



Modos de beber

Dominique Fournier
Ricardo Ávila
Coordinadores

Colección
Estudios del Hombre
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

641.2 Modos de beber / Dominique Fournier y Ricardo Ávila, coords., Salvatore D'Onofrio *et al.*, Guadalajara, Jalisco: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, 2016.

253 páginas

(Colección Estudios del Hombre, 31. Serie Antropología de la Alimentación).

Incluye índice y bibliografía

ISBN: 978-607-742-571-7

1. Bebidas – Costumbres. 2. Bebidas alcohólicas. 3. Consumo de agua. 4. Consumo de leche. 5. Té. 6. Vino.

I. Fournier, Dominique, coordinador. II. Ávila, Ricardo, coordinador. III. D'Onofrio, Salvatore. IV. Serie o Colección.

MOD

Primera edición, 2016

D.R. © 2016 UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

Unidad de Apoyo Editorial

Juan Manuel 130, Centro, C.P. 44100

Guadalajara, Jalisco, México

Teléfono y fax: (33) 3658 3085

ISBN: 978-607-742-571-7

Visite nuestro catálogo

www.cucsh.udg.mx

Fotografía de cubierta: Thinkstock

Hecho en México / *Made in Mexico*

Índice

Beber... Apunte introductorio <i>Ricardo Ávila</i>	9
La bebida más antigua del mundo. La manipulación simbólica de la leche en el sur de Italia <i>Salvatore D'Onofrio</i>	15
Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo de vino en época medieval <i>María Luz Rodrigo-Estevan</i>	33
Borrachera y sabiduría <i>Dominique Fournier</i>	67
La moral de la historia. Té y alcoholes en India <i>Marie-Claude Mahias</i>	102
Beber agua en el Líbano. De lo cotidiano al rito <i>Aïda Kanafani-Zahar</i>	118
Reflexiones sobre el consumo de cerveza en España: entre la perspectiva mediterránea y los modelos nórdicos <i>F. Xavier Medina</i>	137

Hacia un mestizaje del beber. El caso de los maijuna
en la Amazonía peruana 156
Emmanuelle Ricaud-Oneto

Del bar como lugar de expresión del arte taurino 172
Dominique Fournier

Cantinas, bebedores, borracheras 187
Ricardo Ávila

RESEÑAS

Storia dell'acqua. Mondi materiali e universi simbolici 211
Vito Teti (ed.)

Las culturas del vino. Del cultivo y la producción
a la sociabilidad en el beber 226
Javier Marcos Arévalo (ed.)

Drinking. Anthropological approaches 236
Igor de Garine y Valerie de Garine (eds.)

Las cantinas. Donde la palabra se humedece 247
Jorge Garibay Álvarez

Acerca de los autores 251

Beber...

Apunte introductorio

Ricardo Ávila

Si es percibido desde el espacio exterior, nuestro planeta proyecta una faz azul, más que verde, como pretenden numerosos ambientalistas. Esa coloración domina porque, como se sabe, la mayor parte de la superficie de la Tierra está cubierta por agua. También es sabido que los medios acuosos soportan la vida, la vida toda, incluida la existencia de nosotros —los *sapiens*—, quienes, como todos los seres vivos, vivimos ritmados por el ciclo del agua. De hecho nuestro cuerpo, como el de prácticamente todas las especies, está constituido por agua; agua presente por la intervención de diversos líquidos, todos los cuales llegan a conformar aproximadamente setenta por ciento de la masa corpórea. Somos, pues, agua —líquidos—, componente esencial de la existencia, elemento imprescindible para todo ser vivo.

Al estar sustentada por agua, conformada por líquidos diversos, la existencia humana, en particular, requiere de ellos a partir del surgimiento de la vida misma. De hecho, desde que somos un corpúsculo primordial de células que se constituyen, reproducen y crecen luego de la fusión de un óvulo y un espermatozoide, intercambiamos y utilizamos líquidos para desplegar más y más vida, hasta convertirnos en seres completos, desarrollados y con capacidad de dejar el útero materno. Entonces comenzamos a beber antes que nada la leche materna y después otros varios líquidos porque la energía fundamental que requerimos para vivir entra por la boca y en buena medida utiliza el vehículo que aquéllos establecen. Vivir, pues, implica primordialmente la existencia de agua y, por extensión, otros muchos brebajes (leche, infusiones, café, vino, orina, chicha, cerveza, sangre, pulque y un largo etcétera); todos ellos sustentados en la molécula esencial: H_2O . Pero más allá de consideraciones físico-químicas

y biológico-fisiológicas, el beber —como el comer— es ante todo un hecho cultural total.

Si el agua soporta la vida toda, y ésta y los diversos líquidos que consumen los hombres son centrales en su pervivencia, el acto de ingerirlos y beberlos se convierte de suyo en un hecho cultural total, en el sentido de que está presente todo el tiempo en la actividad humana y atañe a todos los ámbitos sociales y culturales. Teniendo como punto de partida esta consideración, en este volumen de *Estudios del Hombre* han sido compilados una serie de textos sobre diversas bebidas y modos de beber. En ellos, sus autores han desplegado argumentos etnográficos, etnohistóricos, históricos e inclusive filosóficos, para estructurar sus recuentos, descripciones y conclusiones sobre sus propios objetos de estudio. Se trata de indagaciones y reflexiones acerca de diversos *modos de beber*.

De entrada, en «La bebida más antigua del mundo», Salvatore D'Onofrio despliega un atento y detallado examen etnográfico —sin obviar la perspectiva histórica— del modo como los habitantes del sur de Italia han manejado simbólicamente la primera bebida que consumen los hombres en cuanto vienen al mundo, es decir, la leche materna. Pero el autor no deja su análisis en las solas particularidades etnográficas, pues da un paso más en el sentido de la reflexión etnológica: encuadra este fenómeno de manipulación simbólica de «la bebida más antigua del mundo» en la exploración de las oposiciones estructurales que entraña dicho manejo, el cual se torna evidente gracias a su visión etnológica depurada. Este modo de percibir y ordenar el mundo, específicamente en la parte que concierne al manejo de la leche materna, señala D'Onofrio, es propio de las sociedades tradicionales, trazos de las cuales aún restan en el sur de Italia. Sin embargo —señala—, éstas se encuentran en un irremediable camino a la desaparición, en la medida en que los procesos socioculturales innovadores y modernizantes alejan más y más a esas sociedades de su secular ámbito tradicional, léase *natural*.

Otra bebida antigua ampliamente socorrida en las sociedades del llamado «mundo occidental» —culturalmente hablando— es el vino. Desde hace milenios, el elixir que los hombres extraen de las vides ha hecho de éste un placer, aunque también una causa de desgracia en no pocas ocasiones. Con una indiscutible solidez historiográfica y una pluma ágil, María Luz Rodrigo nos ofrece un fresco histórico en su «Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo de vino en época medieval». Apoyándose en años de sólida investigación

sobre el periodo medieval, realizada sobre todo en archivos del medieval Reino de Aragón, la autora presenta un amplio panorama del papel que jugó el vino, en particular su producción y consumo en la Edad Media, y específicamente en casos aragoneses. En definitiva, lo que nos muestra y demuestra Rodrigo con su texto es que la vid y el vino se revelaron históricamente como elementos centrales de un proceso civilizatorio, el de Occidente, sobre todo.

Una luz alterna que permite ver de otra manera la leyenda negra fabricada de este lado del Atlántico, relativa al hecho de que los conquistadores y colonizadores habrían sido los responsables de que los antiguos mexicanos y su progenie se hubiesen lanzado sin más al alcoholismo después de haber sido sometida su cultura, es la que nos ofrece Dominique Fournier en su «Borrachera y sabiduría». Con una pluma compleja pero elegante, el autor expone y comprueba que en el México prehispánico, en particular en el de los mexicas, se bebía bastante y con fruición. Advierte Fournier que el modo de beber de éstos se hacía en un contexto grupal y comunitario —léase *étnico*—, que tenía reglas claramente establecidas y codificadas, las cuales eran cabalmente observadas por la gente. De tal suerte que, al ser desmontada la cultura local, los códigos de conducta relativos a los modos de beber fueron irremisiblemente convertidos. Este autor explica con gran erudición la complejidad cultural del encuentro de dos maneras de percibir y comprender el mundo —específicamente en relación con las bebidas con espíritu— y echa luz, consecuentemente, sobre el modo de beber actual de muy numerosos mexicanos.

Los legos creen que el té es originario de la India y que de ella fue difundido al mundo entero. Sin embargo, en «La moral de la historia. Té y alcoholes en la India», Marie-Claude Mahias se encarga de precisar que no es así, que el té no es originario de la India, sino de China, desde donde fue exportado, aclimatándose muy bien a la nueva tierra, y donde fue desarrollada una cultura del té propia, en la cual los británicos jugaron un papel no menor. Además de exponer un sintético panorama del modo de beber té entre los indios, la autora aborda el tortuoso tema del alcoholismo en ese país. En este tema, otra vez, los legos creerían que en la India milenaria las bebidas etílicas no tienen cabida; pero he aquí que Mahias aduce que el consumo de alcohol es fuerte y está muy difundido en ese subcontinente, donde cuenta con una muy antigua y profunda raigambre tribal, es decir, anterior a la instauración del ya no tan monolítico y estable sistema de castas. Es sobre el contexto de este último sistema, precisa-

mente —el que por su rigidez ideológica y por su ineludible metamorfosis de cara a los influjos culturales de Occidente y ahora globales—, donde se ha debido negociar una doble moral respecto a las bebidas alcohólicas; es ahí donde reside «la moral [disimulada] de la historia» que expone la autora.

En un artículo muy fresco, titulado «Beber agua en el Líbano. De lo cotidiano a lo ritual», Aïda Kanafani-Zahar expone varios de los modos como se bebe agua en ese país entrañable situado en el levante mediterráneo. De entrada, la autora recuerda el papel crucial del agua en el soporte de la vida, concretamente de los humanos, y en una región donde aquélla no es francamente abundante. Así, señala que de su manejo se desprenden múltiples relaciones sociales —amén de las de uso práctico—, o sea, políticas y simbólicas. Resalta que entre las formas tangibles del uso del agua se encuentran las numerosas y variadas formas de consumirla, así como su papel central en la producción de pan; que entre las simbólicas están los modos en que se utiliza cuando se peregrina hacia la Meca; y que entre las políticas se halla su empleo como medio de reconciliación entre cristianos, musulmanes y seculares: el agua bebida de modo compartido para restañar las penetrantes heridas que dejó la guerra civil iniciada en 1975.

Del lado opuesto del mar Mediterráneo, en España, se sitúa el contexto geográfico-histórico-cultural en el que F. Xavier Medina plantea sus reflexiones relativas a la bebida con alcohol que más se consume hoy en el mundo. En su texto «Reflexiones sobre el consumo de cerveza en España: entre la perspectiva mediterránea y los modelos nórdicos», este autor realiza un sucinto recuento histórico en el que describe cómo se introdujo y entonó la cerveza en el país peninsular. Apunta cómo la mercadotecnia, especialmente durante las últimas décadas, ha sido la responsable principal de que la cerveza se haya consolidado como una bebida de gran preferencia entre los españoles, quienes, *grosso modo*, consideran que en España predominan dos tradiciones cerveceras: una propia del ámbito mediterráneo, y otra que llegó del septentrión europeo durante las últimas décadas del siglo XIX.

Los maijuna son un grupo étnico que habita en la Amazonia peruana y que, tal como los demás grupos afines de la zona, están sometidos desde hace décadas a un proceso de cambio irreversible. Dicha metamorfosis afecta cada faceta de la vida de este grupo indígena. En lo que concierne a los modos de beber, Emmanuelle Ricaud-Oneto presenta un bosquejo etnográfico de ellos,

que titula «Hacia un mestizaje del beber. El caso de los maijuna en la Amazonia peruana», y al que acompaña una detallada descripción de la percepción que del beber tienen los miembros de esa etnia. En su trabajo, la autora expone un abanico de bebidas por ellos ingeridas, el cual va desde el agua pura y simple hasta las bebidas alcohólicas industrializadas, pasando por la chicha y las gaseosas. Entrelazada con su descripción, Ricaud-Oneto nos revela una serie de pormenores propios del proceso de cambio de los modos de beber entre los maijuna; proceso que considera de mestizaje, y donde el alcoholismo juega, cada vez más y de modo más radical, un papel protagónico y no propiamente edificante.

A propósito de colectividades y consumo de bebidas con alcohol, Dominique Fournier suma otro texto a esta compilación bajo el título «Del bar como lugar de expresión del arte taurino». En este texto, el autor argumenta que el bar es el sitio donde mejor se discute y filosofa acerca de la realidad de la fiesta brava, y donde también se logran y recrean los consensos y los imaginarios colectivos pertinentes. Con pluma fácil y metódica, Fournier realiza una perspicaz reflexión etnológica sobre la relación existente entre las plazas de toros y sus corridas, y el ámbito urbano donde éstas se encuentran; lo cual en otras palabras significa que la máxima recreación de lo que ocurre en dichas plazas —fiesta y drama— se da en los bares. De ahí que un ámbito urbano que se precie de su naturaleza taurina también debe hacerlo de la vocación taurina de sus bares, según ultima el autor.

Luego, y puesto que se habla de ámbitos socioculturales donde se consumen bebidas con alcohol, el texto que culmina el índice de este volumen lo conforma «Cantinas, bebedores, borracheras», de Ricardo Ávila. En él, el autor expone cómo las cantinas, y antes las tabernas u otros sitios diversos donde se han servido bebidas fermentadas o destiladas, se han constituido históricamente como verdaderos logros de civilización, en cuanto que estructuran, codifican y terminan por ejercer un explícito control sobre la dilatada práctica social de ingerir bebidas embriagantes, hecho que acota de alguna manera las tendencias brutales de los hombres, las que desencadena el no saber beber: el «beber para sufrir» y «no para gozar».

Cierran la presente entrega cuatro reseñas de otros tantos libros que reúnen diversos trabajos sobre el tema de los líquidos que se ingieren y los modos como se hace. Se trata de *Storia de l'acqua. Mondi materiali e universi*

simbolici, editado por Vito Teti; *Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad del beber*, editado por Javier Marcos Arévalo; *Drinking. Anthropological Approaches*, editado por Igor y Valerie de Garine; y *Las cantinas. Donde la palabra se humedece*, de Jorge Garibay Álvarez. Vale decir que las tres primeras obras compilan 62 interesantes ensayos signados por 63 autores, y que la última es producto de una sola voz.

La bebida más antigua del mundo.
La manipulación simbólica de la leche en el sur de Italia

Salvatore D'Onofrio

La leche es por excelencia el humor de las mujeres. Producida exclusivamente después de un parto, es también el único alimento que un recién nacido puede consumir, y que marca durante parte de un largo periodo su dependencia total de los adultos. La leche es un líquido que sale del cuerpo de las madres y cuyas características son desde siempre y en todas partes las mismas. En suma, no cabe ninguna duda de que la leche materna es un alimento natural y universal. Aunque es emblemática desde muchos puntos de vista, la lactancia materna rebasa el estado de una evidencia fisiológica. Inscrita en el orden de la naturaleza —ya que cierra la cadena biológica que va del coito al embarazo y al parto—, no se puede dudar que constituye una función vital ni que singulariza el lazo de unión entre un niño y su madre.

La lactancia se sitúa doblemente, siempre y en todas partes, en la frontera de lo biológico. Contrario a lo que sucede con el embarazo y el parto,¹ en la lactancia puede haber sustitución de la madre natural por una *madre de leche*, y es la lactancia, sobre todo, la que está íntimamente ligada a los principios y a la oposición que estructuran la sociedad, ya que la transmisión del fluido vital de las mujeres se hace rara vez como un simple hecho de naturaleza: el niño nutrido por su madre es el fruto de una alianza. Marcador de una potencia femenina dada por la naturaleza; la leche corre, por así decirlo, en los aparatos culturales de toda sociedad humana para allanar la dominación masculina.

¹ Hoy día la existencia de las madres portadoras ha modificado el dato, aunque éstas, al menos como modelo, siempre hayan existido; por ejemplo, Agar en el Antiguo Testamento.

Los significados simbólicos asociados a la lactancia integran los tres órdenes de relaciones combinados por Claude Lévi-Strauss en el átomo de parentesco: la alianza, la filiación y la consanguinidad; pero conectan, igualmente, el juego de los humores a la valencia diferencial de los sexos que Françoise Héritier (1996) puso de relieve para la reflexión antropológica contemporánea. La valencia diferencial de los sexos actúa como una matriz generadora de sentido; ésta reproduce en el seno de cada cultura configuraciones cuyo número es limitado por la calidad de los materiales sobre los que ejerce el espíritu humano.

He utilizado estos postulados teóricos para estudiar la simbología de la lactancia materna en Sicilia, cuyo funcionamiento se desprende, principalmente, de la valencia diferencial de los sexos. Es así que diré cuál es su difusión en el espacio y las transformaciones que presenta en relación con su origen histórico probable. La investigación que aquí expongo abarcó casi todas las provincias de Palermo y Agrigento, y aproximadamente la mitad de las ciudades pequeñas de Trapani, Caltanissetta y Enna. El alcance de estos datos, así como las encuestas efectuadas en Sicilia oriental y en las comunidades galoglotas (galo-italicas y albanesas), muestran el carácter *pansiciliano* del sistema de pensamiento que tratamos aquí. *In fine*,² comparo los datos sicilianos con los de otras regiones del sur de Italia: Calabria y Apulia, en especial.

