balde te lo dan,
y después de haber bebido
a Mengano se lo das.»

Fulano y Mengano en realidad suelen encarnar en los nombres propios de los concurrentes en la ronda, de tal manera que la canción se repite como una salmodia hasta que todos los integrantes han bebido.

«Entró un manchego en Madrid
con una bota en la mano,
diciendo a su compañero:
échate un trago,
y otro traguito,
y un largo trago,
y otro más chico,
y dale al compañero
que está a tu lado.»

La longitud de las canciones determina la largura del trago.

«Bebe, compañero, bebe,
bebe vino del porrón,
y después de haber bebido
se lo das a ese señor.»

En las tierras moncayesas de Aragón también se cantan canciones dilatorias mientras se bebe de la bota o en porrón aunque en la letra se aluda al vaso:

«Sal, serrucho, sal,
sal de esta cueva,
con el vasico en la mano
a su compañero entrega.

Topín se lo ha bebido
y no le ha hecho mal,
Topín, lo beba usted,
que no lo matará.
Si alguno se equivoca
dos vasos beberá.

En este ambiente de rondas tabernarias y de juergas bodegueras suelen aparecer estas canciones cercanas a los brindis.

El repertorio de brindis resulta muy amplio y, como en los cuentos, por su anatomía resbaladiza y refractaria a taxonomías, no sería tarea fácil clasificarlos. Porque si los incluimos en una categoría enseguida podríamos advertir que querrían saltar a la de al lado con argumentos sobrados para hacerlo.

Algunos tratan de ser sentenciosos y quieren arropase con fundamentos filosóficos algo pedestres bajo la bandera del epicureísmo; otros, aliados del disparate, persiguen el hedonismo verbal y se explayan haciendo saltos del pértiga y volatines propios de un circo. Algunos, pese a su brevedad, tienen aspiraciones dramáticas; otros son directamente salaces y chocarreros, como si surgieran empujados por las más bajas pasiones; los hay que describen el proceso que sigue la uva hasta convertirse en vino y los hay surrealistas y disparatados. Algunos parecen dictados por los viejos goliardos que corrían las villas y ciudades medievales bebiendo sin freno de todas las jarras que el azar ponía a su alcance. Otros parecen inspirados por el espíritu más refinado de los enciclopedistas. En definitiva, no sería fácil clasificarlos aunque, como digo, el humor en sus diferentes variantes al consustancial a su anatomía.

¿Dónde y cuando se recitan?

Los brindis suelen surgir de manera espontánea en las merendolas, las cuchipandas y los encuentros informales de amigos tumultuosos que se juntan a celebrar. También surgen en aquella mesa del fondo de la taberna donde se come, se bebe, se cuenta y se canta sin comedimiento. Y recalco lo de taberna, es decir, establecimiento popular, lejos de los ampulosos y solemnes restaurantes de tres tenedores. El formalismo les repele. No se avienen con los ambientes en los que predomina la compostura y las buenas maneras ya que entrarían en conflicto con su naturaleza deslenguada. También en los ambientes populares de las barras de los mesones en los que se suceden las rondas aparecen los brindis.

Es casi obligado que cuando dos mandatarios internacionales celebran una comida o una cena, en un momento dado, el anfitrión, levante su copa y diga un brindis, casi siempre invocando los buenos propósitos que les han reunido. Pero esos brindis suelen carecer de interés literario. Aquí hablamos de fórmulas asentadas por la tradición que corren de boca en boca. Yo los he oído sobre todo en las bodegas, mientras la jarra pasa de mano en mano. No en balde, en las propias bodegas que se reparten en los cotarros de la afueras del pueblo, esa bodega cuya tipología está muy extendida en Castilla y León, en Aragón o La Rioja, suele haber un espacio, a la entrada, llamado contador, que parece pintiparado para que allí, lejos del frío de la cueva donde reposa el vino, en torno a una mesa redonda de piedra, y aculados en un banco corrido con la espalda pegada a la pared, los amigos se junten a merendar y, mientras dan cuenta de las chuletas, de las tortillas, de la ensalada de verdel, de la panceta, del chorizo, allí, entre chascarrillos afilados, entre jotas, surjan los brindis que tanto amenizan la velada porque atrás han quedado los dolores de cabeza que asolan al mundo, atrás han quedado las amenazas de terremotos y diluvios que los moralistas agoreros no dejan de tremolar; ha llegado la hora feliz del desquite y la celebración. De ahí que, precisamente en ese momento, mientras el vino recién sacado de la jarra, un vino del año, amorosamente pisado por la familia, un vino que acaso no les parezca excelso a los catadores lechuginos que estampan su firma en las revistas de papel couché y que tanto empeño ponen en hacer comprender a un pueblo marcado por hambrunas históricas, creador de la novela picaresca y destetado con cocidos y ollas podridas, un pueblo alejado del gusto, el retrogusto y el posgusto del vino, así como de los mil y un aromas descarnados, desvaídos, etéreos, decrépitos, fatigados, crudos, florales, herbáceos, oxidados o vegetales que con tanta prosopopeya verbal le asignan los refinados paladares de los catadores.

