



# EL VIÑO: MITO Y RITO

José María Suárez Gallego



[josemariasuarezgallego.com](http://josemariasuarezgallego.com)



## El vino: Mito y rito<sup>1</sup>

José María Suárez Gallego<sup>2</sup>

Les confieso a ustedes, antes de dar comienzo a mi exposición, que pese a que el pueblo de Israel sea denominado en la Biblia como *la viña del Señor*, y el bíblico Noé sea tenido como el mítico descubridor de las excelencias del vino, en nuestra cultura, tan enraizada en la de los pueblos semitas, hablar del vino en público, llegando a ensalzarlo y a glosarlo, es algo que hasta no hace mucho tiempo no sólo tenía mala prensa, sino que no era tema apropiado para tratarlo en el ámbito académico. No era cosa de gente cabal, que dirían los flamencos y los taurinos.

Eso de hablar del vino era cosa propia de las tabernas, de su entono y de sus parroquianos, por mucho que Dumas padre se empeñara en afirmar que *“el vino es la parte intelectual de la comida”*, y que el inefable Álvaro Cunqueiro en uno de sus artículos titulado “Las buenas cosas” nos dijera *«sin vino no hay cocina, y sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro»*, sabia enseñanza que había aprendido del periodista, escritor y polígrafo Pedro Mourlane Michelena (1888-1955), *“estando ambos dando fin a unas perdices manchegas, que no las comió mejor escabechadas mi señor don Quijote en las ventas de Puerto-Lápiche o en las del «antiguo y conocido campo de Montiel»”*.

Lo cierto es que durante mucho tiempo, aunque el vino fuera la parte intelectual de la comida, como afirmaba Alejandro Dumas, o que el vino fuera lo que más ha civilizado al mundo, como decía otro francés, François Rebeláis, estaba vedado como tema de conversación pública de los intelectuales, y aunque sea el germen de la salvación en este mundo y en el otro, era propio de los perdedores vitales, de esos que cada día recibían un doctorado *honoris causa* en el aula magna de la calle, en el pupitre en el que se convierten los mostradores de las viejas tabernas del sur cuando las guitarras quiebran

---

<sup>1</sup> Conferencia inaugural de los Cursos de Verano sobre Gastronomía de la Universidad de Almería, sede de Vera. (2005)

<sup>2</sup> Consejero de número del Instituto de Estudios Giennenses (CSIC). Coordinador de su sección de Cultura de la Alimentación y Gastronomía.

Presidente maestre prior de la Muy Ilustre y Noble Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo.



con sus bordones las aristas de los días, y se le acaba ganando la partida a la existencia con un volapié de requiebro en los mismos cuernos del destino.

A propósito de lo dicho, y de ser Almería la tierra que nos acoge, a la memoria me vienen aquellos mineros almerienses que en la segunda mitad del siglo XIX emigraron a Sierra Morena, tierra de la que vengo, a la llamada del auge del plomo. Eran los “tarantos”, según parece llamados así porque cuando por las noches se acostaba el *pater familiae*, a oscuras, habiendo adormecido con vino peleón la angustia frente al miedo a tener que ir al día siguiente al fondo de la mina, habiendo pasado sorteando los cuerpos durmientes de sus muchos hijos desparramados por los colchones tirados en suelo de la única habitación que les servía de casa, con el último aliento del día, ajustaba la cuenta de todos los suyos preguntándole a su mujer: “¿Niña, tarantós?” “¡Y claro que estaban todos, porque no había mejor sitio al que huir!”

Aún en sus viejas tabernas mineras, hoy reconvertidas en santuarios de gourmets en los que se le rinde culto a las tapas, esa apreciada gastronomía en miniatura, se oyen como un eco estos versos:

*Linares limita al norte  
con la taranta,  
al sur con un suspiro,  
al levante con los toros,  
y al poniente con el vino.  
Y en cada taberna tiene  
un balcón a un precipicio,  
donde vuelan las palabras  
como sueños de chiquillo,  
en el que los poetas sueltan  
las palomas de sus versos,  
y los grajos de sus gritos:  
¡Oiga, señor!  
¡Que no se prohíba el cante!  
-y disculpe usted si chillo-  
¡Que le perdonen la vida  
al bueno del gusanillo,  
ese que matan al alba  
los que ahogan su extravío!  
¡Que en esta tierra bebemos  
sólo el corazón del vino,  
ese que en el aire suena  
más que el ruido del martillo  
robándole a los barrenos  
la gloria de su estallido!*

Hasta hace bien poco tiempo eso de que el vino y las tabernas formaran parte de la cultura oficial no era más que una tímida pretensión de quienes querían dar a su afición a la tertulia, con vino de por medio, una noble legitimidad. ¡Como si la necesitara el crisol en el que el cante flamenco y los toros se hicieron verbo! El verbo, que, irremediabilmente, acabó haciéndonos patria entre nosotros.

Hay quienes, pese a todo, entorno al vino han orquestado históricamente una cultura de la hipocresía. Son los puristas de siempre, que haberlos los ha habido y háylos, y los habrá, siendo significativos como arquetipos de ellos los ortodoxos del toreo y del



cante flamenco, los cuales les llevan décadas de ventajas de purismo puritano a los puristas del vino. Contra ellos han peleado todas las huestes de la cultura heterodoxa, ciertamente con resultados desiguales.

Esta hipocresía frente al vino y a sus efectos, el pueblo llano, parangón del tabernismo desharrapado, lo traslada a su cultura popular a través de las letras de alguna canciones, que más que coplas son sentencias, como la de este corrido mejicano, que muy bien pudiera haberse cantado también a este lado del Atlántico en cualquier fecha de nuestra historia y cualquier taberna de nuestra geografía:

*Cuando un pobre se emborracha  
con un rico en compañía,  
lo del pobre es borrachera  
y lo del rico alegría.*

Sentimiento que queda expresado también en el siguiente refrán medieval que rezuma tintes feudales:

*“No comas cerezas con ningún señor, pues tú las comerás una a una, y él de dos en dos.”*

Hablando del Medievo y de señores feudales, en los albores del Renacimiento en España hubo quien fue capaz de escribir los mejores versos que se han escrito a la reflexión universal sobre la muerte: Jorge Manrique. *Coplas a la muerte de su padre*, de las cuales, según parece, dijo Lope de Vega que “merecían estar escrito con letras de oro”. Y sin embargo este poeta, juglar y guerrero que nos recuerda que “nuestras vidas son los ríos que van a dar a la mar que es el morir” –de hecho él murió joven, con 39 años-- nos sorprende, venciendo la hipocresía frente al vino, y olvidándose del dolor que después de todo placer acude con los remordimientos: “cuán presto se va el placer, / cómo después de acordado/ da dolor”, y nos brinda unos versos en los que sus personajes principales han sido considerados por la cultura oficial, puritana y purista, como un tabú frente al deleite: *La mujer y el vino*.