Comenzaré exponiendo que para las mujeres sicilianas existen dos tipos de leche, diferentes en varios aspectos: la *leche del corazón* y la *leche de hombro*. Son denominadas así según la parte del cuerpo de la que supuestamente provienen, y cada una presenta cualidades que las enfrentan entre sí. La leche del corazón es considerada de no buena calidad, aunque esté asociada con un órgano dotado de valor simbólico positivo en el ámbito semántico: el corazón es la sede del amor y de los sentimientos altos, así como el equivalente de la memoria en la Biblia. El simbolismo positivo del corazón se observa, por ejemplo, en una lengua romance como el francés, pero también en el inglés, en la cual la asociación de la memoria se encuentra en las expresiones *apprendre par cœur* o *to learn by heart*; en italiano se dice igualmente *ti porto nel cuore* (te llevo en el corazón) para dar a entender que se guarda el recuerdo de alguien. Por supuesto, lo anterior no impide que el corazón sea también el recinto de

2 En italiano en el original (N. de la T.).

emociones negativas;³ de manera que se presume que la leche de hombro no transmite el miedo, las angustias y las penas a los niños, lo cual sí sucede con la leche del corazón.

Es principalmente ante un pavor repentino que una madre que amamanta con el corazón —y no con el hombro— expone a su hijo a riesgos importantes; su leche «envenenada» provoca en él *la botta di latti* (el golpe de leche); con ella lo arriesga a un dolor de estómago, a quedarse parálítico, a volverse bizco e inclusive a morir. El código de emociones no interfiere sólo en el estado del cuerpo de la madre que amamanta y en el niño, sino que estructura también su relación con el espacio. Para evitar las consecuencias nefastas de esa leche «espantada» (*latti scantatu*), la madre no se contenta con vaciar su pecho y esperar unos días antes de volver a amamantar; debe también cambiar la posición del niño en relación con su propio cuerpo. Con el fin de restablecer una situación proxémica ordenada, buscará mantener los pies del niño fuera del contacto con su cuerpo, y esta orientación invertida compensará el mal de la leche. También sucede a veces que la alteración del orden se dé en el cuerpo del niño. Esa leche «agitada» se encuentra en el origen de las «trenzas de leche» o «de mujer», es decir, en una mecha fina, confundida, que se alarga y engruesa en la cabeza del niño y que no se debe ni peinar ni cortar: sola se caerá en un momento dado.

Las mujeres que amamantan con el corazón están a expensas de otras molestias. La más importante es la inflamación mamaria provocada por un enfriamiento que en Sicilia se llama *u pilu â minna* (el pelo en el seno). Igualmente encontramos la *latti mpitratu* (leche que se volvió de piedra), al tiempo que el seno se endurece. La leche no se limita, entonces, a ser un simple vehículo de las propiedades contenidas en los alimentos autorizados para la madre —es decir, aquellos que no tienen mal olor o que no indigestan—, pues canaliza las fragilidades y las debilidades atribuidas al corazón.

Parece que toda propiedad negativa de la leche del corazón corresponde con una cualidad positiva de la leche de hombro. Mientras que la primera no tiene consistencia, es ligera, lenta (en siciliano *lentu* significa también *poco densa*) y acuosa, similar a una especie de leche inconsistente (*latticeddu*), insuficiente-

3 Guerreau-Jalabert (2003) realizó un examen puntual de las expresiones metafóricas del corazón en los diccionarios de francés y de provenzal antiguos.

mente provista de sustancia e incapaz de dar saciedad —lo cual hace llorar a los niños—; la leche de hombro es densa, cremosa y pegajosa, grasosa y rica, nutre bien al niño y le permite dormir tranquilamente. En tanto que la leche de hombro es dulce, la del corazón es salada. Según una de mis informantes de Palermo: «la leche del corazón no es la del hombro, la que viene de éste es más natural, más normal y los niños crecen tranquilos y más bonitos».

También son diferentes las sensaciones que provoca la leche del hombro en el cuerpo de la madre y la rapidez con la que brota de su seno. Como lo dice otra informante: «se siente una calidez y una sensación de hormigueo que a veces se escurre del seno tan rápidamente que el niño corre el riesgo de sofocarse. La leche de corazón no llega con esta furia». La calidad y la velocidad de la leche no revelan, sin embargo, la oposición arriba/abajo que se bosqueja en relación con el seno, ya que esta última no se vuelve significativa sino en función del sistema global de las oposiciones en el espacio del cuerpo.

Podemos tener más consciencia de esta calidad dual de la leche si comparamos los datos sicilianos con los de otras regiones del sur de Italia, los cuales remiten a diferentes partes del cuerpo. En Salento, parte meridional de Apulia, las características de la leche de hombro son las mismas que en Sicilia; la leche de corazón es sustituida por la *leche de cabeza*, llamada también *caprignu*, de cabra,⁴ o *citrignu*, es decir, proveniente de una mujer muy delgada, marchita, «ávida e insatisfecha». La leche de cabeza fluye lentamente, provocando en la mujer que amamanta cefaleas y visión borrosa. Pasando por la cabeza, la sangre que aporta sustancia a los alimentos vuelve mala la leche (*lu sangu scinni te capu e trasforma lu latte*). No obstante, ocurre que la leche de hombro se transforma en leche de cabeza después de un sortilegio (el *fàscinu*)⁵ arrojado a una mujer amamantando por medio de fórmulas mágicas pronunciadas por otras mujeres celosas de su seno abundante. En Calabria, centro meridional, en las pequeñas villas de la provincia de Catanzaro, al borde del Mar Tirreno, se encuentra de nuevo la oposición entre la leche de hombro y la leche de pecho, pero sin que

4 Después de las leches de burra y de vaca (que se debe diluir en agua), en Sicilia la leche de cabra es considerada el mejor sustituto de la materna. La leche de oveja en general no se les da a los niños. Además, por diversas razones, los animales chupan la leche de las mujeres recién paridas. Para ahondar sobre las lactancias cruzadas, tanto en la realidad como en la ficción literaria, véase Sigaut (2000).

5 *Encantamiento*, en sentido negativo (N. del E.).

se le asocie el calificativo *caprino* a esta última, puesto que está comprobado que dicha leche es, como la de cabra, ligera y poco sustanciosa. Aunque sea de buena calidad, se piensa que la leche de cabeza proviene del cerebro y, debido a su procedencia, debilita mucho a la mujer que amamanta. En Nápoles, los datos no son menos interesantes; aunque es difícil precisar la parte del cuerpo de donde proviene la leche de mala calidad, constatamos que la leche de hombro guarda toda su connotación positiva.

Estos cambios estructurales en las oposiciones del espacio del cuerpo muestran que el proceso de inversión simbólica reviste un carácter de necesidad que puede manifestarse en diferentes registros y producir resultados variados a partir de datos biológicos de la misma procedencia. Aun cuando las modificaciones advertidas por la mujer nodriza son universales, la variedad de sensaciones experimentadas individualmente encuentra explicaciones singulares en la calidad de la leche. Es el mecanismo propio de la cultura el que entra en juego. La cultura hace una elección al atribuir un valor simbólico a ciertas partes del cuerpo, pero se ve restringida —podríamos decir que por su propia naturaleza— para oponerlas dentro de conjuntos más vastos, para tornarlas significantes.

El desplazamiento de la leche de mala calidad hacia la parte alta del cuerpo no debilita la fuerza de la leche que viene de los huesos del hombro (parte del cuerpo considerada, en las cuatro regiones estudiadas, como uno de los lugares donde se concentra la sustancia de los alimentos); de hecho, ésta confirma, a contrapelo de cualquier evidencia fisiológica, el valor simbólico que entraña. Tanto en Salento como en Sicilia y en Nápoles se les dice a los niños: «come, que esto te llega a los huesos». En Sicilia, según los proverbios y la creencia popular, el hombro se impone como el lugar que porta masculinidad, y es el hombro derecho de donde la leche fluye más a menudo, por oposición simétrica al lado izquierdo de la leche de corazón; cada una de esas leches tiende a ser asociada con el omóplato y la espalda.⁶ En relación con el acto

6 Esta creencia que considera al omóplato como fuente de la leche, así como el valor simbólico del lado derecho, fue puesta en evidencia en el medio tuareg por Figueiredo-Biton (2001). El omóplato es una parte valorada del sistema óseo: forma parte de los rituales de adivinación y, entre los bereberes sedentarios, la carne que rodea esta parte del cuerpo se le da al tío uterino (en francés *oncle utérin* se refiere a los hijos de una misma madre —útero—, pero de padre diferente [N. del E.]).

de amamantar, el cuerpo de la mujer se encuentra dividido según oposiciones (adelante/atrás, derecha/izquierda) que están ordenadas bajo la oposición hueso/carne y, más aún, masculino/femenino.

Naturalidad y normalidad de la leche de hombro remiten, pues, a la idea de estabilidad relacionada con la columna vertebral y, por metonimia, al conjunto de los huesos que el hombro representa. Como lo precisa una de las informantes: «la leche de hombro es buena, ya que el hombro es siempre el mismo, mientras que el corazón hace muchos movimientos». Consistencia, efectos positivos, forma de fluir y estabilidad están asociadas en la cultura tradicional siciliana al sexo masculino y opuestas a la inconsistencia de las mujeres. En suma, las cualidades de la leche de hombro serían consideradas —más o menos inconscientemente— como aquéllas propias del sexo del padre y del hijo, mientras que las cualidades de la leche de corazón serían como aquéllas propias del sexo de la madre y de la hija.

El modelo autóctono de esta posibilidad de alternancia, *sub specie substantiae*, del masculino y del femenino vertido en el seno del mismo género aparece claramente en las pruebas de leche a las cuales la futura madre es sometida, primero para adivinar el sexo del niño y después para determinar la calidad de la leche. Las pruebas previas al alumbramiento se hacen, evidentemente, en el cuerpo de la mujer: la forma del vientre, el modo de sentarse, de extender la mano o de agacharse, y la manera en que una aguja o un anillo suspendido por un hilo oscila sobre su vientre. También suelen utilizarse las secreciones de los senos, llamadas *leche* o *calostro*, que aparecen normalmente desde el quinto mes. Para realizar estas pruebas se toma una moneda que se intenta pegar al muro —o bien directamente al pezón— con leche. Si la pieza quedase pegada, es a causa de la viscosidad de la leche, por lo que el infante será niño; pero si la pieza se cayese, entonces será niña. Otra prueba consiste en verificar con el pulgar y el índice si la leche es pegajosa (masculina) o fluida (femenina). Después del alumbramiento, se repite esta prueba, pero esta vez para saber si la leche viene del hombro o del corazón. A pesar de que la cuestión del sexo del niño es primordial, la valencia diferencial de los sexos cubre de igual manera las distintas cualidades de la leche y las diferentes partes del cuerpo de donde dimana.

Otras creencias ponen de relieve la asociación entre el principio masculino y la leche de hombro. No obstante, existe una calificación común de los alimentos —malos o buenos— para los niños; hay quienes relativizan ésta

afirmando que «la leche viene de los huesos y no de las cosas que comemos» (*u latti veni dî l'ossa no dî morsa*). Tal expresión responde a la opinión contraria de las creencias que he venido mostrando —que son, de todos modos, las más compartidas—, pero se une a la otra creencia que pretende que la semilla proceda de los huesos.

Los rastros de esta concepción en Sicilia son muy explícitos; se observan, por ejemplo, en la asociación entre los excesos sexuales y la sensación de curvatura y de descarga de espina dorsal (*mi svacantàiu a carina*), exactamente como en el caso estudiado por Hérítier en Samo (Burkina Faso). El folklorista siciliano Giuseppe Pitrè (1896: 128) también informó que «el licor seminal [...] según la tradición unánime e indiscutible, baja de la “mollera y de un hueso de la espalda”, es decir, de la mollera alargada, con la cual ella tiene, según la opinión vulgar, una analogía de carácter físico».

Por otra parte, se pretende que la diferencia entre los sexos influya sobre la calidad de la leche de la madre, al punto que «la leche de una mujer que da a luz una niña no tiene la misma calidad que la de una mujer que da a luz un niño». Es por eso que el remedio para una niña que no prospera normalmente nutriéndose de la leche materna consiste en darle «leche de la madre de un varón, ya que la leche del varón es aprovechable». La leche de la mujer que en su primer parto da a luz un varón se considera el remedio más eficaz para la sordera, si se la hace escurrir en el oído del sordo. Hoy en día, se cree que los problemas de audición (sobre todo las otitis) pueden ser curados al verter algunas gotas de leche en el conducto auditivo. De manera que para hacer la curación se tomará la leche de una madre que dio a luz una niña, si el enfermo es niño, y la leche de una madre que dio a luz un varón, si se trata de una hembra (se operará de la misma manera cruzada para curar los dolores de estómago del niño). Es pues la diferencia sexual —que ha producido hijos e hijas— lo que marca la oposición en la calidad de la leche de la madre; y es la leche que llega de los huesos, y no de la carne —puesto que el corazón es un órgano delicado y sensible—, la leche de hombro, que puede ser considerada definitivamente como leche masculina.⁷

7 A veces las mujeres emplean la expresión *leche masculina* para nombrar el esperma. Entre los baruya de Nueva Guinea (Godelier, 1982: 90 ss.) el esperma no sólo hace la leche de las mujeres, sino también es alimento para los jóvenes, ya que confiere a los hombres

Si se compara esta creencia con la del mundo árabe, donde «la leche viene de los hombres» (creencia que da lugar a prohibiciones y a estrategias femeninas de alianza cuya lógica ha sido subrayada por Hérítier, 1996)⁸, vemos que lo que está en juego en el caso de Sicilia es la reunificación en el cuerpo de la mujer de las asociaciones simbólicas producidas por la valencia diferencial de los sexos. En el fondo, más que la presencia inmediata de sustancia masculina en la leche, todo pasa como si el espermatozoides introducido en la mujer se refugiase simbólicamente en esta parte masculina del cuerpo que representa el hombro, o bien que se moja al momento que el corazón y sus afectos terminan por imponerse.

El hecho de que el periodo de embarazo y lactancia no conlleven la interrupción de los encuentros sexuales muestra bien que la introducción del espermatozoides no tiene como función perturbar la conformación y el crecimiento del niño. Según ciertas informantes, es importante tener relaciones sexuales en el transcurso del embarazo, por una parte, porque supuestamente el niño comparte el placer de los padres; y por otra, porque la simiente del hombre viene a mejorar la calidad de la leche.⁹ Según una mujer de Canicatti, en la provincia de Agrigento, «la simiente masculina, así como la leche de hombro, viene de la espalda y, entonces, uno contribuye a mejorar la otra». En estas condiciones, el espermatozoides no es sólo depositario de un poder fecundante, es concebido también como capaz de producir leche de calidad. Dos informantes llegaron incluso a reconocerle una influencia en la definición del sexo del niño. Mientras que los encuentros sexuales suelen interrumpirse en el séptimo mes de embarazo, por temor a provocar cambios en el sexo de la criatura, cuando una mujer desea dar a luz a un niño y ve aparecer signos que revelen la presencia de una niña, los encuentros sexuales han

el poder de hacerlos renacer fuera del vientre de su madre en el momento de la iniciación en el mundo de los adultos. Partiendo de este caso extremo y de otros ejemplos etnográficos, Pierre Bonte (1994a: 144) considera la leche como «uno de los elementos de reapropiación de los hombres de los poderes más específicamente femeninos, el de la procreación».

- 8 Un desarrollo interesante del matrimonio «más cercano a lo prohibido», sobre la base de la consustancialidad establecida por la leche, fue elaborado por Barry (1998). Véase también Bonte (1994b), para quien la elección pasa por la distinción entre lo político y lo biológico.
- 9 Ésta aparece en el momento de la concepción, según la creencia de los gitanos andaluces, para quienes es muy explícito (Nathalie Manrique, comunicación personal).

de volverse frecuentes. Una idea igualmente difundida es aquella que señala que para hacer un niño hay que *appuntiddari i péri*, es decir, empujar los pies contra la pared o la barra de la cama a fin de que el esperma penetre más profundamente en el cuerpo de la mujer.

Pese a que sea extraño, la idea de que podemos modificar el sexo del niño continuando con las relaciones sexuales más allá de los límites convenidos es congruente con la lógica de lo idéntico y de lo diferente que preside el juego de los humores. De modo que la fuerte presencia masculina que se encuentra en el cuerpo de la mujer cuando ésta es portadora de un varón o amamanta con leche de hombro o recibe el esperma no parece colocar a la futura madre en un estado de excitación excesiva. Por otra parte, el hecho de que la madre esté preñada de una niña (o amamante con leche de corazón) no termina por desinhibirla sexualmente. De manera que no es más que durante el periodo de calor máximo que precede al alumbramiento que el temor o los deseos de modificar el sexo del infante pueden intervenir.

La misma lógica se aplica en el momento en que regresa el ciclo menstrual;¹⁰ otra oposición se esboza entonces entre el amamantar limpio (*di nettu*) y el amamantar sucio (*di luordu*). Se considera que las menstruaciones ensucian la leche, y que hasta transforman la leche de hombro en leche de corazón. Tal variabilidad se complica aún más por el hecho de que la calidad de la leche de una mujer, en principio constante, varíe a veces sin razón aparente de un niño a otro, en una tendencia que se acentúa del hijo mayor al menor. La leche *luordu* se vuelve más débil y acuosa, contiene menos sustancia (sobre todo en los días del ciclo menstrual) y lleva en sí el riesgo de tomar las características de la leche de corazón, aun cuando inicialmente haya sido leche de hombro. Las menstruaciones manchan la leche en la medida en que el amamantar no protege de embarazos no deseados, como lo quisiera la creencia popular. Se cree que la sangre menstrual puede contaminar la leche materna (tiene un mal sabor que le puede desagradar al niño) en tanto que retoma su lugar en la mujer el poder fecundador de la aportación espermática.