Decía que es allí, en ese ambiente, donde surge la chispa, el duende, la creatividad colectiva. Una creatividad que a veces tiene, cómo no, toques transgresores y subversivos. Y, cada cual, gente zarandeada por los zurres de la vida, se siente de pronto tocada por la varita de los dioses y cuenta un sucedido paradójico, una historia asombrosa, o aquel cuento que para él o para ella tiene un destello especial porque en cada velada familiar lo contaba el abuelo, la tía o el amigo desaparecido. En fin, en fin, que allí, en ese ambiente distendido y feliz surge el milagro que convierte la vida en un suceso amigable, alejado de solemnidades, a través de estas creaciones que han ido corriendo de boca en boca siempre que la bota, el porrón o la jarra se encontraban cerca. Y nótese que digo bota, porrón y jarra, tres recipientes destinados a la consumición colectiva de vino, hoy en franco retroceso, arrinconados por las altísimas copas de cristal. Sí, ahí irrumpe el brindis locatis, disparatado e irreverente, primo hermano del desplante carnavalesco, de la chanza matancera, de los conjuros de la queimadas, de los testamentos bufos y paródicos

que, desde el Medievo han poblado las páginas marginales de la historia de nuestra literatura.

> «El vino en bota y la mujer en pelota».
>
> «La bendición de ramos/ que no vengan más que los que estamos,/ y si han de venir/ que vengan por Madrid,/ y si han de llegar/ que se enreden en un zarzal.»
>
> «Casa grande,/ gente hermosa,/ plata mucha,/ comida poca,/ pan con peso,/ vino con medida/ el que entra en esta casa/ lo joden enseguida.»
>
> «Hubo seis platos/ en la boda de Antón:/ cerdo, cochino,/ puerco, marrano/ guarro y lechón./ Y estos seis platos/ se encierran en dos:/ animal de bellotas/ y gran porcachón.»
>
> «La señora longaniza/ se quiere casar mañana/ con el señor Pedro Lomo,/ pariente de doña Magra;/ el chorizo es invitado,/ la morcilla convidada,/ ¿Quién fuera casamentero/ de esta gente tan honrada?»
>
> «Lleva la fuerza Sansón/ en la punta del cabello,/ el tiburón en el cuello,/ en el asta el toro bravo,/ las mujeres en el culo/ y los hombres en el rabo.»

Aunque, en realidad, el origen de esta literatura viene de muy lejos y, además del propio limo popular en el que se inspira, ha tenido excelentes cultivadores entre grandes escritores como Anacreonte, El Arcipreste de Hita, Cervantes o Rabelais que hicieron del ditirambo parte esencial de sus creaciones celebratorias como recuerda Bajtin: «Se escribieron testamentos paródicos, resoluciones que parodiaban los concilios, etc. Este nuevo género literario casi infinito, estaba consagrado por la tradición y tolerado en cierta medida por la Iglesia.»

En el verano de 2010, durante las fiestas de Lastras de Cuéllar, tuve ocasión de asistir a una misa bufa oficiada en una bodega convertida en peña. Resulta asombroso que, en medio de la influencia televisiva y arrasadora, todavía pervivan celebraciones de este tipo. Y en Prádena asistí un martes de carnaval, hacia 1990, a la puesta en escena de un calvario paródico tradicional en el que se hacía un recorrido, semejante al «Entierro de Genarín» de León con acompañamiento de bota.

Pues bien, de ahí, de ese ambiente mitad festivo, mitad transgresor, surgen los brindis de vino. Uno de los elementos a los que moteja de manera constante es el agua, siguiendo la tradición de las guerras dialécticas entre el agua y el vino. Siempre que el agua sale a colación en los brindis, y lo hace con frecuencia, es para tundirle la badana, como si se tratara de un enemigo irreconciliable; se entiende dada la afición que hubo en otro tiempo por parte de los taberneros de aguar el

vino. Otras veces el brindis se reviste de trabalenguas, como si tratara de medir el grado de cordura de los recalcitrantes bebedores. Pero acaso sea el momento de no divagar más y traer aquí una variada representación para disfrute del oído. Porque, en mayor o menor medida de eso se trata, de disfrutar de su espíritu burlón, a ratos surrealista, a ratos chusco, a ratos ditirámbico, siempre gozoso, como el propio vino que trata de exaltar.

AGUA CRISTALINA Y PURA,
madre de ranas y sapos
que por lavar cuatros trapos
¿quieres que te beba yo?
¡No!
Vino puro y a menudo,
que así lo mandan las leyes,
el agua para los bueyes
que tienen los cuernos duros.
Y si hay un facultativo
que en esto me contradiga,
más vale sudor en rostro
que dolor en la barriga.

VINO QUE SALES DE CEPA
madre de muchos licores,
a cuantos sin saber letras
les haces predicadores.
Tú me matas,
me haces andar a gatas,
me arrimas a las paredes
y haces de mí lo que quieres.
Tú eres negro,
Yo soy blanco,
entrarás por un barranco
y aquí dentro darás el fruto
y saldrás por un canuto.
Vino de la Navaa,
que entras por la boca
y sale por el haba.