En efecto, en el *Cancionero general*, de Fernando del Castillo, impreso en Sevilla, año 1534, pueden leerse en el folio 202 unas curiosas coplas antiguas de Jorge Manrique a una mujer aficionada al vino, circunstancia que aprovecha el poeta para hacernos mención en una singular letanía de los vinos más acreditados en su tiempo, el siglo XV, cuya ortografía y fonética hemos adaptado a la de nuestros días:

### COPLAS DE UNA BEODA QUE TENÍA EMPEÑADO UN BRIAL EN LA TABERNA



*Hanme dicho que se atreve  
una dueña a decir mal,  
y he sabido cómo bebe  
continuo sobre un brial;  
y aun bebe de tal manera  
que, siendo de terciopelo,  
me dicen que a chico vuelo  
será de la tabernera.*

*Está como un serafín  
diciendo ya: -«¡Ojalá  
estuviese San Martín  
adonde mi casa está!»  
De Valdeiglesias se entiende  
esta petición, y gana  
por ser de allí parroquiana  
pues que tal vino se vende.*

*Y reza de cada día,  
esta devota señora,  
esta santa letanía  
que pondremos aquí ahora,  
(en medio del suelo duro  
hincados los sus hinojos,  
llorando de los sus ojos  
de beber el vino puro:)*

*“¡Oh, beata Madrigal,  
ora pro nobis a Dios!”  
“¡Oh, santa Villa Real,  
señora, ruega por nos!”  
“¡Santo Yepes, Santa Coca,  
rogad por nos al Señor  
porque de vuestro dulzor  
no fallezca a la mi boca!”*

*“¡Santo Luque, yo te pido  
que ruegues a Dios por mí;  
y no pongas en olvido  
de me dar vino de ti!”  
“¡Oh, tú, Baeza beata,  
Úbeda, santa bendita,  
este deseo me quita,  
del torontés que me mata!”*

Vino y mujer juntos, y Jorge Manrique cantándole a una borracha que hincada de rodillas reza una letanía jocosa sobre la cuna de los vino del siglo XV en España, que luego habría de servirle a Cervantes para ubicar geográficamente los caldos de uva que



cita en El Quijote. Sin lugar a dudas nos encontramos ante todo un alarde desinhibido a favor de los heterodoxos del vino por parte de este personaje que aún habiendo cantado a la muerte no ignoró los efectos *quitapenas* del vino.

En *El libro de los enxiemplos del conde Lucanor et de Patronio*, escrito por el infante don Juan Manuel en el siglo XIV, y que más que una novela es una colección de moralejas que trata de dar consejos al lector en cuestiones de buen comportamiento y de buena fe, pero siempre buscando el equilibrio entre los deberes mundanos y religiosos, se nos dice con contundencia en una moraleja final:

*"El vino es muy virtuoso  
y mal usado es dañoso."*

Ejercicio de equilibrio y medida entre las dos posturas antagónicas ante el vino, los ortodoxos y los heterodoxos, los puristas y los fusionistas.

A veces estos antagonismos son ambiguos, dependiendo desde la orilla en la que se los quiera ver. Así San Antonio María Claret, que fue confesor de Isabel la Católica, decía que: *"el vino entorpece los sentidos y es incentivo fugaz de la diabólica lujuria"*. No nos queda claro lo de *"entorpecer los sentidos"*, pues vistos los efectos del vino desde la perspectiva puritanista, lo que para San Antonio María Claret es entorpecer, para un fraile goliardo heterodoxo, los efectos del vino son totalmente lo contrario, es decir, que el vino estimula los sentidos favoreciendo sus sensibilidades.

A los efectos del champagne francés, o el cava español, vino mítico descubierto precisamente por un fraile, les remito para que ustedes juzguen la medida en la que el vino entorpece o estimula los sentidos.

Solo les haré una precisión al respecto de este tema, enarbolada en algo que he oído, y que no por contundente es menos cierto, que dice que *"la gastronomía es el mayor de los placeres que se ejerce sin necesidad de bajarse los pantalones"*. Pues díganme ustedes que si el vino es la parte intelectual de la comida, y ésta en su conjunto es el armazón de la gastronomía, ¿de cuantos intentos de elevar el nivel de los placeres ha sido responsable el vino?

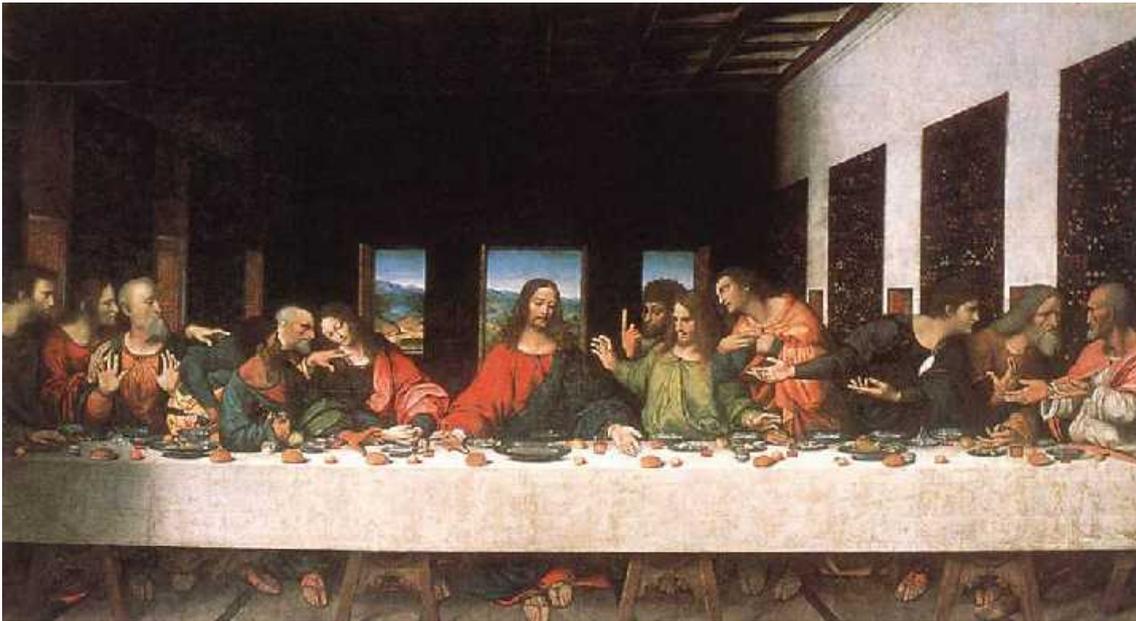
Algo de razón debía tener pues Álvaro Cunqueiro al referirnos lo que afirmaba Michelena: *«Sin vino no hay cocina, y sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro»*.