10 Se supone que las crústulas más virulentas de leche le tocan a los niños que fueron concebidos cerca del periodo menstrual, y se cree que vuelven a surgir durante nueve meses después del regreso del ciclo de la madre. La crústula de leche está relacionada también con la leche de hombro. Para ver más significaciones relacionadas con esta creencia véase D'Onofrio (2004: 93-94).

Las cosas se nublan todavía más cuando la valencia diferencial de los sexos induce a una manipulación ulterior de los datos biológicos. Cuando la hormona de la prolactina ya no es lo suficientemente alta para inhibir la función de los ovarios, los ciclos menstruales retornan. La mujer, sin embargo, continúa la lactancia durante varios meses, dado que la estimulación producida por la succión genera en la pituitaria una secreción de prolactina suficiente para mantener el flujo de leche. El regreso de la menstruación no marca el momento a partir del cual un nuevo embarazo es posible; señala, más bien, que se ha producido una ovulación y eso explica que un gran número de mujeres no se den cuenta de su embarazo sino hasta el segundo o tercer mes. Paradójicamente, el riesgo de embarazarse es mayor cuando regresa la regla, ya que no es hasta después de su aparición que las mujeres comienzan a recurrir a los métodos anticonceptivos populares, sobre todo el *coitus interruptus*.

Que el nuevo embarazo ocurra antes o después del regreso de las reglas no impide la producción de leche. La lactancia es normalmente suspendida —y la leche conservada para el bebé por nacer— como si se tratara de una reserva que se agota. Los informantes precisan que esta medida evita el riesgo de que uno de los dos niños muera. Es un tipo de «leche celosa» —utilizando la bella expresión de los moros (Fortier, 2001: 115)—, la cual presenta una característica aún más significativa respecto a la diferencia de los sexos. La lactancia no es verdaderamente peligrosa si no coinciden una niña en el vientre —identificada por medio de pruebas practicadas con este fin— con un varón en el seno, pues en el caso de los niños del mismo sexo el amamantamiento no se suspende inmediatamente. La expresión utilizada para representar esta situación —«la hembra se lo da al macho, mientras que el macho a la hembra no se lo da» (*a fimmina ô màsculu cciu duna, u màsculu â fimmina un cciu duna*)— se refiere evidentemente a la creencia de que un niño que es amamantado del seno de su madre no deja nunca suficiente leche para su hermana en el vientre.

Con todo, el hecho de que lo prohibido no esté firmemente expresado, salvo en el caso de la pareja formada por el niño al seno y la niña en el vientre, remite —también inconscientemente— a un circuito corto de tipo incestuoso. Todo lleva a creer que no se trata solamente de la repartición de sustancia que el niño ya nacido no soportará, sino de la existencia de una huella dejada por el neonato en el vientre de la madre; un tipo de impregnación que redobla el contacto con su hermana y que ha sido establecida por el sesgo de la leche. La

cuestión del incesto, del segundo tipo esta vez, se constata en el testimonio de algunas mujeres, quienes a pesar de la valorización de las relaciones sexuales durante el embarazo afirman no haber sentido deseos sexuales al encontrarse embarazadas de un niño, como si su cuerpo se volviera, de alguna manera, un lugar de encuentro entre el padre y el hijo o entre sus fluidos. Paradójicamente, y considerando el valor que se concede a la presencia (o a la procedencia) del infante varón en el cuerpo de la madre, los casos que he señalado parecen justificar la abstinencia de los encuentros sexuales o la suspensión inmediata de la lactancia.¹¹ Sobre todo, esta última confirma la lógica puesta en evidencia por Hérítier, quien afirmaba que en todas las sociedades humanas una pregunta regresa de manera punzante, aquella que plantea por parte de las mujeres la creación de individuos de otro sexo.

Desde un punto de vista más general existe, más allá de la leche, una memoria corporal cuyos signos aseguran la conexión, casi genética, entre la madre y sus hijos, o entre los hijos. Dos ejemplos se imponen sobre el eje de esta filiación. El primero de ellos, la creencia de que el rostro de la madre no se modificará en el transcurso del embarazo si dentro de ella hay una niña, y de que, en cambio, éste presentará modificaciones si el sexo masculino del niño por nacer los provocara. Relacionado con la valencia diferencial de los sexos, se trata de un tipo de reconfiguración de la identidad corporal. Se cree que la identidad del varón domina sobre la de la madre, obligándola a hacer cambiar de rostro (*fari facci*); por el contrario, la niña tomará el rostro de su madre. El segundo de los ejemplos se observa en la creencia de que si una vena azul horizontal aparece sobre la nariz de la mujer durante el embarazo, ella dará a luz un niño, pero será una niña si esta vena une perpendicularmente su órbita ocular con su pómulo.¹²

Otros ejemplos de memoria corporal conciernen al orden de los nacimientos, pero sin mediación de los fluidos de la madre lactante. Por ejemplo, si la implantación de cabellos sobre la nuca de un recién nacido es de forma

11 Sobre estas prohibiciones los datos disponibles son muy escasos, lo que me autoriza a presentar, como hipótesis, las conclusiones que he obtenido.

12 Es posible establecer una verdadera lista de oposiciones (afilado/redondo, duro/blando, horizontal/vertical, rotatorio/perpendicular, debajo/encima, etcétera) situables por debajo de las que corresponden a *masculino* y *femenino*. Para revisar creencias análogas en Francia, véase Seignolle (1963).

alargada o si se nota la presencia de una punta central, el infante siguiente será varón; pero se esperará una niña si esta implantación es de forma redonda o si dos pequeñas puntas laterales aparecen.

Otros casos emblemáticos corresponden con la «memoria de los fluidos» que relaciona a los niños de pecho con su nodriza. Al respecto, se cree que una mujer que ha tenido relaciones sexuales con varios hombres (una mujer nombrada *muntuata*, sobre la cual corren los murmullos) no puede ser madre de leche o de pecho de una niña, puesto que le transmitirá por medio de su leche su distintivo de mujer voluble. Las marcas de estas transgresiones se transmiten por medio de la leche, contaminada de alguna manera por la memoria de sustancias múltiples de las que retiene fatalmente el rastro. La fuerza de esta memoria sustancial es ambivalente si el niño amamantado es varón. Es así que éste será impermeable o se impregnará de manera positiva de las múltiples experiencias sexuales de su nodriza, de la fuerza sacada de la acumulación de la simiente de varios hombres.

Otros principios de la lógica de los estados de ánimo que operan durante la lactancia se encuentran en la minuciosa descripción del modelo de nodriza de las familias aristócratas que Pitрэ (1887-1888: 285-286) nos dejó hace más de un siglo. La nodriza era por lo general una mujer remunerada que se prefería tener en casa una vez que había sido evaluada la calidad de su leche: fuerza, color, densidad y peso de las sustancias; para probarla se vertía una cucharada de leche en un vaso de agua y ésta debía caer hasta el fondo, de preferencia. En ese tiempo se buscaba «una nodriza que tuviese un hijo de tres meses, cuyo marido estuviese lejos, que no tuviese otros apéndices, o sea, amantes, y cuya leche fuese limpia, es decir, que no estuviese menstruando». Pitрэ subraya irónicamente que por lo general el marido de la nodriza estaba «lleno de vida y en plena salud, y si por el momento se encuentra resignado a que se le crea muerto o en la cárcel —dos declaraciones muy frecuentes de la boca de una nodriza— mañana, si es aceptada, regresará de la cárcel o del otro mundo para reclamar directa o indirectamente los favores pecuniarios o amorosos de su mujer».

El espermatozoide del marido de la nodriza, que no obstante ha contribuido a producir leche de buena calidad, no puede ser reintroducido en ella, ya que se corre el riesgo de contaminarla análogamente a como lo hacen las menstruaciones. La preferencia por la nodriza libre de relaciones sexuales da testimonio, en contrapunto con lo visto, de la existencia de una lógica de los estados de ánimo,

la cual recuerda el parentesco con el manejo de la leche en las sociedades musulmanas; una forma que habría tomado en Sicilia una dirección de situaciones a evitar y de estrategias de alianza diferentes.

La difusión de este tipo de creencias en el espacio abre la puerta a una reflexión de otro orden. Como lo hemos visto con anterioridad, no es más que en Apulia meridional, en Calabria, en la Basilicata, y también en cierta parte de Nápoles, que se localiza la misma simbología que en Sicilia, la cual está ausente en cualquier otro lugar. Hemos notado otros indicios importantes en medios berberiscos (en Cabilia especialmente) y sabemos que los árabes-berberiscos colonizaron la isla durante casi tres siglos hace más de un milenio, pero no podemos excluir que este sistema de pensamiento sea el resultado de una forma de sincretismo entre ésta y otras culturas cuya influencia ha sido muy importante para Sicilia. Aun si se tratase de un elemento de sustrato compartido con otras sociedades mediterráneas —por ejemplo, Turquía o el antiguo Egipto, e inclusive Mesopotamia—, no proporcionaré aquí más que un solo ejemplo de la importancia de los datos egipcios. Figuras simbólicas del amamantamiento del faraón por una diosa se reportan en el Antiguo y en el Medio Imperio: a su venida al mundo, a su nacimiento, a una nueva vida después de la muerte, así como a su coronación que marca ritualmente el acceso al poder sobre la Tierra. Correspondencias interesantes podrían establecerse entre esta forma de amamantamiento divino y la ceremonia de transmisión de fluido vital (por la imposición de las manos sobre la corona así vivificada) que figura en las escenas de entronización. Si este fluido se quisiese cortar, junto con la protección que acordaba el rey, tendría que romperse el brazo de la estatua del dios representante de esta transmisión (Leclant, 1960).¹³

Limitaré a un único caso las pruebas de la importancia de estos sincretismos, aproximando la creencia popular al registro del arte cultivado. Dos pinturas anónimas provenientes de Palermo, una de principios del siglo xiv y otra del siglo xv (Griffo y Zirretta, 1964: 113; Di Natale, 1988: 45-46), confirman tanto la manipulación simbólica del cuerpo como la creencia en el horizonte religioso. Vemos a una nodriza Madre de Dios, cuyo seno es sometido

13 Una estatua conservada en el museo de Louvre representa no únicamente el brazo cortado del dios Amón, sino también el del faraón Tutankamón.

a un desplazamiento evidente: la leche le sale del hombro derecho, lo cual es enfatizado por el pintor con una prontitud particular al encerrar el seno en un yugo especial del vestido¹⁴ (fig. 1).

En la primera de estas imágenes (fig. 1), actualmente expuesta en el Museo Arqueológico de Agrigento, el niño captura con su mano derecha el seno que mama, mientras que con la izquierda sostiene un globo aplastado bajo el pecho de su madre. En la segunda imagen (fig. 2), proveniente de la iglesia de San Juan de los Leprosos y conservada en el Museo Diocesano de Palermo, el niño ha dejado de sostener el seno de su madre y se rasca el pie con la mano derecha. Jamás asociados por los historiadores del arte, es posible que estos dos cuadros sean de la misma mano¹⁵ y hayan sido realizados en momentos consecutivos, lo cual permite pensar en analogías estilísticas.

En las dos imágenes, la madre y el hijo presentan la misma forma de los ojos y el mismo arco de la ceja, así como idéntico contorno de labios. El pliegue que une el cuello al hombro es de parecido exacto. En ambas pinturas, la anatomía de los senos está casi en relieve, como si se quisiera acentuar el desplazamiento simbólico del seno que amamanta —un tercer seno simbólico, se podría decir—. La posición de la mano derecha de la Virgen, la que sostiene al niño, y el trazo fino de sus dedos; los bucles del niño que aparecen bajo la aureola, así como la curva superior de su oreja, son semejantes en ambas representaciones. En las dos, el vestido de la Virgen presenta un corte similar en el escote, lugar de donde sale su seno. Es posible, incluso, apreciar cierta semejanza en el drapeado; sobre todo en la manera en que se pintó el dobladillo bordado. El pliegue del manto del niño es asimismo idéntico en las dos obras. Igualmente lo es el pliegue del velo y el cabello de la Virgen. No es sino hasta la comparación de las dos imágenes que se nota su semejanza. Otro cuadro con las mismas características se encuentra en el Museo Pepoli de Trápani.

14 Por otro lado, hay que notar que el cuerpo de Cristo también es con frecuencia el objeto de un desplazamiento simbólico, porque en los íconos populares contemporáneos su corazón sangrante es colocado en el centro de su pecho y rodeado de llamas.

15 Igualmente podrían surgir de una copia de escuela o de la utilización del mismo lienzo. Las diferencias (en el fondo lleno de paja, que remite al arte bizantino, o en la perspectiva del trono) muestran la anterioridad del cuadro expuesto en el museo arqueológico.

Figura 1. La Vierge au lait d'épaule, Agrigento



Museo Arqueológico. Fotografía del autor.

Figura 2. La Vierge au lait d'épaule, Palermo



Museo Diocesano. Fotografía del autor.

En conclusión, se trata seguramente de un hápax triple, pues ni los primeros documentos del arte copto se inspiraron en estatuillas y bajorrelieves de Isis amamantando a Horus (quien nació de un encuentro incestuoso con su hermano) ni el arte bizantino del que éste deriva nos presenta un patrón¹⁶ semejante. Propia del ámbito del arte europeo que tiende a humanizar las formas hieráticas del Oriente cristiano, esta representación ofrece, pues, particularidades que la distinguen como ícono de virgen nodriza, uno de los temas preferidos de los artistas italianos desde principios del siglo XIV.

En la *Madonna del latte* del napolitano Roberto d'Oderisio, de 1343, que corresponde al patrón de la pintura de Siena o de Pisa; y en la *Madonna Letta* de la escuela de Leonardo, atribuida a Boltraffio, particularmente, y hoy

¹⁶ Acerca del arte copto, véase Grabar (1966) y recientemente Zibawi (2003). Acerca del arte bizantino, véase Lazarev (1965 y 1981) y Langener (1996).

expuesta en el Hermitage de San Petersburgo, se observa un seno evidentemente alto, pero que no lleva en sí el movimiento simbólico de las imágenes descritas. Es posible plantear la hipótesis de que, a través de este cuadro, el pintor (o los pintores) siciliano haya querido representar una creencia que conocía, inscrita en el sistema de pensamiento de su tiempo, la cual, como hemos visto, se prolonga hasta nuestros días: mientras que en los evangelios canónicos (Lucas 11:27), así como en el protoevangelio de Santiago, se presenta la justificación doctrinaria de la Madre de Dios amamantando, la creencia representada por nuestra «Virgen de la leche del hombro» remite, como lo he dicho con anterioridad, bien al mundo árabe-berberisco que colonizó Sicilia durante aproximadamente tres siglos, bien al sustrato mediterráneo más antiguo.

De cualquier modo, el sistema de pensamiento que hemos explorado tiene un milenio de antigüedad en Sicilia, al menos, y es parte integrante de los saberes femeninos que se han mantenido en el mundo. No obstante las masacres provocadas por los hombres mismos, ligadas a cada conquista, este sistema de pensamiento ha sido transmitido de mujeres a mujeres. Tan sólo desde la generación que nos precedió ha comenzado a perderse, coincidiendo con la aparición de la leche artificial. Esto constituye una de las señales más evidentes de la mutación antropológica de la que somos a la vez responsables y víctimas al haber cortado, tal vez de forma irreversible, los puentes con la naturaleza (esa madre nuestra, por antonomasia), así como con el tipo de reflexión surgida en el humano a propósito de ella.

Traducción del francés de Dulce María Zúñiga
Revisión de Paulina Carlos Muro

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barry, L. (1998). «Les modes de composition de l'alliance. Le "mariage arabe"». *L'Homme*, 147: 17-50.
- Bonte, P. (1994a). «Le sein, l'alliance, l'inceste». En Philippe Gillet (coord.), *Mémoires lactées. Blanc, bu, biblique: le lait du monde* (colección: Mutations, núm. 143). París: Autrement, pp. 143-156.

- (1994b). «Manière de dire ou manière de faire: peut-on parler d'un mariage "arabe"?» En P. Bonte (ed.), *Épouser au plus proche. Inceste, prohibitions et stratégies matrimoniales autour de la Méditerranée*. Paris: Éditions de l'EHESS, pp. 371-398.
- D'Onofrio, S. (2004). *L'esprit de la parenté. Europe et horizon chrétien* (prefacio de F. Héritier). Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Di Natale, M. C. (1998). *Capolavori d'Arte del Museo Diocesano. Ex sacris imaginibus magnum fructum*. Palermo: Edizioni O. DI. PA.
- Figueiredo-Biton, C. (2001). «Conceptualisation des notions de chaud et de froid: systèmes d'éducation et relations hommes/femmes chez les Touaregs (Imedédaghen et Kel Adagh, Mali)». Tesis doctoral. Paris: École des Hautes Études en Sciences Sociales.
- Fortier, C. (2001). «Le lait, le sperme, le dos. Et le sang? Représentations physiologiques de la filiation et de la parenté de lait en islam malékite et dans la société maure». *Cahiers d'études africaines*, 161: 97-138.
- Godelier, M. (1982). *La production des grands hommes. Pouvoir et domination masculine chez les Baruya de Nouvelle-Guinée*. Paris: Fayard.
- Grabar, A. (1966). *Le premier art chrétien*. Paris: Gallimard.
- Griffo, P. y G. Zirreta (1964). *Il Museo civico di Agrigento un secolo dopo la sua fondazione*. Palermo: Ibis.
- Guerreau-Jalabert, A. (2003). «Aimer de fin cuer». Le cœur dans la thématique courtoise». *Micrologus. Natura, Scienze e Società Medievali*, XI: 343-371.
- Héritier, F. (1996). *Masculin Féminin. La pensée de la différence*. Paris: Odile Jacob.
- Langener, L. (1996). *Isis lactans-Maria lactans. Untersuchungen zur koptischen Ikonographie*. Altenburgo: Oros.
- Lazarev [Lasareff], V. (1965). «Studies in the iconography of the Virgin». *The Art Bulletin*, 20: 26-65.
- (1981). *Storia della pittura bizantina*. Turín: Einaudi.
- Leclant, J. (1960). «Le rôle de l'allaitement dans le cérémonial pharaonique du couronnement». En *Proceedings of the IXth International Congress for the History of Religions*. Tokio: Maruzen, pp. 135-145.
- Pitrè, G. (1887-1888). *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, 2. Palermo: Clausen.
- (1896). *Medicina popolare siciliana*. Palermo: Clausen.