CASI NUNCA ME EQUIVOCO:
desconfío de la gente
que habla mucho
y bebe poco.
¡Salud!
SI SAN JOSÉ NO LO HIZO
y lo tuvo,
que nosotros los hagamos
y no lo tengamos.

VINO, VINÍN,
criado entre verdes cepas,
lo mejor de las mujeres
es el fandango y las tetas.
MAS VALE VINO MALDITO
que agua bendita,
al agua la bendicen,
al vino lo consagran.

FUI AL CAMPO,
vi una culebra,
la tiré una piedra
y vino a mí, vino a mi, vino a mí.

UN GATO CAYÓ A UNA PARRA
y la parra abajo vino,
y vino sobre nosotros
y sobre nosotros vino.

OH, RICO LICOR,
criado entre verdes matas,
a cuantos hombres de bien
les haces andar a gatas.
Mas conmigo no te vale,
porque si tú eres licor,

VINO, VININ
de la copa, copín,
de la cantincopa.
El que no diga tres veces:
vino, vinín,
de la copa, copín,
de la cantincopa,
no beberá ni gota.
--¿De dónde eres?
--De Villarramiel.
--¿Vecino?
--De Gibraltar.
--¿Dónde tienes la casa?
--En la plaza.
--¡Caramba, junto a mi casa!
--¿Y la viña?
--En la cuesta.

¿SI LA VACA SE LLAMA VENGALVA,
cómo se llamará el chotino?
--Vengalvino
--Pues venga, al vino, venga al vino, venga al vino.

NO ES LO MISMO
Gabino, ven,
que ¡venga, vino!

yo soy cuero,
entras por mi gargadero,
subes al valle,
bajas la cuesta,
y a beber, cuadrilla,
que poco nos cuesta.

--¡Caramba, junto a la nuestra!
--¿Cómo se llama tu mujer?
--María.
--¡Caramba, Cómo la mía!
--¿Y tu hermana?
--Ana.
--¡Caramba, como mi hermana!
--¿Y tu abuela?
--Manuela.
--¡Caramba, como mi abuela!
--¿Y tu hermano?
--Miguel.
--¡Caramba, como yo también!
--¿Y cómo es que siendo de Villarramiel,
vecino de Gibraltar,
teniendo la casa en la plaza,

caramba junto a mi casa,
y la viña en la cuesta,
caramba junto a la nuestra,
llamándose tu mujer María,
caramba, como la mía
tu hermana, Ana,
caramba, como mi hermana,
tu abuela Manuela,
caramba, como mi abuela,
y tu hermano Miguel,
caramba, como yo también,
¿Por qué no nos conocíamos?
--Porque no bebíamos.
--¿Para que nos conozcamos?
--¡Bebamos!

He aquí una muestra de la gran variedad de brindis que recogí y publiqué en su día en «EL vino en la cultura popular. Brindis de vino», publicado por Castilla Ediciones, que tuvo una segunda versión en «El vino, cultura y tradición oral» publicado por «Editorial Castilla tradicional». A ambos libros remito a los lectores curiosos que quieran profundizar en la vieja cultura del vino, en los juegos de tabernas y bodegas, en las adivinanzas y trabalenguas, en los refranes, en los cuentos y sucedidos, en las tonadas y en las coplas.

Se trata en conjunto de una cultura en franco declive que pervive sí, pero muy debilitada. En nuestros días cuando se habla de cultura de vino se alude a ceremoniales casi siempre gustativos, muy alejados de los juegos de bodega o de taberna; de las corroblas y de los cierres de tratos; también alejados de los ritos de paso de la sociedad tradicional en los que el vino tuvo tanto protagonismo; tampoco se suele aludir a los recipientes utilizados para el transporte y la medición ni a oficios como los toneleros o los alfareros; ni mucho menos a los cuentos, a los refranes, a las canciones o a los brindis alusivos; aquella cultura hundía sus raíces seculares en Grecia y en Roma y nos informaba de un pueblo laborioso y creativo capaz de sobreponerse a las adversidad, un pueblo que usaba el vino como alimento, como remedio medicinal y, llegado el caso, como consuelo para sobrellevar las pesadumbres de la vida; también como vía de escape a través de las fiestas populares donde el vino o la limonada tienden a desaparecer desplazados por bebidas dulzonas y carbonatadas. Cada tiempo trae su música y esta es la que ahora suena.

Pese a este panorama que dibuja un declive de la cultura tradicional del vino, creo que tanto el disco de El Nuevo Mester de Juglaría titulado «La voz del vino», en el que se recogen varios brindis y un puñado de canciones vinícolas, así como las canciones y los brindis que el grupo Mayalde ha ido dejando desperdigados tanto en sus actuaciones como en algunos de sus discos, son sólo dos muestras de que la vieja cultura del vino ligada a los brindis se resiste a desaparecer. Y es que, mientras los brindis cumplan una función, en este caso la de entretener y divertir, hay que pensar que estará asegurada su pervivencia.

LITERATURA POPULAR

VI Simposio sobre literatura popular - 2015

El vino en la mentalidad popular

Organiza

Fundación Joaquín Díaz