Fíjense ustedes cómo sin ser citado expresamente, al vino le ha rondado siempre el concepto tradicional de pecado. Para unos en positivo, y en negativo para los otros. Vino, placer, entorpecimiento de los sentidos, salvación eterna, perdición del alma...

Pues miren ustedes por dónde en la mitología del vino se riza el rizo de las contradicciones al ser precisamente quien nos habló de la salvación del alma y de la vida eterna, Jesucristo, el encargado de hacer el brindis más estremecedor que los siglos hayan conocido, elevando el vino como mito a la sublimación del rito en la Santa Cena, en el momento preciso que eleva el cáliz ante toda la Humanidad representada en los Apóstoles, y dice con tosa solemnidad: *"¡Para que os améis los unos a los otros!"*.

La escena, plasmada por Leonardo da Vinci en La Cena (la última cena de Cristo), tan de moda ahora en la literatura de misterio esotérico y enredo de tramas políticas, es la de un grupo de amigos que entonan los himnos de la pascua hebrea, dentro del ritual hebreo del *Hallel*. Carne, pan, vino y canción, y el estremecedor brindis a toda la Humanidad de *amaos los unos a los otros*. *Hallel* es un verbo de origen arameo que significa "alabar". Se emplea más de 200 veces en la Biblia, de las cuales 120 se encuentra en los salmos. Quiere decir: *"gritar de gozo, aclamar"*. Puede aparecer también como *tehillah* [tejiláj] expresión que podemos traducir como "alabanza".





Pero siendo Leonardo da Vinci el autor de la Santa Cena más mítica y más mágica que se conoce (en la imagen de arriba representada), bueno es que se sepa algo que los puristas y puritanistas ortodoxos de la cultura del vino han tenido callado durante siglos, y es que durante diez años, entre 1470-1480, Leonardo trabajó como tabernero para aumentar la exigua renta que le procuraban los pequeños encargos que le hacía Verrocchio. Será jefe de cocina, con veintidós años, de la famosa taberna de *Los Tres Caracoles*, junto al Ponte Vecchio de Florencia, hasta que en el verano de 1478 fue destruida por un incendio provocado en una riña de bandas rivales florentinas. Inmediatamente improvisó con su amigo Botticelli un establecimiento en el mismo lugar, en su mayor parte construido con viejos lienzos del taller de Verrocchio, al que llaman *La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo*. El local no tuvo éxito, entre otras cosas, como argumenta Botticelli: *¿Quién va a entender un menú escrito de derecha a izquierda?*. Dos décadas más tarde dedicó tres años de su vida a pintar *La Cena* (la última cena de Cristo), tal vez su cuadro-mural más famoso junto a la *Gioconda*, en el que de forma tan austera logró plasmar toda la magia y el misterio de un grupo de amigos que comen, beben y hablan del cotidiano devenir de lo místico y lo profano, e incluso cantan himnos de alabanza. En una palabra: El vino-mito ensamblado perfectamente en el vino-rito.

No está de más que amparándonos en la solera y el prestigio de la institución universitaria que avala los cursos de verano, nos aproximemos sin miedo al mosaico colorista del vino, viajando sin complejos y sin prejuicios de la enología a la etnología, haciendo un alto reconfortante en la antropología cultural. Nada mejor que hablar de vino y de tabernas en una tierra que de tabernas sabe en mayúsculas en su geografía, y en minúscula a pie de calle, aún a riesgo de no convencer a los puristas, más proclives a llenar las aulas académicas de "rancieros" saberes que de la vida misma en toda su frescura. No en vano los monjes del medievo, que tanto sabían de claustros, bodegas y lagares, venían a decirnos: *"Confía más en el eructo de un beodo que en la oración de un hipócrita"*. Y cuando ellos, sillares de lo que hoy llamamos Cultura Occidental, llegaron a tal conclusión entre códices, candiotas y maitines de misacantano, será porque existe una verdad intangible a caballo entre el *"Ora et labora"* de San Benito y el *"In vino veritas"* de Kierkegaard. Es cuestión de descubrirla. Eso sí, sin olvidar que tanto los abstemios como los borrachos dicen la verdad sólo y exclusivamente cuando la poseen.



El gran Carême, que fue en los comienzos del siglo XIX en Francia el cocinero de los reyes, al mismo tiempo que el rey de los cocineros, escribió a propósito del dismantelamiento por los bárbaros del norte de la cultura culinaria del Imperio Romano: "*Cuando ya no hubo cocina en el mundo, tampoco hubo literatura, inteligencia elevada y rápida, ni inspiración, ni idea social*". Fue entonces cuando la cocina se refugió en los conventos junto al latín del imperio caído, manteniéndose así hasta que no comenzó a presentirse el Renacimiento, momento en el que reyes y emperadores (nuestro Carlos V, en la ilustración de abajo, es un claro ejemplo) comenzaron a retirarse, en sus postreros años, a los conventos buscando a Dios entre los fogones y las bodegas, cuya divina presencia entre ellos ya nos aseguraba Santa Teresa entre éxtasis y éxtasis.



Los *puritanistas* de la cultura del vino también han querido ocultarnos que los verdaderos motivos de la retirada del mundanal ruido del poder que tuvo Carlos V en Yuste, no fue buscando a Dios en el recogimiento y en la oración, sino en los pucheros y las jarras de vino, porque, ahí está la Historia para demostrarlo, a nuestro emperador le gustaba comer y beber más que gobernar, de ahí que se retirara a un monasterio a hacer lo que mas le placía. Y por qué precisamente a Yuste, cabría preguntarse, siendo el motivo, sin duda alguna, el hecho de que eran los Jerónimos entonces los que mejores cocinas, bodegas y frailes guisanderos tenían.