- Rebaudo, L. D. (2004). «Fausta, Pietas e la Virgo Lactans. Migrazione di un motivo». En Arnaldo Marcone, *Società e cultura in età tardoantica*. Milán: Le Monnier, pp. 181-209.
- Seignolle, C. (1963). *Le Folklore de la Provence*. París: Maisonneuve et Larose.
- Sendler, Egon (1992). *Les Icônes byzantines de la Mère de Dieu*. París: Bellarmine.
- Sigaut, F. (2000). Allaitement et maternage entre espèces animales différentes. *Ethnozootechnie*, 65: 81-87.
- Zibawi, M. (2003). *L'Arte copta. L'Egitto cristiano dalle origini al XVIII secolo*. Milán: Jaka Book.

Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo de vino en época medieval

María Luz Rodrigo-Estevan

El vino alcanzó en el occidente europeo medieval la categoría de componente básico de los sistemas alimentarios. Su consumo fue parte de una realidad cotidiana generalizada en todos los niveles sociales entre los siglos XI y XV, sin apenas excepciones por razón de edad, sexo, condición vital, laboral o económica. Desde la consideración del vino como protagonista fundamental de las ingestas diarias, los poderes establecidos intervinieron activamente con políticas económicas que fomentaron el cultivo de la vid y dotaron de un marco legal a los procesos de elaboración, distribución y consumo de vino.

Tras realizar algunos estudios previos sobre estas políticas, las siguientes reflexiones focalizan la atención en los consumos de vino desde una perspectiva sociocultural, y las principales líneas abordadas son dos. Una de ellas indaga sobre el modo en que diversos factores —la elaboración de normas sociales y convencionalismos culturales, la difusión de recomendaciones dietéticas entre las élites, la variedad de hábitos, la imposición de modas o la evolución de gustos y preferencias— diseñan un catálogo de consumos privados y públicos de maneras de beber que remiten a maneras de vivir clasificadas por las sociedades medievales como adecuadas, tolerables, inadecuadas, intolerables e incluso punibles. Al igual que hoy, saber qué, cuándo, cuánto, cómo y con qué beber o elegir con quién y dónde tomar vino son cuestiones que formaron parte de la educación corporal y del aprendizaje moral de cada individuo desde su infancia. La otra línea de reflexión aborda la conformación del consumo de vino como elemento de intercomunicación en las relaciones cotidianas y en las ritualizadas; para ello se ha estudiado la creación, desarrollo y reafirmación de aspectos identitarios y el establecimiento de redes de solidaridad y sociabilidad

en contextos muy variados, desde el doméstico y familiar al público y anónimo de la taberna o a los constituidos en el marco de cofradías, gremios, parroquias y otros articuladores sociales.

Desde el punto de vista metodológico, la búsqueda y análisis de información procedente de fuentes primarias de diversa naturaleza (documentación archivística, literaria e iconográfica fundamentalmente) y de fuentes bibliográficas constituyen la base material de estas reflexiones. La constatación documental de la presencia generalizada del vino en la alimentación cotidiana posibilita valorar la atención creciente que su producción y consumo generó en las políticas económicas, las políticas sociales, los tratados de salud o los tratados morales de la época. Su análisis y contextualización permite, asimismo, la reconstrucción de significativos comportamientos individuales y sociales y el acercamiento a codificaciones en torno al consumo de vino que, en no pocos casos, han tenido una larga pervivencia en la historia cultural de Occidente.

UNAS CONSIDERACIONES PREVIAS: EL CONTEXTO PRODUCTIVO DE LA VID Y EL VINO EN LAS SOCIEDADES MEDIEVALES

Durante el periodo de avances reconquistadores y consolidación de fronteras que caracteriza a los siglos feudales, el viñedo fue la gran apuesta de la colonización económica y social y de la creación de nuevos espacios agrícolas en ámbitos geográficos donde los condicionantes de clima, relieve y suelo dificultaron la ocupación humana y la extensión de otros cultivos y aprovechamientos. En la península ibérica la producción vitivinícola adquiere relevancia a partir del siglo XII, con el asentamiento del nuevo orden político, social, económico y religioso en los espacios hasta entonces controlados y dominados por el islam.

Conscientes del papel marginal desempeñado en el abastecimiento alimentario por unos circuitos comerciales en desarrollo, los poderes establecidos supieron que la principal vía de acceso a los alimentos básicos (y el vino lo era) consistía en promover planteamientos autárquicos y favorecer el policultivo. De este modo, la mayoría de las explotaciones propiciaron el viñedo como solución para satisfacer el consumo de cada unidad familiar, conformándose como uno de los cultivos fundamentales en el proceso expansivo de colonización agraria llevado a cabo durante los siglos XI, XII y XIII. En el ámbito peninsular hispano y en los territorios de Aragón en particular, los poderes públi-

cos y los actores sociales —municipios, realeza, nobleza, monasterios, órdenes militares, cultivadores y productores anónimos, comerciantes, consumidores, etcétera— dedicaron especial atención a todos los procesos relacionados con la producción y distribución de vino a través de diversas formas legales, como son los contratos agrarios colectivos, contratos de plantación, cartas de población y sistemas de presura, la promulgación de privilegios, la regulación de pesos y medidas, la intervención de precios, los controles de calidad, entre otras.

Las investigaciones realizadas confirman la hipótesis de que la gran expansión del viñedo estuvo estrechamente vinculada al establecimiento del orden político y socioeconómico feudal. La necesidad perentoria de este nuevo orden era, por un lado, poblar y poner en explotación los territorios conquistados militarmente de la manera más eficaz y, por otro lado, asegurar el abastecimiento vinícola de las viejas ciudades y de los nuevos núcleos de población surgidos en las tierras incorporadas progresivamente en los siglos plenomedievales. De este modo la vid se integró en el paisaje del occidente europeo, especialmente en el paisaje mediterráneo, propiciando la omnipresencia del viñedo en el medio rural y en las áreas suburbanas. La salvaguarda y estímulo de estas producciones locales se realizó a través de la creación de un marco legal específico y del desarrollo de políticas proteccionistas.

Todo ello se produjo, insisto, en un escenario político y económico en el que se apostó por la proliferación de la pequeña propiedad para el autoabastecimiento de las comunidades campesinas y en el que se estableció una vinculación directa entre zonas altamente productivas y mercados de consumo de vino; vinculación que pervivió hasta los medios de transporte modernos, especialmente el ferrocarril, permitieron usos del suelo más apropiados en espacios periurbanos tradicionalmente vitícolas. En la actualidad, al ocupar un segundo plano el condicionante de la proximidad de los mercados consumidores, son las condiciones climáticas y edafológicas las que aglutinan el viñedo del occidente europeo y mediterráneo en áreas rurales cuyos suelos habían sido dedicados secularmente al cultivo del cereal, la huerta, el olivo o los pastos.

LA CULTURA OFICIAL ANTE EL CONSUMO DE VINO

La reflexión sobre el ambivalente conjunto de valoraciones que las fuentes primarias transmiten sobre la ingesta de vino evidencia varias cuestiones. Una de

ellas es que las sociedades del occidente medieval no consideraron beber vino como un acto transgresor —desde el punto de vista legal, moral o religioso— ni como una práctica perjudicial para la salud. Otra, que las manifestaciones literarias y artísticas —aunque son producto de los sistemas textual, iconográfico y simbólico de cada época—, al reproducir la semiótica de la realidad, remiten a los usos alimentarios coetáneos y muestran el generalizado consumo del vino: el triunfo de este producto en el solar europeo cristiano se consolida por el prestigio de ser una bebida de uso eucarístico, integrar las dietas monásticas y también por ser susceptible de marcar distinción e indicar jerarquización social a través de su amplia gama de calidades y precios. Finalmente, una tercera evidencia reseñable es la actitud general de alabanza hacia su consumo moderado y de rechazo hacia su abuso.

En el imaginario cristiano medieval, el vino es uno de los símbolos más fuertes; referente de la nueva alianza sellada entre Dios y los hombres y, según rezan los salmos, producto consustancial al ser humano que da salud y alegría al corazón (*Salmos*, 103:15). Los moralistas medievales se apoyaron en estas consideraciones para articular su defensa del vino. En el siglo XIV, por ejemplo, las argumentaciones del pensador franciscano catalán Francesc Eiximenis tienen una base bíblica: Dios creó la vid para alegrar la tristeza de Noé tras el diluvio y, más tarde, para remediar el desprestigio del vino que la embriaguez del profeta provocó, lo instauró como especie eucarística que se transustancia en sangre de Cristo, como bebida de vida eterna; además arguye razones naturales: la necesidad de las personas de tener gozo y alegría en su vida y de alejar la desesperación que provocan las múltiples tristezas existenciales sólo puede ser cubierta por el vino, que es licor que atempera los dolores naturales del cuerpo, alegra el espíritu y se erige en el mejor de los acompañantes; y razones corporales: beber moderadamente dispone bien el cuerpo; y un cuerpo bien dispuesto está alegre, incita al gozo del espíritu y del alma y predispone al individuo a obrar bien y rectamente, lo que aumenta todavía más su alegría y placer.¹ Inmerso en

1 Estas reflexiones son vertidas en su *Terç del Crestià* (1977: §xv), donde ejemplifica el razonamiento natural arguyendo que cuando las desgracias acompañan la vida (por ejemplo, en el caso de enfermedades graves) el vino evita que los enfermos mortales se desesperen de tristeza; también que los pueblos y naciones que usan vinos templados y amorosos y beben poco pero a menudo son alegres y sus gentes aman cantar, bailar, saltar, reír, silbar, etcétera. Aunque hace una velada crítica al paraíso carnal del islam, Eiximenis compren-

un tiempo y una sociedad en la que el vino es un alimento básico generalizado socialmente, Eiximenis defiende que tomarlo por sed o sin ser consciente de sus efectos embriagadores es una práctica que en ningún caso conlleva al pecado de gula.² Este tipo de justificaciones de índole religiosa, natural y corporal se integran muy bien en las recomendaciones médicas de la época a las que aludiré más adelante, y se complementan con las condenas hacia el vino contenidas en la tratadística y en los textos archivísticos, literarios e iconográficos que expondré a continuación.

El vino presenta en el código alimentario medieval una ambivalencia similar en muchos aspectos a la observada con la carne: beber vino proporciona fortaleza física y moral pero su consumo excesivo resulta pernicioso y negativo, ya que produce debilidad física y moral e induce a la violencia y a la ira; su simbolismo y significación religiosa lo hacen digno de elogio pero su capacidad de incitar al pecado de la lujuria lo convierten en despreciable; es símbolo de espiritualidad y salvación pero también símbolo de materialidad y perdición; produce salud y es capaz de mejorar el organismo pero también desencadena la enfermedad.³

La perniciosa ebriedad: representaciones culturales sobre el mal uso del vino

Varios episodios bíblicos —como la embriaguez impúdica de Noé y la incestuosa de Lot— estuvieron muy presentes entre los intelectuales medievales y sus escritos describen con crudeza los fatales efectos físicos y morales causados por el abuso de vino. El vicio de beber sin templanza estaba encuadrado dentro

de cabalmente que los musulmanes estimen mucho las bondades del vino y tengan la creencia de que este producto formará parte de su bienaventuranza futura.

- 2 En este sentido, el médico Arnaldo de Vilanova, en sus consideraciones sobre el «orden del comer» escritas para el rey aragonés Jaime II en el siglo XIV, distingue entre falsa y verdadera sed. Sostiene que los cuerpos sanos deben distinguirla y beber vino con sed auténtica y no cuando «sólo hay sequedad en la garganta o en la boca o paladar por causa del polvo, ejercicio, calor del aire o sequedad»: esta falsa sed sólo requiere humectar y limpiar la boca con vino aguado o jugos de frutas (Cruz, 1997: 308).
- 3 Teresa de Castro (1996: 122-136) en su análisis sobre productos simbólicos y templanza trata las consideraciones ambivalentes del vino y la carne en la cronística medieval. Por su parte, las investigaciones de Larioux (2006: 223-238) plantean interesantes reflexiones sobre alimentos y salud.

de los pecados capitales de gula y lujuria.⁴ Pero más allá del perjuicio para el alma, muchos pensadores medievales también escribieron sobre sus concomitantes perjuicios físicos y sociales.

El propio Eiximenis considera la embriaguez como la gran enemiga del hombre por atentar contra la salud corporal⁵ y por ser vía de un amplio elenco de pecados que corrompen al individuo en múltiples aspectos de índole ética y moral: la persona ebria acaba rápidamente con la reputación y la economía de su casa, es enemiga de la castidad, ahuyenta la vergüenza y anula la audacia y toda virtud. Por ello, cualquier inclinación hacia el vino debe ser considerada pecado mortal y castigada mediante la privación de comunión, pena que en los eclesiásticos implica la pérdida de su grado.⁶ Al igual que sucedía con su defensa del consumo moderado del vino, las argumentaciones contra este exceso remiten a pasajes bíblicos que arremeten duramente contra aquellos clérigos,

-
- 4 La mayoría de los moralistas recurren a los ejemplos bíblicos de Noé sufriendo la burla y el desprecio de su hijo, de Holofernes degollado por Judith, de Asuero repudiando a su reina consorte, de Lot engendrando con sus dos hijas. Como veremos, la correlación entre vino y lujuria es ampliamente abordada en las fuentes medievales; según la teoría humoral, el vino es un alimento libidinoso, porque genera un tipo de sangre y de humores corporales que conducen a comportamientos sexuales y, por tanto, al dominio y predominio del instinto animal sobre el racional. Además, ambos excesos —la desmesura en la ingesta de vino y el abuso de la práctica sexual— resultan coincidentes para la tratadística medieval en sus efectos perniciosos: los dos agotan las fuerzas y anulan la capacidad racional del individuo.
 - 5 Eiximenis concluye, tras recurrir a abundantes citas de autoridad, que, a medio plazo, acorta la vida y engendra enfermedades varias. Las afecciones físicas más comunes son las dificultades de habla, que impiden expresar lo que desea o, en otros casos, una verborrea imparable que hace decir insensateces y revelar secretos. Atribuye a la embriaguez trastornos de memoria y de los sentidos, mal olor corporal, visión nublada, mirada aguada y llorosa, alucinaciones, gestos y acciones propias de endemoniados y una alta descoordinación motriz que causa caídas, golpes y movimientos incontrolados. Las consecuencias de estos síntomas son más graves en el clero: sus desvaríos impiden el buen ejercicio de su oficio y, creyéndose iluminados, redactan libros llenos de falsas revelaciones (1977: §XVI-XVII).
 - 6 El franciscano rechaza las actitudes irreverentes de los clérigos ebrios, el derroche de bienes eclesiásticos en beber y la jactancia clerical sobre el buen comer, beber y vivir. Concluye que el castigo divino por embriaguez será mayor en el clérigo que en el resto de mortales (1977: §XVII). Eduard Juncosa (2008: 263-278) detalla estas condenas morales de Eiximenis hacia la embriaguez.

mujeres casadas, viejos, flacos, niños, hombres de armas, vírgenes, jueces y reyes que abusan del vino.⁷

La literatura ejemplar medieval también aporta abundantes juicios de valor sobre la embriaguez. El Arcipreste de Hita, Juan Ruiz, se sirve en su obra más conocida y llena de pinceladas autobiográficas, el *Libro del Buen Amor*, de un *exemplum* —el del ermitaño engañado por el diablo (§543)— para rechazar la embriaguez y prevenir al lector de las acciones cometidas tras beber en exceso vino puro. Los daños personales, sociales y espirituales derivados de ello quedan condensados en su moraleja: «en el beber de más, yaz todo mal provecho».

Pero las invectivas en la tratadística, la literatura e incluso en la iconografía medieval no arremeten únicamente contra la embriaguez, también censuran las actitudes de los sectores más pudientes que despilfarran a la hora de adquirir los mejores y más sofisticados licores de vino y gustan alardear ante otros de tales comportamientos comensales. Filósofos y moralistas colocan en su punto de mira a quienes convierten la necesidad vital de beber vino en un acto placentero, en un goce gustativo y corporal, definiendo, de este modo, un tipo de glotonería basado en la ingesta de vinos refinados.