Julio Caro Baroja, historiador, antropólogo, misógino y poco dado a hablar y tratar con el vino, que conocía de forma tan magistral a los españoles desde lo más ancestral de sus costuras culturales, a través de sus obras nos ha dejado escrita, a modo de testamento, la lección primera de cómo se puede trabajar en profundidad el campo de la Historia, la Antropología y el Folclore sin recurrir a los biologismos, sin distorsiones esquemáticas hacia lo "total" o "constante" como ha ocurrido por desgracia cuando la Cultura Oficial se ha enfrentado al tema del vino. Irse por las ramas biologists, es decir, entender que el "pueblo" (el "volk" alemán de Nietzsche, o el "ethnos" de los griegos) produce canciones y refranes, guisos y vinos, como el gusano de seda produce su capullo o la araña su tela, puede llevarnos a los extremos de considerar que las



costumbres populares son la antítesis del hombre civilizado, produciéndose, por tanto, la dicotomía entre cultura popular y civilización, postura ésta vigente hasta no hace muchos lustros, y frente a la cual comenzó a situarse Antonio Machado Álvarez "Demófilo", padre de los hermanos Machado, Antonio y Manuel, a finales del siglo XIX, empezándose entonces la ardua tarea de llevar el Flamenco desde lo meramente "popular" hasta la "divinizada civilización" de la cultura elitista. Y hablamos del Flamenco por lo próximo que está a la denostada cultura tabernaria, pero bien pudiera aplicarse a tal o cual lengua vernácula, o tal o cual forma de vestir, o al vino, objeto de todo esto que aquí se dice. Las ramas biológicas, que nunca entendió ni justificó Julio Caro Baroja, pueden llevarnos, también, a la Antropología que él llamaba "política", de inconfesables raíces y motivaciones "económicas", basada en el darwinismo y --según él-- en especulaciones peregrinas (me viene a la memoria la cuestión del Rh de la sangre que algunos esgrimen como hecho diferenciador y justificación nacionalista), pilar de sostén del racismo, que conlleva a que la glorificación del propio grupo esté condicionada a una marcada hostilidad hacia otros grupos. Función ésta que en tiempos de paz viene a jugar la rivalidad futbolística, en nuestros días, como válvula de escape de violencias y hostilidades del ancestro tribal.

Y me detengo en estas consideraciones por lo expuestos a la tentación que estamos todos los que nos dedicamos a estudiar la Cultura Tradicional, incluyendo en ella la cultura del vino, de tomar el sendero del estéril "chauvinismo" y comenzar a confundir lo "propio", lo "castizo", con lo "puro", y a los "casticistas" con los "puristas". A la memoria me vienen las sucesivas guerras de los vinos franceses contra todos los vinos del mundo. El ya citado Caro Baroja nos avisa cuando nos dice: *"Lo castizo - insisto-- no es lo puro o lo genuino ni lo antiguo. Es más bien lo determinativo, lo más significativo, dentro de un ámbito popular en un momento. [...] La palabra "castizo" encierra, pues, unos principios de equívoco tan grandes como la palabra "tradicional". La gente quiere darle valores de pureza y de cosa remota e invariable. Pero con frecuencia esta voluntad se basa en datos falsos y aún contrarios a la experiencia histórica."*



Díganme ustedes si no hay algo tan típico y tan castizo en los bares y restaurantes para turistas que la sangría, el gazpacho y la paella, y en cambio díganme ustedes también si no hay una gastronomía tradicional más falsa que las sangrías, los gazpachos y las paellas que se les ofrecen a los extranjeros, en la mayoría de los casos.



No hay algo más castizo para un madrileño que un chotis, y en realidad es de origen escocés. En gastronomía tampoco nos libramos de estas cosas: Las mejores hamburguesas no son las de de Hamburgo, sino las de cualquier sitio de carretera en Oklahoma. Los mejores perritos calientes no son los de Frankfurt, sino los de Nueva York. Los mejores helados italianos son los españoles. La mejor comida china, por cierto, es la que ponen en un restaurante chino de Linares, en el que dueño no es chino sino coreano, pero ni se nota. Y la mejor tortilla española de patatas, les confieso, me la tomé en el puerto del Pireo, en Atenas, hecha por un turco, con aceite italiano envasado en España y que resultó proceder de una cooperativa de Martos.

Ciertamente, sobre gustos no hay nada escrito, y lo poco que haya no es del todo cierto. En realidad cuando uno añora la comida que nos hacía nuestra madre, o nuestras abuelas, no estamos recordando sabores, sino tiempos. Añoramos no el arroz con leche de entonces, sino aquel entonces cuando nos preparaba nuestra madre aquel arroz con leche. A esta percepción podríamos denominarla teoría del *saboraje*.



Hay un principio gastronómico que se suele aprender cuando se renuncia deliberadamente a percibir el mundo con los sentidos de un turista al uso, convirtiéndonos en *gastrónomas*, momento en el que se comienza a percibir el entorno con los sentidos de quien viaja para tener experiencias nuevas con todo aquello susceptible de ser comido y bebido, pero saboreándolo. Otra vez el *saboraje*.

Es entonces cuando descubrimos que los sabores como los paisajes no viajan, hay que ir a su encuentro allí donde nacen o perduran. Doy fe de ello cuando en 1999, en el mes de noviembre, fuimos a Sanlúcar de Barrameda los miembros de la Orden de la Cuchara de Palo para investir comendador de ella a Toto Barbadillo. Probamos el vino joven del año escanciado en vasos grandes de cristal muy fino, como los de la sidra, frente al ventanal de la bodega desde el que se ve la desembocadura del Guadalquivir. Nos acompañábamos de un ajo vinatero, a caballo entre la porra antequerana y los majaos de pan con aceite y tomate. Nunca me alegré tanto como entonces de que los americanos que han puesto un hombre en la Luna, y al paso que vamos un milagro sería que no nos pongan a todos, no hayan descubierto aún un artefacto capaz de grabar los sabores, como ya se ha hecho con las imágenes y con los sonidos. Afortunadamente, hoy por hoy, el



hecho de degustar es una acción fisiológica rematada con una revolera intelectual. Lo bueno no es lo que nos dicen que es lo bueno, sino lo que nos gusta por haberlo experimentado en vivo y en directo.

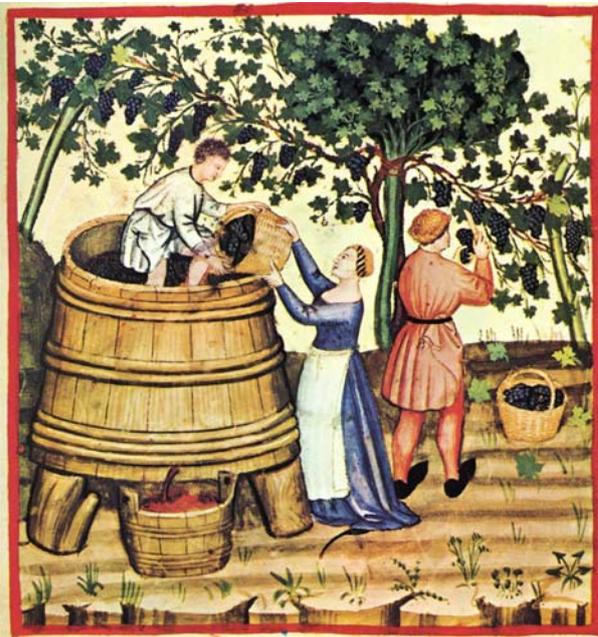
Y es precisamente con los vinos donde se aprecia más este efecto. “*Vino viajero mal compañero*” porque el vino, como ser vivo que es, alcanza su máximo nivel expresivo en su entorno y en su paisaje, y no cuando se le aleja de él.