Ello no significa que los intelectuales de la época abogasen por la eliminación de las profundas diferencias que se establecen en torno a la comida y a la bebida entre los diversos estamentos sociales. Nada más lejos: en las sociedades medievales el vino es tomado por cada persona en función de su calidad, estado y condición, y esta ingesta resulta muy diferente tanto cuantitativa como cualitativamente para unos u otros individuos o colectivos. En las infranqueables barreras que separan la alimentación de los poderosos y de los humildes, el vino

7 Entre los peligros morales que encierra su consumo sin medida entre estos colectivos, Eiximenis cita la vanagloria, la jactancia, el abandono de la humildad, la falta de paciencia, la pérdida de la sabiduría, la anulación de la razón y del sentido común, entre otros. Anota además que la embriaguez inclina hacia la soberbia y la vileza; llena de confusión, miedo e ira; provoca comportamientos disipados y constituye el peor de los ejemplos, en especial hacia los hijos. En otros pasajes apunta que el vino vuelve al hombre afeminado y que su mal uso hace caer en la lujuria y en la deshonra, vuelve corruptos a los jueces, hace cobardes a los guerreros, implica difamación y desprecio social y provoca que el bebedor sea considerado infame de derecho y, en consecuencia, su testimonio judicial carezca de validez legal (1977: §VII-XI).

picado o avinagrado, propio de los consumos populares, contrastaba con fuerza con los caldos de calidad saboreados por los más sibaritas y pudientes. No obstante, el lujo no siempre radicó en las posibilidades para conseguir caldos mejores que los del propio terruño: los circuitos comerciales consolidados entre los siglos XIII y XV acercaron el vino de calidad y los caldos de importación a sectores poblacionales de muy diversa capacidad adquisitiva. En consecuencia, la distinción social se tuvo que asentar en otras maneras de consumo basadas en las elaboraciones a las que los vinos eran sometidos —especiados con canela, jengibre, pimienta, etcétera— y, evidentemente, en su presentación y servicio en la mesa.

Las principales críticas sobre despilfarros y ostentación fueron dirigidas también hacia el clero y en particular hacia los monjes, quizá porque la mayoría de los pensadores del periodo medieval pertenecían a este colectivo y, por tanto, eran conocedores e incluso practicantes de estos excesos. El filósofo y polemista Abelardo (1079-1142), tras admitir la incorporación moderada de vino en la dieta de los monasterios masculinos y femeninos (no existía otra alternativa en un momento histórico en que el vino es consumido, ya se ha dicho, de manera generalizada), señala la necesidad de saber beberlo con templanza y, por supuesto, mezclado con agua para garantizar su eficacia contra la sed y para conservar la salud; insiste en que el vino puro y los condimentados deben reservarse para un consumo con fines estrictamente médicos; critica los excesos y despilfarros realizados en periodos de abstinencia por un clero amante de carísimos pescados especiados y de vinos aromatizados con canela.⁸ La valoración sobre la clerecía de su tiempo es muy negativa en este sentido, considerando que los intereses y preocupaciones de los eclesiásticos se reducen a tres: el buen abastecimiento de sus bodegas con diversas variedades de vino, el afán por preparar los caldos con hierbas, miel y especias, y la práctica de embriagarse con los vinos más agradables para, posteriormente, abandonarse a la lujuria (Rodríguez y Astruga, 2002: 237-239).

En un intento de mirar más allá de las representaciones culturales construidas por las élites intelectuales, el uso de fuentes archivísticas ha posibilitado el

8 En el ejemplo del régimen de vida del cura glotón utilizado por Eiximenis para arremeter contra los excesos carnales del clero, su invectiva se dirige, entre otros aspectos, hacia el consumo de vinos de calidad y elaborados, como se especifica en la nota 31.

acercamiento al fenómeno de la embriaguez desde otra óptica: la del día a día de gentes anónimas cuyas vidas se encuadran en los marcos legales y morales vigentes en el Aragón del siglo xv. El primer caso, muy breve, se refiere a disposiciones locales sobre la prohibición de frecuentar tabernas que afectaba a determinados empleados públicos con la doble intención de que estos trabajadores cumpliesen adecuadamente sus cometidos laborales y de que la imagen corporativa de la institución municipal no se viese dañada por comportamientos inapropiados de sus asalariados. Una de esas normas, promulgada en 1472, condicionaba el cobro de los honorarios de los nuncios —uno de los cargos municipales con tareas muy cotidianas, visibles y a pie de calle— al hecho de que no fuesen a beber a las tabernas de la localidad (Rodrigo, 1996: 75-78).

El segundo ejemplo remite a la necesidad del derecho civil de legislar para que no queden impunes los delitos cometidos bajo los efectos del vino. En concreto, los supuestos regulados tratan de evitar que la familia asuma las consecuencias de las acciones de descendientes ebrios: algunos fueros locales aragoneses incluyen el supuesto de desafiliación del hijo borracho con el fin de evitar que sus actuaciones generasen a los padres responsabilidades civiles y penales. De esta manera, la ebriedad se convirtió jurídicamente en motivo de repudio y, consiguientemente, de desheredación.⁹

El tercer ejemplo seleccionado engloba la intervención en procesos judiciales de personas reputadas como alcohólicas. Eiximenis ya aludía a la inhabilitación de las personas ebrias como testigos judiciales al ser considerados «infames de derecho» (1977: §v). Efectivamente, el empeño en declarar nulos los testimonios de quienes bebían en exceso o tenían fama de hacerlo constituye una constante en el derecho procesal de la época. A fines del siglo xv,¹⁰ cuando el notario Francisco Remírez quiso que una de sus acusadoras ante el Tribunal del Santo Oficio instalado en Zaragoza se retractase en su denuncia, recurrió a desacreditarla e intimidarla mediante un insulto que asociaba bebida y lujuria y arruinaba la fama de toda mujer: «puta, embriaga, que no se veda a moros ni

9 El fuero de Daroca contempla la desafiliación en público concejo del hijo que sea pródigo, jugador, borracho, ladrón o algo semejante, situaciones que tienen un marco idóneo en el ámbito tabernario, como señalo más abajo (Agudo, 1992: 138-139).

10 Son casos procedentes de expedientes judiciales del Santo Oficio (Motis, García y Rodrigo, 1994: 160, 211, 221, 257, 320).

a jodios ni a cristianos».¹¹ Un recurso similar empleó ante el mismo tribunal un afamado mercader y prócer municipal, quien denunció el gusto por la bebida y la lujuria de sus acusadores y los calificó de locos, borrachos y carentes de intelecto, solicitando, en consecuencia, que su testimonio no tuviese valor alguno.¹²

En su conjunto, este descrédito de testigos remite a una amplia gama de pecados y delitos públicos en torno al vino, cuyo escenario se localizaba en tabernas, bodegas, burdeles, posadas, mesones y calles aledañas a estos establecimientos: la embriaguez, el juego, el proxenetismo, el sexo, el engaño y la estafa, los desórdenes callejeros, las ventas sin licencia, el hospedaje y encubrimiento de gentes de mal vivir, entre otras prácticas. Ámbitos marginales y perturbadores del orden moral y social vigente, en los que el vino establece un vínculo privilegiado con la ilegalidad a través, sobre todo, de mujeres pobres excluidas socialmente (regatonas, criadas, mancebas, huérfanas, viudas y desasistidas, prostitutas, bodegueras, mesoneras, tabernerías, etcétera) que se dedican a vender fraudulentamente productos de uso cotidiano, en especial vinos adulterados, los cuales celestinean de aquí para allá; mujeres que viven, en definitiva, de saciar gaznates, estómagos y pulsiones sexuales (Rivera, 2011b).

Los saludables beneficios del vino

En su conjunto, el discurso oficial de la cultura cristiana insiste en que la embriaguez conduce a la ruina moral y física. El abuso de vino provoca una especie de enfermedad mental que conlleva debilidad moral, cambios conductuales y malos actos, tales como insurgencia, insumisión, transgresión del orden, violencia física y lujuria, y esta pérdida de control sobre los propios actos deja a la persona ebria a merced de acciones y accidentes que pueden acarrear tanto la muerte física como la condena espiritual. Aun así, esta misma cultura oficial

11 Sobre injurias verbales contra el honor, véase Agudo y Rodrigo (2006).

12 Este procesado insistió, además, en que otra de sus acusadoras, en la línea de los efectos de la embriaguez descritos por Eiximenis (ver nota 5), se caracterizaba por su verborrea y sus continuas «palabras desvarradas» dichas sin ninguna discreción, pues «muchas veces se embriaga»; hecho que ratifica otro testigo afirmando que esta mujer «favla muchas vanidades, sennaladament enpues de comer, que cree que lo hobra todo el vino, segunt las locuras que le a visto favlar» (Motis, García y Rodrigo, 1994: 211, 221, 257).

insiste en los beneficios que se derivan de un buen uso del vino, considerando su ingesta moderada como garante de la salud del alma y del cuerpo.

Las consideraciones médicas y dietéticas medievales retoman una y otra vez las teorías clásicas de los humores corporales y la directa relación que establecen entre vino y sangre: beber vino contribuye a que el cuerpo produzca un tipo de sangre determinada que puede ser saludable para el individuo, dependiendo de cada constitución corporal. Al igual que sucede con la carne, su consumo es aconsejable para quienes requieren fuerza en su oficio, esto es, para los grupos guerreros (la calidad del vino y los modos de beberlo se convierten en un distintivo de clase), en tanto que para los más débiles —niños, ancianos, embarazadas, recién paridas y enfermos— su valor calórico-energético es considerado reconstituyente. En todos los colectivos su consumo es aconsejable como sustitutivo del agua, uno de los principales vehículos de disenterías y enfermedades hasta la actualidad.

Los intelectuales asignaron valores positivos al consumo de vino. A través de la influencia de la medicina culta se ocuparon de diseñar hábitos y formas de consumo de vino para las élites aristocráticas y burguesas, pues una de las bases de la distinción social de estos grupos era la educación corporal. Tratados y regímenes de salud medievales incluyen por ello el aprendizaje de qué, cómo y cuánto beber. En 1550 era impresa en Zaragoza una obra del médico López de Corella, *Las ventajas del vino*, que compilaba, precisamente, diversos conocimientos de la ciencia médica sobre la utilización medida del vino para mantener y reforzar la salud, entre ellos, los de la afamada escuela de Salerno. Sus recomendaciones son claras y precisas: «Bebe buen vino para que sea fácil la digestión; mientras comes debes beber frecuentemente pero poco; comienza la comida con vino, para alejar las penas; después de cada huevo, sorbe otro poco de vino; beban vino los hombres, agua todos los animales». Beber sólo agua era vía de enfermedades e infecciones, bloqueaba la digestión y, además, animalizaba al hombre (Cruz, 1997: 128).

Al contrario que el agua, el vino aunaba valores nutritivos, virtudes antisépticas y variadas propiedades para combatir distintos malestares. Los tratados médicos de comienzos del siglo xv, herederos de las corrientes médicas medievales, insistían en ello:¹³ «En las enfermedades frías ayuda el tinto, en

13 Magdalena Santo Tomás (2009) tiene un clarificador trabajo sobre los conceptos médi-

las diarreas el agrio, en las de difícil expectoración el dulce. El tinto perjudica cuando uno tiene pasajero dolor de cabeza, aunque en este caso puede uno beber tranquilamente vino blanco porque, siendo frío, no perjudica a la cabeza». La mejor bebida era, pues, el vino, especialmente el blanco y el dulce (López de Corella, 1978: §v).

Otro tratado confeccionado hacia 1528 e impreso en 1541, el del mallorquín Damián Carbón, está cuajado de remedios en los que el vino ocupa un lugar destacado en la dieta y medicinas prescritas durante el embarazo, el posparto y el puerperio. Señala Carbón, (2007: §7-17), por ejemplo, que la malvasía y el buen vino tinto son muy útiles en recetas que favorecen la fertilidad de la mujer; recomienda la ingesta moderada de vino tinto «sotil y viejo y de buen olor» durante la gestación y utiliza en sus prescripciones el buen vino tinto, el blanco y la malvasía como bebidas vehiculares para la confección o la toma de medicinas que ayudan a superar dolores de vientre, fiebre, retención de líquidos y sofocos. Siguiendo a Avicena, éste establece que para un buen parto son alimentos óptimos el vino bueno y dulce y el caldo y también aconseja las prácticas de aromaterapia con malvasía, sándalo y rosas (§20). El vino vuelve a estar presente en la dieta de la recién parida —muy aguado, especifica— y en las medicinas, cataplasmas y electuarios para superar entuertos, mastitis, caída de la matriz y otras dolencias puerperales, y para lograr una cantidad y calidad óptimas en la leche materna (§23-30 y 34). En cuanto a las recomendaciones pediátricas, además del uso de vino con miel para limpiar la boca del recién nacido e incitarla al amamantamiento o aliviar los cólicos del lactante con un preparado de vino, aceite e hinojo; la consigna de Carbón (§32, 36 y 56) es clara en la introducción de los primeros alimentos: «Denle a beber agua con muy poco vino»; cita a Galeno para sustentar la prescripción de que, durante la puericia, el niño beba vino muy aguado.

En este mismo campo de la obstetricia y la pediatría, la tratadística hispanoárabe ya llevaba siglos mostrando su confianza en los beneficiosos efectos del vino. En el siglo x, el cordobés 'Arib ibn Sa'íd prescribía sopas de pollo, caldos de

cos y dietéticos medievales que relacionan las cualidades de cada alimento y su capacidad terapéutica en el tratamiento de cada persona según los humores, cualidades y elementos predominantes en su constitución corporal. Algunas observaciones sobre estos mismos conceptos médicos corporales son abordadas en Rodrigo y Val (2008).

carne y vino fino con agua para alimentar a las embarazadas y evitar que se desmayasen en el momento del parto; además aconsejaba a las nodrizas que se abstuviesen de tomar vino puro y fuerte que podía perjudicar el cerebro del lactante y lo sustituyesen por vino mezclado con especias agradables o por un preparado de agua, vino y miel denominado *oximiel*. Con la misma firmeza que Damián Carbón pero cinco siglos antes, Ibn Sa'id admite que el vino debía formar parte de la dieta humana desde el momento del destete.¹⁴

Tómense estos ejemplos para mostrar que vinos corrientes y vinos especiales sirvieron de alimento cotidiano y fueron elegidos, por sus cualidades, como reconstituyentes de enfermos y como digestivos por los intelectuales conocedores de las teorías médicas medievales.¹⁵ En la praxis cotidiana, al igual que la carne fue prescrita con fines curativos en periodos de abstinencia porque proporcionaba fuerza a los cuerpos debilitados, el vino también constituyó un alimento de similares características y llegó a condicionar las políticas económicas y sociales urbanas.

En este sentido, la demanda de vino como base de la farmacopea y de la actividad médica puede rastrearse en las actuaciones legales de los municipios. A lo largo del siglo xv, el concejo de Teruel, por ejemplo, negocia importaciones de vino foráneo puro para usos medicinales durante el periodo estival. Los meses de verano siempre fueron en esta ciudad una preocupación para las autoridades públicas por dos motivos: por ser época de soldadura de cosechas y, por tanto, de mayor carestía de vino en estas tierras poco aptas para el viñedo, y por coincidir la canícula con el momento de mayor incidencia de diarreas, disenterías y otros problemas intestinales a causa de los rigores climáticos. Ello explica que los permisos de importación expedidos a los taberneros turolenses especifiquen «quel vino grech e montonech son vinos medicinales a consello de metges, mayorment en el tiempo del verano» y que en los contratos de administración de las tabernas municipales se anoten las tasas del vino blanco

14 El tratado fue editado por Antonio Arjona en 1983. Las referencias citadas se localizan en las páginas 98, 115-116 y 151. Al aludir a la inflamación de garganta en la tercera etapa de vida (desde el destete a la caída de los dientes), Ibn Sa'id prescribe que los niños no ingieran vino mientras persista el mal.

15 En el *Libro de los Estados* (SLI), don Juan Manuel, en línea con las obras médicas, desarrolla la idea de que beber ordenadamente facilita la digestión y permite el buen gobierno del cuerpo.

importado para consumo de «enfermos, paridas e otras personas indispuestas». En el caso concreto de las recién paridas, además de las referencias archivísticas y de la tratadística médica, la pintura gótica aragonesa refleja que el vino es uno de los alimentos ofrecidos a la madre para su pronto restablecimiento.¹⁶

El abasto y distribución del vino-medicina también han sido documentados recientemente en el norte peninsular, en concreto en Bilbao, durante el siglo XVI: en los contratos de abastecimiento de vino de esta villa se hacía constar que, a pesar del proteccionismo de la producción local en determinados meses, quedaba autorizada la introducción de vino foráneo para la provisión de la llamada «tabernilla de los enfermos», una expendeduría de vinos en la que los caldos eran o bien vendidos a un precio especial establecido por las autoridades municipales, o entregados sin cobro alguno, previa muestra de la correspondiente receta médica (Rivera, 2011a: 238-244).

LA OMNIPRESENCIA DEL VINO EN LOS REGÍMENES ALIMENTARIOS MEDIEVALES

Al margen de usos restringidos como los médicos —o los cosméticos y culinarios documentados en otros estudios—,¹⁷ el vino, ante todo, forma la base del sistema alimentario de la sociedad medieval mediterránea. Beber vino constituyó un hábito generalizado e imprescindible en las comidas cotidianas de todos los estamentos sociales. «Qui bona vina bibit, ad paradisum citius ibit» apuntaba en su protocolo un notario mallorquín del siglo XIV dejando constancia de que, en el imaginario colectivo, el vino era la bebida deseada y preferida (Juan-Vidal, 1993).

¹⁶ La información de archivo proviene de provisiones concejiles sobre distribución de caldos, licencias de importación, arriendo de tasas y administración de tabernas: Archivo Provincial de Teruel, sec. Concejo de Teruel, Cajas 5/17, f. 73v.; 2/5, ff. 30v.-31v.; 2/6, f. 3v. y f. 57v.; 3/10, ff. 25v.-27v., 36v-37r. y 43v.; 19/1; 18/1. Sobre el vino en el posparto, véase Rodrigo y Hernando (en prensa).

¹⁷ El agraz, el vino y el vinagre son componentes básicos en la elaboración de salsas recogidas en los recetarios bajomedievales (Larioux, 1997); estudios más puntuales elaborados a partir de tratados y crónicas sobre usos cosméticos son, por ejemplo, los de Montserrat Cabré (1996).

Los abundantes estudios sobre el tema coinciden en que la penetración social del vino se intensificó en los siglos XII y XIII, se generalizó a fines del periodo medieval y, sin distinción de estatus, condición, sexo, edad o credo, todos bebieron con regularidad vino.¹⁸ Esta generalización del consumo hizo que cualquier intervención fiscal sobre el producto provocase los mismos efectos que la subida del precio del pan: las protestas y alborotos de labradores y menestrales de Teruel en el mes de junio de 1467 tuvieron como fin, precisamente, impedir la aprobación por el gobierno local de la sisa del vino (Terrado, 1991: doc. 106).

Tanto la documentación notarial como la procesal y la municipal permiten reconstruir un cuadro vivo del uso del vino como alimento cotidiano. Del conjunto de situaciones posibles, comenzaré con unos apuntes del consumo en niños y adolescentes que confirman la aplicación de las prescripciones pediátricas citadas más arriba. Entre las necesidades básicas que un amo o maestro de oficio debía cubrir al contratar a serviciales o aprendices menores de edad, la provisión del suficiente y adecuado sustento comprendía no sólo la comida, el vestido y el calzado, sino también la bebida. «Dar de beber» significa, en este contexto, suministrar el vino necesario en cada jornada.¹⁹ Con fórmulas similares, las pensiones alimentarias de niños —al igual que las de ancianos o discapacitados— citan el vino como parte de la manutención diaria.²⁰ Bien es

18 En una sociedad mayoritariamente cristiana sirvió de refuerzo energético en los días de privación alimentaria ritual; era, por lo tanto, compatible con los ayunos y las abstinencias. Así se aprecia, por ejemplo, en la normas de la casa real aragonesa en el siglo XIV, cuando especifican una mayor provisión de vino para los criados de palacio en las jornadas de ayuno (Savall y Penén, 1866: 463); o en la práctica conventual de aumentar las raciones de los monjes (Piedrafita, 2006).

19 En general los contratos no especifican, por ser sobreentendido entre las partes firmantes, los detalles sobre mantener a aprendices y serviciales: «et que le deys comer, beber, calçar e bestir razonablement segund sia stado e buestro poder» (Archivo Protocolos Zaragoza, Ferrández Fierro, 1480, f. 4rv.) Pero en ocasiones sí lo hacen: «que seades tenido dar a mi comer, beber de vuestro pan e vino a vuestra taula» (Falcón, 1998: doc. ix).

20 «Quel dito tutor sea tenido dar cadaun anyo a mi suegra Oro Sánchez para su sustentacion e alimentar al dito mi fillo, ocho fanegas de trigo... e un carga e media de vino bueno, e dos cargas de vinada [vinaza, vino de ínfima calidad extraído de los posos]... durant tiempo de vi anyos» (Rodrigo y Sánchez, 2006: 457). Los acuerdos notariales para la cesión temporal de niños y su crianza en otros hogares también fijan el consumo anual de pan y vino (Archivo Protocolos Daroca, Ferreruela: Pascual Gómez, 1456, f. 2.).

verdad que médicamente se insistía en que los infantes no necesitaban de los efectos benéficos del vino para orinar, estimular las articulaciones o reducir la sensación de saciedad o de sed tras comer, y que intelectuales como don Juan Manuel advertían sobre los peligros de dar vino a los menores de cinco años, pero en la realidad cotidiana no se privó a los niños de lo que dietéticamente se consideraba un alimento y médicamente un remedio, prescribiendo raciones reducidas de vino con fines curativos —«que beban el vino aguada, ni demasiado nuevo ni demasiado añejo»— y creyendo en los beneficios del consumo medurado de vino con agua, sobre todo, entre los hijos de las élites.²¹

En cuanto a la población adulta, los datos archivísticos más frecuentes se refieren al consumo diario de vino por jornaleros de diversos sectores productivos, quienes percibían como parte de su jornal una cantidad establecida de vino y, en algunos casos, de comida. Al igual que ocurrió en otros ámbitos espaciales peninsulares a fines del siglo XIV, los peones agrícolas cristianos contratados en el sur de Aragón recibían de su patrón, en concepto de almuerzo, vino o vinaza, pan y otros alimentos, como carnes cocidas o asadas, huevos o pescado (Rodrigo, 1999a: doc. 218).²² Iconográficamente, las alusiones a la sed y a la fatiga de las tareas campesinas se materializan en los calendarios medievales mediante la representación de recipientes para beber vino al lado de los exhaustos campesinos que presiden las escenas de los meses más cálidos y laboriosos del año. Sirva como ejemplo aragonés el mes de julio del menologio mural de Alcañiz (Teruel), ilustrado con un segador en plena faena y un cántaro con el que aplaca su sed (Rodrigo, 2008b).

En general, la sociedad campesina mediterránea había hecho del vino el segundo componente en importancia de su dieta, superado tan sólo por el pan. En Aragón fue un alimento de fácil aprovisionamiento gracias a la expansión del viñedo por toda la geografía, desde los valles pirenaicos hasta las serranías

21 López de Corella: IV, 5; Libro de los Estados, cap. 67. Se habla de dar vino al rey a partir de los tres años en las Partidas (II, tít. V, ley II) y de procurar que los hijos de reyes sean comidos en el beber (II, tít. VII, ley VI). Entre otras cuestiones, Nanu y Pedraz abordan el consumo del vino en niños (2006).

22 Hay que señalar, no obstante, que en ocasiones no constan gastos en vino cuando los jornaleros son mudéjares. Por ejemplo, entre las vituallas dadas a dos jornaleros moros contratados para espadar lino en Báguena hay pan, huevos, carne y queso; no aparece ningún gasto en vino (Pardillos, 2007: 100).

turolenses (Rodrigo, 2009). El autoabastecimiento debió ser la práctica más habitual en pequeños y medianos núcleos de población —así se desprende de las abundantes referencias a viñas, lagares, prensas, bodegas y recipientes vinarios en documentación privada de los siglos XI al XIII— antes de que las políticas municipales de abastos y la regularidad de mercados y ferias fuesen una realidad y antes de que tabernas y hostales asegurasen el vino al vecindario que no podía autoabastecerse y a las gentes de paso que encontraban en estos tugurios comida y albergue (Campillo, 1915: doc. 11). Cuando los recursos dinerarios no eran suficientes, las gentes recurrían al empeño de bienes o, incluso, al hurto para poder adquirir un producto que consideraban básico e imprescindible en la alimentación cotidiana (Rodrigo, 1999a: doc. 269).

Sobre el marco urbano de las relaciones laborales más diversas y complejas, ya he apuntado el compromiso de los maestros artesanos a la hora de dar vino a sus serviciales, aprendices y oficiales. Algunas asociaciones gremiales establecieron también entregas de vino y otros alimentos a sus dirigentes como compensación por los trabajos realizados dentro de la estructura corporativa.²³ En el sector de la construcción también fue norma que peones, acarreadores y otros obreros recibiesen un salario y, al menos, el vino bebido en el almuerzo o merienda. Por supuesto, en los momentos de ruptura de los ritmos laborales, el vino fue el acompañante imprescindible de celebraciones vitales —tanto exequias fúnebres como bodas y bautizos— y de los abundantes días festivos que, por motivos religiosos o civiles, jalonaban el año (Rodrigo, 2008a y 2010).

Las gentes de armas, un colectivo numeroso en las tierras de frontera aragonesas, fueron también grandes consumidoras de vino. Tanto en el abastecimiento de fortalezas como en el avituallamiento de expediciones militares, siempre se incluyó este producto. Además, las maneras y tiempos para la ingesta beneficiosa de vino constituyeron un distintivo de clase para la élite guerrera,

23 En 1443, la cofradía de plateros de Zaragoza, al describir las formas de realizar las comidas de hermandad, establece una graduación entre las raciones de pan, vino y carne que debían recibir los mayordomos, el notario y el resto de los dirigentes de la corporación. Así, los primeros tenían derecho a una libra de carnero, una perdiz, dos panes, una botella de vino bermejo, un brocal o taza de vino blanco y una olla de tierra o cuenco para comer; al limosnero y corredor de la cofradía le correspondía media libra de carnero y dos panes, además de una botella de vino bermejo; el escribano gozaba de la misma ración que los mayordomos, pero sin perdiz ni olla (Falcón, 1998: doc. 144).

seguidora de los modos de vida caballeresca fijados desde el siglo XIII (*Partidas* II: XXI, XIX).

Otro de los grupos con estatus especial, el clero regular y secular, no dudaba en argüir su privativa situación jurídica a fin de obtener licencias de abasto de sus conventos con las que atender sus necesidades culturales, alimentarias y benéficas u hospitalarias; además, en su condición de intermediarios espirituales, se beneficiaron continuamente de las caridades u ofrendas y convites de pan y vino que los testadores disponían para ellos en sus últimas voluntades. Por otro lado, la afición de la clerecía por el vino y las tabernas es notoria, entre otros aspectos, a través de las condenas que realizan las constituciones emanadas de los sínodos provinciales. En cuanto al clero conventual, las recomendaciones de moderación de las reglas monásticas no siempre fueron observadas y algunos conventos pelearon con sus superiores para conseguir raciones complementarias de vino o para consolidar raciones dobles con las que compensar los ayunos y abstinencias cuaresmales o las largas y calurosas jornadas estivales.²⁴

Respecto a las minorías religiosas, para los judíos el vino era, desde los tiempos bíblicos, la bebida alcohólica más apreciada. Se consideraba un alimento fundamental en la dieta cotidiana, pero también un elemento excitante de distracción en los momentos de diversión y ocio y una bebida ritual imprescindible en la cena del *shabat* y en el culto de las principales fiestas del calendario litúrgico hebreo (Cantera, 2007; Rivera, 2007). Una de las acusaciones más habituales en la Inquisición moderna contra los procesados por sospecha de herejía y criptojudasismo es, como veremos más adelante, la ingesta de este vino ceremonial. Para la población musulmana, diversos estudios han puesto de manifiesto la importancia de la producción, comercio y consumo de vino en los territorios andalusíes (Reklatyte, 2009). En Aragón tenemos constancia de la continuación de viñedos en manos mudéjares en el valle del Ebro tras la ocupación cristiana de 1118-1120 y sabemos que a finales del siglo xv el vino continuó formando parte de la alimentación islámica a pesar de que, tras el

24 Remito a mis estudios sobre ofrendas de vino (Rodrigo, 1997; 2002: 134-154) y la afición a la bebida y las tabernas del clero aragonés (Rodrigo, 1999b: 1355-1368). Para el consumo de vino en conventos aragoneses pueden consultarse los trabajos de Piedrafitá (2006) y Lapeña (1996).

predominio cristiano, este producto se reforzó como símbolo cultural diferenciador (Rodrigo, 2007: 72-93).

Además de los consumos alimentarios y rituales de los distintos grupos que conforman el cuerpo social, el vino fue protagonista de regalos y agasajos instrumentalizados como gestos de conexiones intra e intergrupales. En el círculo de las relaciones privadas, sirvió para obsequiar a los convecinos en las celebraciones familiares más alegres y para reforzar las solidaridades grupales ante el dolor compartido por la muerte. El vino también fue elemento imprescindible en esa caritativa cultura del don medieval que repartía vino y alimentos a los pobres vergonzantes. Su significado primigenio de bebida de alianza, de pacto entre individuos, grupos o instituciones, estuvo presente, por ejemplo, en la firma de contratos de compraventa de los valles pirenaicos sellada con vino y algún otro alimento con la intención de fijar el negocio en la memoria de los testigos venidos de otros valles y anudar relaciones extracomunitarias. También estuvo presente en los obsequios ofrecidos por los gobiernos locales a sus visitas ilustres, con la finalidad de mostrarles el honor y el prestigio de la ciudad, mantener su posición en el juego político del reino o simplemente participar en el sistema de sobornos, adulaciones o patrocinios de aquéllos a quienes se consideraba útil honrar, ya fuesen oficiales reales, alto clero, embajadores de otros territorios, príncipes o el propio monarca (Boone, 1988; Rodrigo, 2004).

MANERAS DE BEBER, MANERAS DE VIVIR

En la iglesia del Salvador de Ejea de los Caballeros (Zaragoza), los pintores Blasco de Grañén y Martín de Soria trabajaron durante las décadas centrales del siglo XIV en un impresionante retablo destinado al altar mayor. Una de las escenas que componen esta obra, *Las bodas de Caná*, refleja el ambiente y muy diversos detalles de un banquete de bodas de la época con una precisión y viveza en la información transmitida que no tiene parangón con ningún texto escrito ni con otras fuentes documentales coetáneas. Manteles bordados, ramilletes de cerezas que adornan la mesa de los novios, panes y empanadas de diverso tipo, platos, fuentes y escudillas con aves asadas y otros guisos, cuchillos de trinchar, saleros, etcétera. El banquete está en marcha y, sin embargo, no aparece ningún vaso, ninguna copa, ninguna botella, ninguna jarra: es el modo

en que se simboliza la falta de vino, uno de los alimentos fundamentales para cualquier comida medieval, máxime si es un convite de celebración.²⁵

Más allá de la intención de plasmar pictóricamente un pasaje evangélico (*Juan* 2, 1-11) de acuerdo con los modelos iconográficos al uso, varios detalles de esta representación invitan a reflexionar sobre ciertas maneras de beber y maneras de vivir muy específicas del periodo bajomedieval. Una de ellas es la elegancia de ademanes e indumentaria de los sirvientes, en completa armonía con los delicados gestos al comer y al hablar y el noble aspecto de los principales personajes que aparecen en la escena. Antoranz (1998: 381) recuerda al respecto las mesas reales servidas con gran honor por miembros de la nobleza nombrados y habilitados para ejercer, precisamente, los principales oficios de palacio. Así lo estipulan textos normativos, ordenanzas de casas reales o crónicas, como la que describe la colación que Benedicto XIII ofreció a Fernando I de Aragón en Morella durante el verano de 1414: el papa fue servido por el rey y el maestre de Alcántara; a su vez, el monarca fue asistido por los condes de Trastámara y de Cardona.²⁶

En el *Terç del Crestià*, Eiximenis aborda con detalle el tema de las formas comensales dedicando varios capítulos al ordenado y honesto beber. Además de insistir en servir bien el vino —tirado desde poca altura para que no haga espuma ni se caliente (§44)—, alaba, por razones de higiene y cortesía, diversas formas de beber: que cada persona use vaso propio —algo habitual, según dice el franciscano, entre los italianos pero desconocido entre los ingleses—; que tazas, vasos y copas nunca se agarren por el borde, sino por su parte inferior para mantener más limpio su contenido; que no sea aprovechado el vino sobrante de un bebedor para servir a otro, etcétera (§43).

25 Véase Antoranz (1998). La composición de la escena con la mesa de convite en forma de T permite colocar en una posición central a los recién casados, a la par que reserva el primer plano de la mesa para Jesús, María y sus discípulos y delimita un espacio donde se materializa el milagro de conversión del agua en vino: el artista pinta en este espacio cinco tinajas repletas de vino y, a la derecha, en alusión al mandato de Jesús de llenar de agua los recipientes vacíos, un criado vierte agua en una sexta tinaja. Hay una página con imágenes de este retablo en <<http://cultura.dpz.es>>, la web oficial de la Diputación de Zaragoza.

26 «Y entonces el Papa mandó traer colación, y el rey le sirvió el confitero: y el infante don Sancho, maestre de Alcántara, sirvió la copa. Y al rey servía el confitero don Fadrique, conde de Trastámara, y la copa el conde de Cardona» (*Crónica incompleta...*, 1985: 50).

En su afán por fijar razonadamente el ideal de cómo y cuánto beber, traza un panorama de estereotipos geográficos concluyendo que la mejor práctica, atribuida a los catalanes, consiste en beber pocas veces (tres) a lo largo de las comidas y en tal cantidad (una taza por vez) que permita al comensal saciarse.²⁷ Defiende que beber educadamente es sinónimo de beber moderadamente —al ser consciente de los nocivos efectos de cualquier exceso—, pero también implica una serie de actitudes sociales y comensales; por ello, considera moralmente censurable criticar el mal vino ofrecido en casa ajena, buscar la belleza y la riqueza de copas y vasos para deslumbrar a los invitados, alentar deleites y excesos en el beber, tener inclinación por vinos demasiado exquisitos o jactarse de ser un entendido bebedor (§45 y §18).

Volviendo a la tabla de *Las bodas de Caná* del retablo de Ejea de los Caballeros, comentaré la acción de verter agua en la tinaja de vino ante los comensales. La costumbre de mezclar vino y agua es muy antigua: ya se constata en la época romana; en los siglos altomedievales se erige en símbolo de moderación, sobriedad y rectitud (Sastre, 2008) y es altamente aconsejada en los tratados bajomedievales de salud, como ya se ha citado. Los códigos legales insisten, además, en que para evitar engaños y adulteraciones, la mezcla debía hacerse a la vista del comensal o del cliente y por ello penalizan el aguado o bautizo del vino antes de su venta o consumo en bodegas y tabernas. Incluso en los niveles sociales más altos este acto queda regulado: la casa real aragonesa precisó en el siglo xiv el ritual de la mezcla ante el monarca: «Y así vernán a Nos el dicho Coperio con vino en la copa, y tras él el Botillero con el jarro de agua, y llegados a Nos, echará el dicho Botillero el agua en la copa, y hará en presencia nuestra el dicho Coperio la salva del vino así aguado» (Savall y Penén, 1866: 463).