Les voy a contar, a propósito, una anécdota que la tengo por cierta:

Hace ya bastantes años, encontré un viejo maestro de Alcalá la Real, localidad importante de la Sierra Sur de Jaén, con un antiguo alumno suyo, y como era preceptivo entonces le preguntó cómo le iba la vida, si ya había hecho la *mili*, si ya tenía un trabajo, si se había casado... A lo que le respondió el antiguo discípulo que había “servido” en el “Cerro Muriano”, que trabajaba de tractorista en una cortijada, y que sí se había casado hacía apenas unos meses. El viejo maestro siguió interesándose por las cosas de su antiguo alumno preguntándole que dónde hicieron el viaje de novios, contestándole el joven que habían ido a Granada. Veríais La Alhambra, ¿qué os pareció?, le siguió preguntando el maestro.

--*Pues que quiere que le diga*--le contestó el antiguo alumno--, *La Alhambra, como todas las Alhambras, pero tiene alrededor una alameda mu fresquita donde nos tomamos la merienda mi mujer y yo. No se puede hacer usted ni idea lo bueno que estaba allí el vino sentado al fresquito.*

Vino que sospechamos no sería nada del otro mundo, pero sí estaba siendo tomado en el entorno en el que suelen encontrarse los otros mundos. Todo ello basado en la teoría que admite que hay otros mundos, pero todos ellos están en este, en el nuestro. Sólo hay que saber buscarlos.



En el mundo del vino suele ocurrir con bastante frecuencia que el rito se come el mito, y el mito se bebe el vino. Son esas veces en las que estando en un restaurante y desconociendo lo que se esconde tras cada nombre de la carta de vinos, nos dejamos seducir por el snobismo reinante, o por la cursilería caduca con la que a veces se adorna el rito, y elegimos no el vino que nos gusta, sino el vino que más nos emperifolla ante los presentes. Es el momento en el que más excentricidades se hacen con la copa. Se meten las narices en ella, agitando el vino y aspirando lo que desconocemos.

Al respecto me contaron una anécdota, de la que no doy fe por no encontrarme presente en el lugar, que le sucedió a nuestro rey Juan Carlos I en una montería en Sierra Morena. Alguien lo apabullaba haciendo innecesarios alardes de sus dotes como catador y entendido en vinos, por aquello de que no todos los días se bebe uno el vino con el rey de España, y cuando el catador exhibicionista se había explayado a sus anchas con sus catalogaciones sensoriales y organolépticas, el rey se llevó la copa a los labios y después de un trago exclamó: “*¡Coño que vino mas bueno! ¡Me gusta! ¿De dónde has dicho que es?*” Sin lugar a dudas el rey acabó la copa del “vino que le gustó”, y no del



vino que le explicaron con todo lujo de detalles, tratándose, curiosamente, del mismo vino.

Decía Julio Camba que lo que él acostumbraba a hacer cuando le invitaban a comer en un restaurante y el anfitrión le pasaba la carta para que eligiera el vino, él optaba siempre por el más caro para darle un escarmiento a su temerario anfitrión, que se sentaba a comer en un restaurante sin saber cuánto podía gastarse, y lo que es más grave, sin saber sorprender a sus invitados compartiendo sus propios gustos.

Si me permiten, les voy a dar un consejo que a mi me ha ido muy bien en mis andanzas y en mis pitanzas: *“El vino bueno en la casa. Y en el restaurante el vino de la casa”* ¿La razón? Bien simple. En la casa nos aseguramos que el vino va a estar bien tratado en cuanto a temperatura, porque lo vamos a mimar. Si el vino nos sale deteriorado el coste será mucho menor que si lo pagamos a precio de restaurante, so pena que el propio restaurante cargue con la botella deteriorada. Eligiendo el vino de la casa, en un establecimiento medianamente aceptable, nos aseguramos que es ese vino el de mayor rotación de la bodega, y por ser precisamente el que más se consume será al mismo tiempo el que se oferta al mejor precio, porque es el que a mejor precio compra el restaurador.

¿Quieren gozar del vino caro? Pues en casa. Comprado en tiendas especializadas y compartidos con amigos. Nosotros en la *Muy Ilustre y Noble Orden de la Cuchara de Palo* lo que hemos hecho ha sido crear un sección para degustar vinos a la que hemos denominado *“La Tabertulia de los Sobrinos de Noé”*, dado que Noé en cuestiones del vino no tuvo buenas relaciones con sus hijos, y de sus sobrinos la historia no nos ha dejado constancia ni para bien ni para mal. Reunidos a gozar del vino de categoría rayando la excelencia, a ser posible, acompañados de pequeñas pociones de comida. Tapas minimalistas consistentes sobre todo en jamón, queso y algunas almendras tostadas, a la altura el vino. Y poco más: tertulia y ninguna prisa. Sobre todo nada de prisas.

Cuentan que el universal maestro de la guitarra Andrés Segovia compartió en Madrid durante sus años mozos una tertulia a la que acudían entre otros el poeta Federico García Lorca, el pintor Salvador Dalí, el poeta y pintor Rafael Alberti y el director de cine Luis Buñuel, cuando éste último, en la Residencia de Estudiantes, fundó el primer cine-club de España, allá por el comienzo de los años veinte del ya extinto siglo XX. De ellos, el que no era perito en lunas, como habría de decir el poeta Miguel Hernández, lo era en estrellas, pero todos fueron diestros en atrapar el tiempo, que no en vano a Dalí se le derretían los relojes en sus pinceles. Tan ilustre tertulia recibió el nombre de *“Malditas sean las prisas”*. Y cuando ellos lo decían es porque sabían de la cadencia pasada con la que el tiempo nos pasa, y no de las prisas con las que nosotros tratamos de pasar el tiempo.



Pero es la otra percepción del entorno, la intimista, la que se desnuda de los corsés que la *Cultura Oficial* le ha pretendido poner siempre a la cultura popular. La cultura de los *oficialistas* siempre ha tratado de amoldazar los ritos del vino con el mito de sus sambenitos, cuando todos sabemos sobradamente que del vino se puede ser amigo pero nunca cómplice, porque con el amigo, con el compadre, con el contertulio a lo que puede llegar uno es a compartir la vida, de ahí la palabra convidar, *cum-vitae*, con vida. Pero con el cómplice casi siempre se acaba compartiendo celda y condena. Unidos al vino para gozar de él es el secreto, nunca esclavos del vino que nos tiranice.



Han observado ustedes la costumbre tan en boga hoy en los restaurantes de cierto nivel, de no dejar la botella de vino en la mesa, y sentirse uno observado por el camarero para ver cuándo ha de llenar la copa, privándonos de una de las mayores gozos que se pueden tener en la mesa como es la de servirle vino a quien se aprecia o a quien se ama. Eurípides ya lo dijo: *Dónde no hay vino no hay amor*.

Y el amor no avasalla, de ahí que el mito de la finura encorsetada en la mesa más que liberar al vino hacia los ritos espontáneos lo acaba ahogando en un cúmulo de despropósitos ridículos.

Seguro que alguna vez habrán observado ustedes el papel que juega el vino en el entorno de uno de los platos más señeros y comunales de nuestra cultura culinaria popular: Las *migas de pastor*, o *migas de pan*, o *migas de harina*.

De paz, armonía y tolerancia nos han hablado algunos platos señeros de nuestra cocina tradicional. Así las gentes de la antigua Grecia tenían en el *acónito* su principal comida: pan mojado en aceite de oliva virgen y vino, acompañado de aceitunas, alguna carne y algún que otro pescado en salazón. ¿Qué si no han sido, y siguen siendo, pues, desde los griegos las tradicionales *migas de pan* en la dieta de las gentes de nuestros pueblos? Tal vez porque de todos los platos que dan sabor a nuestra cocina, son las *migas de pan*, en su modestia rural, el más claro símbolo de la hermandad comunal, de la fraternidad culinaria, hermandad cultural que ha prevalecido durante siglos y a través de



las cocinas regionales. Las migas, para que lo sean del todo, han de prepararse en amor y compañía. Entre todos se pica el pan, uno lo remoja y lo escurre a estrujones, otro prepara la sartén y vierte en ella el aceite de oliva virgen, otro pela los ajos y lava los rábanos, otro corta los torreznos, los chorizos y la morcilla para ser fritos, otro pela las sardinas arenques prensadas y colocadas en cubas de madera, otro abre el melón y lava las uvas, todos las mueven para que no se quemen, y por el antiguo rito gastronómico de nuestra cocina que es el de la "*cuchará y paso atrás*", entre todos dan cuenta de ellas en el crisol inmenso de la sartén campera. No en vano la cultura popular nos ha dejado dicho que "*dos que no se llevan bien, no hacen buenas migas*". ¿No es ese el secreto de la tolerancia?

Y la bota de vino, mientras tanto, ejerciendo de capitana generala, dando vueltas en el corro para que todo se haga como ha de hacerse, en su orden y en su concierto. Afanado el vino en que todos los ingredientes hagan *buenas migas*, que ya sabemos de sobra y por experiencia que sentarse a comer juntos es una oportunidad que todos nos damos para querernos un poco más, precisamente en estos tiempos en los que aún no hemos perdido la esperanza de que de los corazones más duros brote como un soplo una brizna de ternura en tantas ollas donde hoy se cuece el desamor y la insolidaridad.

Tres han sido, pues, los vientos que tradicionalmente han hecho girar las veletas de la tolerancia en el paisaje y el paisanaje de lo que se ha dado en llamar la *Cultura del Mediterráneo*: El trigo, el olivo y la vid.

Vientos que al amainar nos dejaron como un soplo tres símbolos tangibles y omnipresentes: el vino, el aceite y el pan de cada día, el que compartido en una comida crea lazos indisolubles y difíciles de olvidar, vínculos que el saber popular inmortaliza en sencillos adagios: "*convidados, los que han compartido el vino; compañeros, los que han compartido el pan*"



Esto en el fondo no es ni más ni menos que el eterno devenir de un Prometeo que cada día, a la caída de la tarde, sigue robándoles el fuego a los dioses y encadenando su destino a la roca que sostiene los sueños de todo el género humano. Pan, aceite y vino tomado en paz solidariamente, sin llegar a la exageración que algunas veces hemos oído en nuestra cultura tradicional: "*El pan con ojos; el queso sin ojos; y de vino hasta los ojos*".

La cocina, el arte del guisandeo, del mismo modo que la gramática, la medicina, la moral y la ética, son artes de las llamadas normativas, donde la descripción y la prescripción van unidas obligatoriamente. No podemos saber nada de la historia de la cocina y del vino si no llegamos a entender el origen y los motivos por los que las viandas una vez pasadas por los fogones acabaron siendo platos en el sentido más gastronómico de la palabra.

La cocina, desde su descripción, su prescripción, su historia, y todos los barnices de intelectualidad que queramos darle en estos tiempos tan proclives a ello, procede de dos



únicas fuentes: Una, popular hasta la médula, y otra que mana del entorno de las clases más acomodadas. Existe, por tanto, una cocina campesina de tierra a dentro, o una cocina de marengos a pie de rompeolas, y existe, dándoles replica a ambas, una cocina cortesana y capitalina.

La cocina popular está estrechamente vinculada al entorno natural de cada lugar. Se elaborada con todo aquello que se tiene cerca, al alcance mismo de la mano en el mercado del pueblo, o en la huerta aldeaña. Es una cocina remansada y decantada a través de la imitación y la costumbre mimética, que se traspasa y se aprende de viva voz –casi nunca con papeles escritos de por medio–, de generación en generación, después de que todo ya ha sido ensayado mediante tareas repetitivas que, por ancestrales, son de sobra archisabidas por todos, y las cuales, en el fondo, no hacen otra cosa que mantener en movimiento la noria de la tradición, esa que eternamente muere al vaciarse cada cangilón, y sin embargo se recrea en la paradoja por la que imperecederamente nace con el agua nueva del cangilón siguiente, con la precisión y exactitud en el que el más mínimo cambio del entorno repercute en la ciencia y en el arte de los pucheros y los fogones de cada lugar.