En la documentación iconográfica vemos que los artistas del gótico aragonés pintaban jarras de agua al lado de botellas de vino para representar la práctica de que cada comensal mezclaba a su gusto ambos líquidos en copas y vasos de muy diversa calidad, de acuerdo con la categoría de los personajes representados. En el contexto de clichés idealizados, propios de cualquier ex-

27 Otras formas de beber —como la francesa en que el buen vino se bebe de poco en poco— provocan el aumento de la sed y la necesidad de ingerir cantidades más altas para lograr la saciedad (Eiximenis, 1977: §44).

presión artística, ese traspaso que el pintor hace de detalles de la vida real a su obra aporta información valiosa.²⁸

Los tratados de salud contienen, como ya se ha visto, frecuentes observaciones sobre el vino mezclado con agua. Arnaldo de Vilanova apunta el modo en que cada persona, según su naturaleza o composición fisiológica, debe mezclar con agua cada tipo de caldo: «para los cuerpos templados sanguíneos y coléricos, mejor les es beber el vino débil de su naturaleza echando en él un poco de agua; y el vino fuerte, con mucha». En otros capítulos escribe la conveniencia de beber vino bien aguado en verano, tanto para calmar la sed como por razones de salud, sobre todo tras haber comido y echado la siesta.²⁹ Por su parte, Eiximenis dedica todo un capítulo del *Terç* a esta cuestión y aboga por el aguado de los vinos más espesos y fuertes a fin de que sienten bien al cuerpo y no causen embriaguez (§46).

Los opúsculos médicos del siglo xvi insisten en el precepto dietético de rebajar el vino con agua. López de Corella sostiene que para mantener el calor natural y la humedad del cuerpo es necesario atemperar con agua los vinos muy calientes —o de muy alta graduación alcohólica, como diríamos hoy—, y argumenta las bondades de esta práctica aduciendo que la mezcla tenía la triple función de mitigar la sed, servir de alimento rápido y selecto al cuerpo y evitar que la insalubre agua hiciese daño al organismo. Dice que no existe una regla para la mezcla, debido a la gran variedad de caldos y a la naturaleza diversa de cada individuo; en líneas generales, «quien es de temperamento más cálido prefiere el vino más rebajado que quien posee un temperamento más frío, sobre todo si su cerebro es afectado fácilmente por el vino», y coincide con Arnaldo de Vilanova en que los vinos tintos muy fuertes «deben rebajarse más que los blancos y los muy acuosos», cuya capacidad para emborrachar o subirse a la ca-

28 En *La última cena* representada en la pintura mural gótico lineal de la iglesia de El Tormillo (Huesca) hay varias botellas de cristal con vino tino, otra botella de cristal con pie ya vacía (o quizá con vino blanco) y, en primer plano, una esbelta jarra de agua con vertedor y asa; estas jarras podían ser de cristal, metálicas y también cerámicas (Álvaro, 2002; Rodrigo, 2008b). La imagen citada y otras similares pueden consultarse en red: <<http://pintura-gotica-aragon.blogspot.com>>.

29 Las citas corresponden a la edición del tratado de Vilanova realizada por Juan Cruz (1997: 308 y 345). Sobre la mezcla de agua y vino en otros ámbitos territoriales y temporales, véase Andreolli (2000).

beza es mucho menor. Añade Corella que el vino diluido posee cualidades que benefician al cuerpo, la mente y el espíritu. Estimula la inteligencia, agudiza el ingenio, proporciona luz e inspiración al entendimiento y tiene poder para ahuyentar males que no son físicos: cura la tristeza, el disgusto, el temor, el odio o la falta de ánimo, puesto que robustece el calor natural y regula la sangre del cuerpo (1978: VI, I; VII, I-2).

Además del vino con agua, muchas otras normas sociales y convencionalismos culturales definieron consumos adecuados e inadecuados de vino en los siglos bajomedievales. Unas y otros respondieron a diversos factores entre los que destacan desde el lugar ocupado y la función que cada persona tiene en el universo mental y social medieval hasta el gusto, la moda, los espacios y contextos de consumo o algunas recomendaciones dietéticas contenidas en los tratados de salud.

Consumos adecuados: la combinación de momentos, modas y preferencias

Afirma Eiximenis (1977: §45) que saber beber requiere un conocimiento —y, en consecuencia, un respeto— de los momentos aptos y precisos para consumir vino. Sus saberes y apreciaciones le llevan a recomendar que nunca se beba en las mañanas, a no ser que se realicen duros trabajos físicos y el cuerpo esté acostumbreado a esta ingesta matutina, y que nunca se tome vino en la noche, antes de acostarse, pues son muchos los males derivados de tal hábito.

Según la época del año, la tratadística alude también al consumo de uno u otro tipo de vino. En la canícula sólo es recomendable beber vino muy aguado u optar por otras bebidas, como el julepe, un jarabe de destilado a base de rosas o nenúfares para combatir la sed y el calor; pero en los fríos del invierno y en el periodo cuaresmal en que los ayunos y abstinencias reducen la ingesta de alimentos, el aporte calórico del vino es considerado imprescindible para reponer y conservar la temperatura natural del cuerpo, dice Arnaldo de Vilanova (Cruz, 1997: 308, 345-346). Estas son recomendaciones teóricas en las que se encuadran las prácticas ya citadas de aumentar las raciones de vino en algunos conventos aragoneses y a los sirvientes de la casa real durante el adviento y la cuaresma.

El dulzor y especiado de la clarea, como sucede con el hipocrás, hacen más adecuado y beneficioso su consumo al final de las comidas o acompañando

determinados alimentos. Esta observación, contenida también en el régimen de salud compuesto por Vilanova, quedó incorporada en 1344 a las normas de la Casa Real aragonesa, donde se cita la conveniencia de tomar vinos especiados cuando se comen «suplicaciones³⁰ ó otras cosas que se acostumbran de comer con hipocrás».

El tratado de Vilanova aborda también la conveniencia de maridaje entre los diversos tipos de vino y alimentos. Así, señala que el pescado fresco cocinado con vino blanco es apropiado en cualquier época del año (§125) y que el provecho dietético de las aves asadas es mayor majándolas con una salsa de vino, pámpanos y agua rosada; y las carnes de cuadrúpedos, aderezándolas al momento de asar con un poco de sal y mucho vino aguado (§133). Sobre las frutas, uno de los alimentos más denostados y que más precauciones generó en la dietética medieval, anota que precisan de un acompañamiento o aderezo especial con vino para que el cuerpo logre beneficiarse de sus cualidades, refiriéndose, por ejemplo, a que la ingesta de higos, granadas, cerezas y moras debe acompañarse con vino bien aguado y recomendando que los duraznos recién cogidos se remojen en vino puro; prácticas que perviven hoy día en la elaboración de peras y melocotones al vino, así como en la de ponches, en muchos lugares (§65).

En cuanto a los tipos de vino, las políticas de abasto y de precios intervenidos aseguraron que el conjunto de la población tuviera acceso a vinos corrientes —tanto tintos como blancos— durante todo el año en tabernas y otros puestos de venta. Destinados al consumo cotidiano, solían estar elaborados en el propio término municipal o en territorios vitivinícolas limítrofes. También podían encontrarse en el mercado vinos de calidad superior y precio mucho más elevado. Procedían del comercio regional e internacional y de ellos se proveían los grupos económicamente más solventes, en cuyas mesas el vino-alimento cedía terreno al gusto, esto es, al consumo placentero de caldos selectos de diversa factura y procedencia.³¹

30 El *Diccionario de la lengua española* (2001) define la voz *suplicación*, en su tercera acepción, como «hoja muy delgada hecha de masa de harina con azúcar y otros ingredientes, que cocida en un molde servía para hacer barquillos».

31 Para arremeter contra los excesos carnales del clero, Eiximenis (1977: §XII) recrea el régimen de vida de un cura glotón haciendo una interesante descripción de los vinos de calidad que consume a lo largo del día y durante los distintos meses del año. En el

A tenor de las informaciones archivísticas, el vino especial más común en las mesas reales, nobles y burguesas; y en las recepciones, banquetes y ceremonias privadas y públicas de particular prestigio fue un blanco dulce llamado vino griego, cuyo precio podía quintuplicar el de los vinos tintos corrientes³² y cuya fama, moda, gusto y aprecio perduraron durante varias centurias en la península y otros ámbitos del occidente europeo.³³ Vinos selectos resultaban también la malvasía, dulce y fragante, elegida asimismo para consumir en celebraciones especiales y con un destacado uso medicinal;³⁴ junto a ellos, la clarea —vino blanco especiado— y el hipocrás, cocido con miel y especias.³⁵

desayuno toma una taza de vino griego o cocido para acompañar la hogaza de pan. En las comidas, combina vinos blancos, tintos y rosados; entre los blancos, prefiere el griego en verano y en invierno toma vino cocido; los caldos bebidos son el moscatel, la malvasía, el tribia (probablemente elaborado con tríbia, una uva blanca muy cultivada en l'Anoia catalana en los siglos medievales), el candia (procedente de la ciudad del mismo nombre al norte de la isla de Creta) y el vernaça (blanco dulce de origen italiano elaborado con vernacha, una uva blanca temprana); y al final de las comidas consume clarea con neulas azucaradas o con pimienta. Entre los vinos tintos, rechaza los de la tierra por no implicar su consumo ninguna distinción social y prefiere en verano el vino calabrés de San Honorato, la turpia o trilla (que no he podido identificar), el Picapol de Mallorca (de uva picapol) y los rosados o claretos de Aviñón; para el invierno toma vinos de Madrid, finos españoles, vinos de Gascuña y del monasterio de Ampurdán. Las cenas del clérigo son regadas con beuna, un vino procedente quizá de la ciudad francesa de Beaune, aunque también producido en Aragón, y el Sent Porça, con probable origen en la ciudad francesa de Saint Pons. Con tales detalles, el franciscano revela que, desde luego, es un excelente conocedor de los caldos de calidad de su tiempo.

- 32 Entre los gastos del concejo zaragozano de 1472 figura el del vino regalado a los emisarios del duque de Borgoña: el cántaro de vino griego costó 10 sueldos; el de tinto, 1 sueldo y 7 dineros; y el de blanco osciló entre los 2 y 4 sueldos (Archivo Municipal de Zaragoza, Actos Comunes, 1472, ff. 186v-187v).
- 33 El vino griego podía proceder de la importación o del propio terruño: «dado que no hay en la villa vino blanco, que se compre vino grec de Nápoles o de la tierra» (Doñate, 1969). Sobre la pervivencia del gusto por el vino griego en otros ámbitos y periodos, véase Duhart (2006).
- 34 Aunque algunos autores identifican la malvasía con el vino griego, la documentación aragonesa parece referirse a ellos como dos variedades distintas de vinos dulces y fragantes (Sesma y Líbano, 1982).
- 35 Además de varias recetas que recoge Arnaldo de Vilanova, otras fórmulas para elaborar estas bebidas especiadas son incluidas por Ruperto de Nola en su recetario de comienzos del siglo XVI.

No se puede obviar en los gustos y preferencias cotidianos de la burguesía urbana el vino elaborado por las comunidades judías. El vino *judiego*, tanto blanco como tinto, tuvo una alta demanda cristiana por su buen sabor y una elaboración de mayor calidad que, al parecer, no era habitual en los vinos más corrientes del mercado. Señalan las fuentes que «se faze bueno e perfecto e mas maduro», pues al carecer de aditivos, como agua, cal o yeso, se convierte en un caldo valorado socialmente y muy apreciado por determinados cristianos que, de entre las diversas calidades y variedades comercializadas en el Aragón bajomedieval, optaron por comprar las expendidas en las tabernas judías.³⁶

Espacios y contextos de consumo

Dentro de la casa, el vino se bebía diariamente acompañando las ingestas de alimentos en la mesa familiar. El vino y los alimentos eran consumidos con los seres más allegados y también se podían compartir, de manera extraordinaria, con parientes de visita y con otros invitados. En las declaraciones judiciales que pretendían poner de manifiesto las estrechas relaciones entre las personas, el hecho de haber visto a una de ellas invitar reiteradamente a otra a su casa y sentarse juntas a una misma mesa para comer de unas mismas viandas y beber de un mismo vino constituyó dentro de los esquemas culturales y simbólicos medievales una señal inequívoca de familiaridad, de amistad y, en definitiva, de relación cordial y de buena avenencia.

Por ello, en las alusiones a la cohabitación de cónyuges se recalcaba la situación vital de compartir una misma casa, dormir en una misma cama y, lo que ahora nos interesa, «comer y beber en una misma mesa». Significativamente, cuando las relaciones matrimoniales se rompían, las cartas de separación apuntaban el compromiso de los cónyuges de dejar de compartir mesa y lecho. Por otro lado, en situaciones en que el adulterio se sospechaba, los testigos señalaban haber visto a los amantes comer y beber juntos, a solas, en una habitación. Todos estos testimonios y confesiones sobre convivialidad en

36 Se sabe que la taberna judía de Teruel importó vino blanco de Murviedro en 1474. En zonas no vitícolas o en años de malas cosechas, las aljamas judías excedentarias solían abastecer a las deficitarias; así se documenta no sólo en el caso de Murviedro y Teruel, sino también en el de Barbastro y Monzón (Villanueva, 2006: 278; Rodrigo, 2001: 15-48).

el beber y el comer fueron instrumentalizados por abogados y fiscales en tres direcciones: para destacar las relaciones prohibidas —o sospechosas de serlo— entre personas de diferente estatus, credo y condición; para poner en evidencia la camaradería entre maleantes y delincuentes o para ratificar la mala avenencia entre cónyuges.³⁷

Cuando las pautas culturales se orillaban y el bebedor o bebedora seguían otro camino en los comportamientos familiares y privados, la situación era advertida enseguida por quienes rodeaban al infractor. Así, un artesano aragonés no dudaba en detallar ante un tribunal de la Inquisición la extraña forma de actuar de quien había sido durante tres años, hacia 1460, su amo y maestro: antes de comer realizaba un extraño ritual con una taza de vino tinto, murmuraba una especie de oración y mojaba en la taza un bocado de pan para inmediatamente ingerirlo junto con el vino (Motis, García y Rodrigo, 1994: 45).

Con frecuencia, el criptojudasmo afloraba en los cotidianos detalles de la mesa. Por ello, a fines del siglo xv, beber un vaso de vino con conversos y judíos constituyó una práctica susceptible de ser malinterpretada por el vecindario. Dentro de los prohibidos pero habituales contactos entre miembros de distintas confesiones, compartir el vino *khaser* supuso una acción que difícilmente quedaba impune ante la Inquisición. Aunque hubo recursos para salir indemne, como manifiesta la defensa de sí mismo que llevó a cabo un inteligente converso darocense, Bernat Remírez, en el proceso incoado contra él: pidió al tribunal que los testigos que lo hubiesen visto beber vino con judíos demostrasen que aquel caldo era judaico —puesto que «muchos jodios beven vino de christianos y lo compran de la taverna de los christianos»— y que probasen, además, que lo había consumido por rito o ceremonia hebrea; también presentó como testigo de la defensa a Rabi Tedahias, un respetado prócer de la comunidad judía que declaró ante el tribunal la mala costumbre de sus correligionarios de comprar vino cristiano o de beberlo en casa de cristianos, a pesar de considerarse pecado ingerir un vino no elaborado ni bendecido ni repartido de manera ritual; asimismo, Tedahias testificó que, según la ley hebrea, los cristianos podían beber sin temor a pecar del vino elaborado por judíos cuando todavía no estaba bendecido. Esta declaración exculpatoria no hubiera tenido validez un siglo antes,

37 Ejemplos de estos usos judiciales en Motis, García y Rodrigo (1994: 38, 133, 314 y 379) y García-Herrero (1990: docs. 30, 75 y 83).

cuando en un momento de grave alteración de la convivencia en las juderías aragonesas e hispanas algunos municipios aprobaron ordenanzas muy explícitas sobre las diferencias alimentarias —y, por ende, identitarias— entre cristianos y judíos³⁸ (Motis, García y Rodrigo, 1994: 154, 163 y 235).

Fuera del ámbito privado del hogar, el vino se bebió en tabernas, hostales, mesones, tahurerías y burdeles, establecimientos omnipresentes tanto en el mundo urbano como en el rural de la Europa bajomedieval. Constituyeron centros de relación social, espacios de sociabilidad y de intercomunicación en los que el vino actuaba como catalizador, como nexo de unión y como detonante de la expresividad y el sentimiento. La proliferación de estos establecimientos y las diversas noticias conservadas sobre ellos son consecuencia del proceso de consolidación de las instituciones municipales. Desde el siglo XIV el municipio actúa como garante de los abastos básicos y diseña estrategias de moralidad y control social a través de la habilitación y tutela, precisamente, de estos espacios de desorden organizado que actuaron como válvula de escape y, por consiguiente, como refuerzo del orden social establecido.