La otra cocina, la de las clases acomodadas, la cocina sabia que llama Jean-François Revel en su *Festín en Palabras*, reposa sobre la invención, la renovación y la experimentación. Es ésta la cocina que ha hecho revoluciones culinarias, muchas veces desconociendo que lo que daban por nuevo ya llevaba siglos dando vueltas por las cocinas de Europa. De este modo es fácil comprobar que lo que hoy se presenta con visos de excentricidad e innovación, la alianza de lo salado y lo dulce, por ejemplo, o el maridaje de las carnes con la fruta, era el pan nuestro de cada día en la cocina medieval y hasta casi mediado el siglo XVIII

La cocina sabia, a la que se refiere Revel, la que innova, imagina y crea, se ha visto expuesta muchas veces a tirar por derroteros que no han hecho otra cosa que incitar al amante de la buena mesa al obligado retorno a la cocina del terruño, a la cocina de siempre, la tradicional y popular.

En cambio esto que hemos dicho para la cocina tradicional y la cocina que innova, en el tema del vino se ha sublimado. El vino cuanto más se ha ido apartando de la cultura tradicional para ser elaborado, más ha ido ganando en calidad. El vino, cuanto más ha ido tecnificando su proceso de elaboración, más cerca ha ido posicionándose de lo excelente. No le caben a los vinos de ahora para ser tenidos por buenos que se les cuelguen las etiquetas de “elaboración tradicional”, o “elaboración artesanal”, o aquello otro de “elaborados como siempre se han hecho”. Al vino, no nos llamemos a engaño, la innovación tecnológica le ha sentado muy bien, siempre y cuando la filosofía de los productores respete el espíritu de la cultura tradicional vinícola, pero no en sus formas, que avanzan a pasos agigantados.

La esencia de la cultura del vino la vemos plasmada en los intelectuales más diversos. Por poner sólo tres ejemplos significativos:



El cineasta neoyorquino Woody Allen sentenció lapidariamente desde su filosofía epistolaria de Manhattan que: *"No sólo de pan vive el hombre, sino que de vez en cuando también necesita un trago"*

El escritor finlandés Mika Waltari, autor de *Sinhué el egipcio*, por medio de la metáfora, llega en el tema a la propia esencia existencial del hombre cuando dice que: *"La vida es una formidable borrachera y la muerte es su resaca"*

Y el poeta malagueño Manuel Alcántara, más en la línea de los hombres del sur nos dirá:

*"Cuando termine la muerte,  
si dicen a levantarse  
a mí que no me despierten."*

Hasta en la propia España, las gentes de cada región tienen una visión diferente del hecho gastronómico: A los andaluces, más que nos pese, se nos han estereotipado hasta la saciedad, de tal modo que ya resulta tópico hablar de los tópicos que atenazan el prisma de la cultura andaluza: Flamenco, toros, vino y el duende que subyace en el suspiro integrador de todos ellos.

Pero los andaluces, es hora ya que se diga, en las cosas del comer más que impenitentes tragones como nuestros hermanos de la cornisa cantábrica --vascos, cantabros, asturianos y gallegos---, o impertérritos devoradores de asados con mucho pan, como nuestros hermanos castellanos, o refinados gastrónomos de lo que da el terruño propio, como nuestros hermanos catalanolevantinios, ante todo somos *gastrósofos* más que gastrónomos, es decir, filósofos del comer y del beber, a quienes el hecho de estar reunidos entorno a una mesa, o apoyados en el mostrador de una taberna, nos lleva antes a filosofar en plan tertulia sobre lo humano y lo divino, que a disfrutar de lo que comemos y de lo que bebemos. Sólo en Andalucía podía acuñarse un refrán con tintes de leyenda como el que nos afirma que *"los flamencos no comen... sólo beben, cantan y filosofan"*.

Pero al andaluz, gastrósofo más que gastrónomo, le importa más que lo que come o lo que bebe, con quién lo come y lo bebe, y dónde lo come bebe. Ante la pregunta de "dónde", "con quién" y "qué" se ha comido, un vasco de pura cepa presumiblemente nos contestaría en primer lugar: *"Me he comido una merluza con salsa bilbaína que es la hostia..."*; lo demás suele ser para el vasco algo accesorio. El valenciano, por su parte, antepondría la circunstancia de haber sido él quién ha cocinado la paella al hecho de habérsela comido. El catalán, que ha hecho una patria de sus tradiciones culinarias, haría siempre hincapié en cómo la receta de lo que se ha comido se remonta a varias generaciones de sus antepasados, no habiéndose cambiado de ella ni una brizna de azafrán; basta para percatarnos de ello que pongamos una mínima atención a los anuncios televisivos de los productos alimenticios elaborados en Cataluña.

Pero el andaluz, antes que le preguntemos incluso, comenzará diciéndonos: *"He comido con fulanito y con menganito en tal sitio..."*. El menú será siempre para el andaluz en su exposición narrativa cosa de "segundo plato", y nunca mejor dicho en este caso, porque en la escala de valores gastronómicos de los andaluces prevalece más el "dónde" y el "con quién", que el "qué" se ha comido.

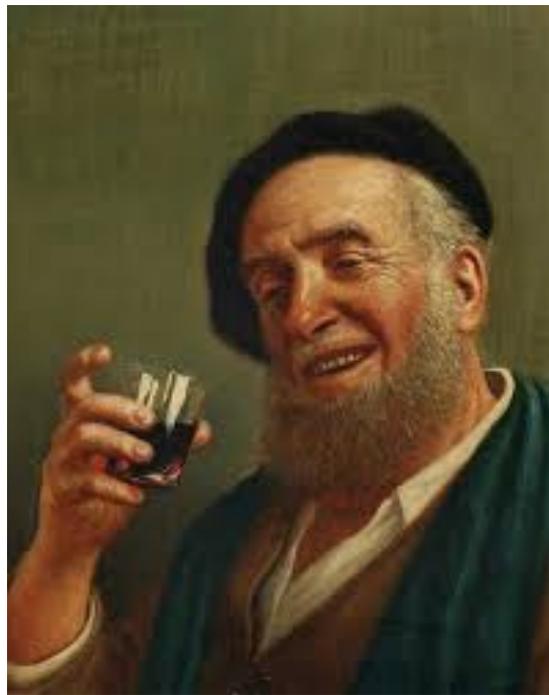
Estando, como estamos, celebrando el IV Centenario de la Primera Edición del Quijote, bueno es traer a colación, a modo de colofón, cómo el bueno de Sancho se tenía por un buen catador de vino --*mojón*, se le llamaba entonces, a quien sabía de sus bondades y de sus cualidades--, habilidad que le venía de familia, según él mismo



cuenta en el capítulo XIII de la segunda parte de El Quijote, cuando habla con el fingido escudero del también fingido Caballero del Bosque:

*-¡A mí con eso! -dijo Sancho-. No toméis menos, sino que se me fuera a mí por alto dar alcance a su conocimiento. ¿No será bueno, señor escudero, que tenga yo un instinto tan grande y tan natural, en esto de conocer vinos, que, en dándome a oler cualquiera, acierto la patria, el linaje, el sabor, y la dura, y las vueltas que ha de dar, con todas las circunstancias al vino atañederas? Pero no hay de qué maravillarse, si tuve en mi linaje por parte de mi padre los dos más excelentes mojones que en luengos años conoció la Mancha; para prueba de lo cual les sucedió lo que ahora diré: «Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua, el otro no hizo más de llegarlo a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro, el segundo dijo que más sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán. Con todo eso, los dos famosos mojones se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar de la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán» Porque vea vuestra merced si quien viene desta ralea podrá dar su parecer en semejantes causas.*

Así es que concluyamos, a modo de loa y exaltación de las bondades del vino, con el brindis con el que el inefable y Camilo José Cela puso fin a su intervención en las “Conferencias Culinarias” en la Universidad “Menéndez Pelayo”, primera vez que las cosas de las viandas y el vino entraban por la puerta grande de la Universidad sin complejos y sin remilgos. Decía así nuestro premio Nóbel: *“Brindo por quienes cuidan la vid, vendimian las uvas, crían el vino, lo escancian y se lo beben, y brindo por San Jerónimo, que en el siglo IV supo decir, poco importa con qué suerte de complacencia, que el vino y la juventud son el doble incentivo de la voluptuosidad. A quienes vamos dejando ya la juventud a popa, sin prisa alguna, bien es cierto, nos consuela la idea de que el vino pueda devolvernos, si no los años idos, si los recuerdos que jamás quisiéramos ver borrados de la memoria. ¡Oh memoria –decía don Quijote- enemiga mortal de mi descanso!”.*



Muchas gracias.



## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

CAMBA, Julio: *La casa de Lúculo o el arte de comer*. R&B Ediciones, SL. Guipúzcoa, 1995

CARO BAROJA, Julio:

- *Los Pueblos de España*. Ediciones Istmo. Madrid, 1981.
- *El Carnaval (Análisis histórico cultural)*. Taurus. Madrid, 1965.
- *La estación del amor (Fiestas populares de mayo a San Juan)*. Taurus. Madrid, 1979.
- *Temas castizos*. Ediciones Istmo. Madrid, 1980.
- *El estío festivo (Fiestas populares de verano)*. Taurus. Madrid, 1984.

CERVANTES, Miguel de: *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*. Edición príncipe de la primera parte. Juan de la Cuesta, 1605.

- Edición comentada y anotada por Diego Clemencin. (6 volúmenes) Aguado. Madrid, 1833-1839.
- Edición dirigida por Francisco Rico. Galaxia Gutenberg-Círculo de lectores, 1998-2005
- Edición comentada por Rudolph Shevill y Adolfo Bonilla y San Martín. Gráficas Reunidas. Madrid, 1928-1941.
- Edición de Martín de Riquer. Espasa Calpe. Madrid, 1972.

COVARRUBIAS, Sebastián de: *Tesoro de la lengua castellana o española*. Edición de M. Maldonado y M. Camarero. Editorial Castalia. Madrid, 1995.

CUNQUEIRO, Álvaro: *Cunqueiro: 100 artigos*. La Voz de Galicia, SA .Biblioteca Gallega. A Coruña, 2001.

DELICADO, Francisco: *La lozana andaluza*. Espasa Calpe. Madrid, 1988.

DOMINGO, Xavier:

- *El vino, trago a trago*. R&B Ediciones, SL. Guipúzcoa, 1995
- *La Mesa del Buscón*. Tusquets (Barcelona) - Colección Los Cinco Sentidos, 1980

DUMAS, Alejandro: *Cocina española*. Seteco. Madrid, 1982.

ENRIQUE DE ARAGON – MARQUÉS DE VILLENA: *Arte Cisoria, o Tratado del Arte de cortar del cuchillo*. Edición facsímil de 1529.

ESLAVA, Juan. *Tumbaollas y hambrientos*. Plaza & Janés. Barcelona, 1999.

FRAY MIGUEL AGUSTIN: *Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*. Impresor Luys Roure. Perpiñan, 1626.

LOBERA DE AVILA, Luis: *Banquete de Nobles Caballeros*. (1530) R&B Ediciones. San Sebastián, 1996.

LUJÁN, Néstor; PERUCHO, Juan: *Historia de la Gastronomía Española*. Tusquets Editores - Los Cinco Sentidos. Barcelona, 1989.

MANRIQUE, Jorge: *Cancionero*. Ediciones Akal, SA. Madrid, 1997.



MARTINEZ LLOPIS, Manuel M.: *Historia de la Gastronomía Española*. Alianza Editorial. Libros de Bolsillo. Madrid, 1989.

MARTINEZ MONTIÑO, Francisco: *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*. (1611). Facsímil editado por Tusquets Editores (Barcelona). Colección Los Cinco Sentidos, 1982.

NOLA, Ruperto de: *Livre de Coch - Libro de Cocina*. 1525. La Val de Onsera. Angües, 1994.

REVEL, Jean-François: *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*. Tusquets Editores. Barcelona, 1996.

SUAREZ BLANCO, Germán: *Léxico de la borrachera*. Universidad de Cádiz. 1989.

SUAREZ GALLEGO, José María:

-- *Cocina Jiennense I y II*. Diario Jaén, 1996 y 1998.

-- “De la *ligailla* a la *enrea*: Una aproximación etnológica a los ritos tabernarios en las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena”, en *Actas del VI Congreso Histórico de las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena y Andalucía*.

-- *El aceite de oliva virgen extra, ese desconocido*. Ayuntamiento de Guarromán, 1997.

-- “Epílogo a modo de homenaje a Julio Caro Baroja”, en *Actas el IV Congreso Histórico sobre Nuevas Poblaciones*. Centro de Estudios sobre Nuevas Poblaciones “Miguel Avilés”. La Carolina y Guarromán, 1996

-- *Fuero de las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena, y otra documentación complementaria*. Ayuntamiento de Guarromán. Seminario de Historia y Costumbres Populares “Margarita Folmerin”. La Carolina (Jaén), 1997.

-- *Mito y realidad de la cocina del Quijote*. Orden de la Cuchara de Palo y Obra sociocultural de la Caja de Jaén. Guarromán, 2005. (En imprenta)

VINCI, Leonardo da: *Notas de Cocina*. Selección y comentarios de Shelagh & Routh. Ediciones Temas de Hoy. Madrid, 1989.

VV.AA.: *Conferencias Culinarias*. Tusquets - Los Cinco Sentidos. Barcelona, 1982. Universidad de Córdoba, 1996.