Como se infiere de las regulaciones jurídicas locales, las tabernas, hostales y mesones se dedicaron al consumo, depósito y venta de vino; al hospedaje y provisión de viajeros y a otras actividades, como la prostitución y el juego, cuyos espacios específicos —burdeles y tahurerías o tablares— a menudo se fundían y confundían ubicándose en el mismo sector del plano urbano.³⁹ Junto con la clientela de lugareños que frecuentaron estos espacios para comprar el vino consumido en casa o para beber, jugar, divertirse y compartir con sus vecinos el tiempo de descanso y de fiesta, se mezclaban los forasteros que iban de paso —muchos de ellos arrieros, comerciantes y gentes de negocios, oficiales y representantes de las diversas administraciones, etcétera— y esa población flotante de alcahuetes, vagabundos y gentes sin oficio que tanto recelo causaba

38 Ya en 1283 el infante Alfonso daba instrucciones al zalmedina de Zaragoza para no confiscar el vino que los vecinos cristianos compraban a los judíos de la ciudad (Canellas, 1975, doc. 299); y el concejo de Huesca, ante lo que debía ser un hábito generalizado entre la población de la ciudad a fines del siglo XIV, pregonaba la prohibición de comprar «vino de judíos» bajo multa de 60 sueldos o 60 días de cárcel (Iranzo, 2008: doc. 53).

39 Resultan muy sugerentes el trabajo sobre tabernas de Cherubini (1995) y el reciente estudio de Rivera (2011b) sobre ubicación y funcionamiento de estos locales y sobre quienes se concitan en ellos.

a las autoridades y que generalmente vivía del proxenetismo, la extorsión, los juegos de apuestas y el engaño. Una auténtica comunidad tabernaria, como la descrita en los poemas goliárdicos de los siglos XII y XIII —o una violenta manifestación de la diversidad social en palabras de Cherubini (1995: 541)—, en la que la embriaguez solía ser el detonante de abundantes males y desórdenes. Porque la afición desmedida hacia el vino no sólo se consideraba que afectaba la actividad laboral del individuo, su economía, su salud o su vida personal y familiar, sino que tenía otras graves implicaciones que médicos y tratadistas enumeraron en sus escritos y que los legisladores se esforzaron por tipificar.

CIERRE

A diferencia de lo que sucede con la cerveza, la sidra u otras bebidas fermentadas, la atención y el interés que suscita el vino en las políticas de los poderes del occidente europeo revela que este producto no tuvo la consideración de una simple bebida, sino que fue un pilar básico, junto con el pan, de la dieta medieval. Su presencia habitual en las ingestas de niños, nodrizas y ancianos, de señores y campesinos, de burgueses y asalariados, de privilegiados y marginados, del clero regular y secular, de moros, cristianos y judíos, de sanos y enfermos, de mujeres y hombres, supuso la elaboración de unos códigos culturales de consumo. En estos códigos, el acto de beber vino tuvo connotaciones tanto positivas como negativas; respondió a razones rituales, alimentarias, terapéuticas y placenteras y creó modos y significados muy precisos y de larga pervivencia en la historia cultural de Occidente.

A través de estas páginas he tratado de realizar una reflexión sociocultural sobre los valores asociados a un producto cuyo consumo fue compatible con los ayunos y abstinencias de una sociedad dirigida por el cristianismo, cuya ingesta estuvo respaldada por las recomendaciones de la medicina culta y popular, y cuya oferta, calidad y precio fueron asegurados mediante políticas intervencionistas en su producción y distribución. Beber vino se erigió como factor de socialización, como mecanismo generador de espacios de sociabilidad y de rituales de hospitalidad y pertenencia grupal; implicó una comunicación interpersonal, grupal e intergrupal; también una entre los miembros de distinto género, edad, condición social, capacidad económica y adscripción religiosa. En torno al consumo de vino se definieron usos sociales y culturales que

supusieron distinción social, pero también marginación; que se vincularon a diferentes maneras de vivir y a diferentes actitudes calificadas como correctas, punibles, tolerables o detestables. Estos usos y códigos socioculturales contribuyeron, en definitiva, a reforzar el orden establecido y permitieron excluir del conjunto social a quienes bebían en exceso o lo hacían en tiempos, espacios y contextos considerados no adecuados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agudo Romeo, María del Mar (1992). *El fuero de Daroca. Introducción, edición crítica, traducción, estudio léxico y concordancia*. Zaragoza: CED/IFC.
- Agudo Romeo, María del Mar y María Luz Rodrigo-Estevan (2006). «Delitos de lesiones y contra el honor en los fueros locales de la Extremadura aragonesa». *Studium: Revista de humanidades*, 12: 141-172.
- Andreolli, Bruno (2000). «Un contrastato connubio. Acqua e vino dal Medioevo all'età moderna». En *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*. Roma: Carocci, pp. 1031-1051.
- Antoranz Onrubia, María Antonia (1998). «La pintura gótica aragonesa, fuente de documentación para la época: los banquetes en el siglo XV». En J. I. de la Iglesia Duarte (coord.), *La vida cotidiana en la Edad Media*. Logroño: IER, pp. 369-386.
- Álvaro Zamora, Isabel (2002). *Cerámica aragonesa, vol. 2*. Zaragoza: Ibercaja.
- Arjona Castro, Antonio (1983). *El libro de la generación del feto, el tratamiento de las mujeres embarazadas y de los recién nacidos de 'Arib ibn Sa'id (Tratado de obstetricia y pediatría hispano árabe del siglo X)*. Córdoba: Diputación.
- Boone, Marc (1988). «Dons et pots-de-vin, aspects de la sociabilité urbaine au bas Moyen Âge. Le cas gantois pendant la période bourguignonne». *Revue du Nord*, 70: 471-487.
- Cabré i Pairet, Montserrat (1996). *La cura del cos femení i la medicina medieval de tradició llatina*. Barcelona: UB.
- Campillo, Toribio del (1915). *Documentos históricos de Daroca y su comunidad*. Zaragoza: Imprenta del Hospicio Provincial.
- Canellas, Ángel (1975). *Colección diplomática de Zaragoza*. Zaragoza: Universidad.
- Cantera Montenegro, Enrique (2007). «El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval». *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III. Historia Medieval*, 19: 13-48.

- Carbón, Damián (2000). *Libro del arte de las comadres o madrinas y del regimiento de las preñadas y paridas y de los niños*. Zaragoza: Anubar.
- Castro Martínez, Teresa de (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad.
- Cherubini, Giovanni (1995). «La taverna nel basso Medioevo». En Simonetta Cavalcioni (ed.), *Il tempo libero. Economia e società, secc. XIII-XVIII*. Firenze: Le Monnier, pp. 525-555.
- Crónica incompleta del reinado de Fernando I de Aragón* (1985). Anubar: Zaragoza.
- Cruz Cruz, Juan (1997). *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del «Régimen de Salud» de Arnaldo de Vilanova*. Huesca: La Val de Onsera.
- Doñate Sebastián, José María (1969). «Datos negativos referidos a la Plana de Castellón, en relación con la Peste Negra de 1348». En *La Corona de Aragón en el siglo XIV*, vol. I. Valencia: Caja de Ahorros, pp. 27-44.
- Duhart, Frédéric (2006). «Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII». *Universum*, 21(2): 12-22.
- Falcón Pérez, Isabel (1998). *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*. Zaragoza: IFC.
- García Herrero, María Carmen (1990). *Las mujeres en Zaragoza en el siglo XV*. Zaragoza: Ayuntamiento.
- Eiximenis, Francesc (1977). *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià*. Barcelona: Curial.
- Iranzo Muñío, María Teresa (2008). *Política municipal y vida pública en Huesca. Documentos (1260-1527)*. Zaragoza: Universidad.
- Juan-Vidal, José (1993). «L'evolució de la producció vitícola a Mallorca entre els segles XIV i XVII». En Emili Giralt i Raventós (coord.), *Vinyes i vins, mil anys d'història*, vol. I. Barcelona: Universidad de Barcelona, pp. 409-417.
- Juncosa i Bonet, Eduard (2008). «Vinum et evrietas auferunt cor. La condena moral por embriaguez según Francesc Eiximenis». En Ana Isabel Carrasco Manchado y María Pilar Rábade Obradó (coords.), *Pecar en la Edad Media*. Madrid: Sílex, pp. 263-278.
- Lapeña Paúl, Ana Isabel (1996). «Notas en torno al sistema alimentario en un monasterio aragonés en la Edad Media (El caso de San Juan de la Peña)». *Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris* (ss. V-XVIII). Palma: IEB, pp. 379-391.
- Larioux, Bruno (1997). *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. París: Publications de la Sorbonne.

- (2006). «Cuisine et médecine au Moyen Âge; alliées ou ennemies?». *Cahiers de recherches médiévales*, 13: 223-238.
- López de Corella, Alfonso (1978). *Las ventajas del vino/De vini commoditatibus* (1550). Pamplona: Institución Príncipe de Viana.
- Motis, Miguel A., Javier García y María Luz Rodrigo (1994). *Procesos inquisitoriales de Daroca y su Comunidad*. Daroca: CED.
- Nanu, Irina y Miguel Vicente Pedraz (2006). «Una aproximación al *regimen puerorum* en el *Speculum doctrinale* de Vicente de Beauvais y su posible relación con la Segunda Partida de Alfonso X el Sabio». *Memorabilia*, 9. Recuperado de <<http://parnaseo.uv.es/Memorabilia/Memorabilia9/Irina/index.html>>.
- Nola, Ruperto de (1994). *Libro de guisados* (ed. de Dionisio Pérez). Huesca: La Val de Onsera.
- Pardillos Martín, David (2007). *Colección de documentos del archivo parroquial de Báguena, 1363-1505*. Daroca: CED.
- Piedrafita Pérez, Elena (2006). «La alimentación en Aragón en el siglo XIII. El modelo clerical y nobiliario». *Revista de historia Jerónimo Zurita*, 80-81: 99-132.
- Reklatyte, Ieva (2009). «Yo, ella, la copa, el vino blanco y la oscuridad. El placer del vino en al-Andalus». En Beatriz Arízaga y Jesús Solórzano (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño: Gobierno de La Rioja, pp. 531-546.
- Rivera Medina, Ana María (2007). «Vid, viñedos y vino en Sefarad: cultivo, elaboración y comercio de un vino diferenciador». *Espacio, tiempo y forma. Serie III. Historia Medieval*, 20: 199-233.
- (2011a). *La civilización del viñedo en el primer Bilbao (1300-1650)*. La Coruña: Netbiblo / UNED.
- (2011b). «Las actividades femeninas en el universo de la vid y el vino. Bilbao 1400-1550», *Medievalismo*, 21: 251-273.
- Rodrigo Estevan, María Luz (1996). «Mesones, hostales, tabernas y tablares». En M. L. Rodrigo Estevan, *Poder y vida cotidiana en una ciudad bajomedieval. Daroca, 1400-1526*. Zaragoza: PUZ, pp. 75-78.
- (1997). «Por guardar la provisión necessaria a la dita ciutat e el provecho comun de la gente popular. La preocupación por el abastecimiento y la calidad del vino en el siglo XV». *Revista de viticultura y enología*, 19: 571-583.
- (1999a). *La ciudad de Daroca a fines de la Edad Media. Selección documental (1328-1526)*. Daroca: CED.

- (1999b). «Tareas sagradas y hábitos mundanos: notas sobre la moral del clero en el siglo xv». *Aragón en la Edad Media*, 14-15(2): 1355-1368.
 - (2001). «Viñedo y vino en el Somontano de Barbastro: Edad Media». En *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro: una historia social y cultural: las vidas desde las viñas*. Barbastro: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano, pp. 15-48.
 - (2002). *Testamentos medievales aragoneses. Ritos y actitudes ante la muerte (siglo xv)*. Zaragoza: Ediciones 94.
 - (2004). «La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval». En *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*. Huesca: La Val de Onsera, pp. 601-620.
 - (2007). «Claves de la expansión vitivinícola en el período medieval hispano: Aragón, siglos XII-XV». *Universum*, 22(1): 73-94.
 - (2008a). «Lo lúdico y lo festivo en el Aragón medieval». *Aragón en la Edad Media*, 20: 661-676.
 - (2008b). «Representaciones artísticas en torno a la vid: una imagen de la sociedad medieval aragonesa». En Carmen Lacarra Ducay (coord.), *Arte y vida cotidiana en época medieval*. Zaragoza: IFC, pp. 267-308.
 - (2009). «Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)». En F. Xavier Medina, Ricardo Ávila e Igor de Garine (coords.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, pp. 405-422.
 - (2010). «Muerte y sociabilidad en Aragón (siglos XIV-XV)». En Juan Carlos Martín Cea (coord.), *Convivir en la Edad Media*. Burgos: Dosssoles, pp. 283-320.
 - (2013a). «Beber vino en la Edad Media. Modos, significados y sociabilidades en el Reino de Aragón». En Sebastián Celestino y Juan Blánquez (eds.), *Patrimonio cultural de la vid y el vino / Vine and Wine Cultural Heritage*. Madrid: UAM, pp. 141-160.
 - (2013b). «El consumo de vino en la Baja Edad Media. Consideraciones socioculturales». En Manuel García Guatas, Elena Piedrafito y Juan Barbacil (coords.), *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza, IFC, pp. 101-133.
- Rodrigo-Estevan, María Luz y Pedro Hernando Sebastián (en prensa). «Espacios de sociabilidad femenina. Una reflexión desde el arte y la documentación escrita». *Medievalia*, 42.

- Rodrigo-Estevan, María Luz y María José Sánchez Usón (2006). «Dare victum et vestitum convenienter. El derecho de alimentos en el Aragón Medieval: entre la norma legal y la obligación moral». *Aragón en la Edad Media*, 19: 443-460.
- Rodrigo-Estevan, María Luz y Paula Val Naval (2008). «Miradas desde la historia: el cuerpo y lo corporal en la sociedad medieval». En Marta Gil y Juanjo Cáceres (coords.), *Cuerpos que hablan. Géneros, identidades, representaciones*. Barcelona: Montesinos, pp. 17-90.
- Rodríguez Santidrián, Pedro y Manuela Astruga (introd., not. y trad.) (2002). *Cartas de Abelardo y Eloísa*. Madrid: Alianza.
- Santo Tomás Pérez, Magdalena (2009). «El uso terapéutico de la alimentación en la Baja Edad Media». En Beatriz Arízaga y Jesús Solórzano (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño: Gobierno de La Rioja, pp. 459-490.
- Sastre de Diego, Isaac (2008). «Experiencias del vino en la Hispania tardoantigua y alto-medieval. Entre las percepciones religiosas y el placer personal». En Juan Blánquez Pérez y Sebastián Celestino Pérez (coords.), *El vino en época antigua y medieval*. Madrid: UAM, pp. 375-386.
- Savall y Dronda, Pascual y Penén Debesa, Santiago (1991). *Fueros, observancias y actos de corte del reino de Aragón*. Zaragoza: Ibercaja.
- Sesma, José Ángel y Ángeles Líbano (1982). *Léxico del comercio medieval en Aragón (siglo XV)*. Zaragoza: IFC.
- Terrado Pablo, Javier (1991). *La lengua de Teruel a fines de la Edad Media*. Teruel: IET.
- Villanueva Morte, Concepción (2006). *Movilidad social y relaciones económicas entre los reinos de Aragón y Valencia en el siglo XV*. Zaragoza: Universidad.

Borrachera y sabiduría¹

Dominique Fournier

En periodo tecnócrata, la embriaguez, inevitablemente *lúdica* y *amistosa*, no es más que un módulo programable en un «plan de ocio». Vemos por allí que los progresos del cerebro humano saben tomar en cuenta los remanentes de nuestro salvajismo nativo.

Georges Picard

Estuvo de moda por muchos años pretender que la embriaguez de los indígenas (de América Latina) se debía por completo a la conquista europea y que no era más que el deplorable resultado de un trauma engendrado por ese infortunado encuentro entre dos mundos, dos formas forzosamente contradictorias de concebir el universo. Incluso hay algunos que presumen que los americanos precortesianos eran parangones de la sobriedad, entiéndase enemigos convencidos de las bebidas alcohólicas o, por lo menos, del exceso individual ocasional. Numerosos fueron los investigadores que retomaron la afirmación según la cual el consumo del pulque en México habría estado prohibido para la población nahua en general, con excepción de algunas fiestas y de algunos grupos de personas, como los viejos y las mujeres embarazadas.

En un principio estos sabios se preguntaban a sí mismos por las razones de tales excepciones, tratando de ponerlas en perspectiva a la luz de los argumentos de carácter alimenticio que la Iglesia española apuntalaba para justificar, por ejemplo, las concesiones de bulas episcopales con las que autorizaban a algunas categorías de buenos cristianos a infringir el ayuno de la Semana Santa (Castro, 2001). Pero en vez de atender esas cuestiones, debieron haber atendido

¹ Este artículo fue enriquecido por los amables comentarios y precisiones de Nadine Béligand en la parte histórica, y de Enric Porqueres en la reflexión antropológica.

otros textos de la época disponibles, pues así habrían constatado que esta pretendida abstinencia nunca gozó de ninguna prueba definitiva.²

Las líneas siguientes tienen por objetivo poner en entredicho las posiciones tradicionales sobre el tema de la embriaguez entre los antiguos aztecas. Para conseguirlo, erijo mi argumentación —entre otros— sobre un comentario de fray Diego Durán que citaré más adelante. Me parece simplemente curioso que el documento de Durán que aquí uso haya sido generalmente omitido en los estudios publicados sobre el tema del beber en los siglos xv y xvi y me pregunto: ¿será porque la mayoría de los investigadores han preferido concentrar su atención en la relación conquistador/conquistado que han sido negligentes en cuanto a revisar la percepción de la embriaguez que los europeos de aquella época tenían? ¿Cuáles serán las obscuras razones que impidieron a estos investigadores repasar los escritos que les hubieran permitido percatarse de que el consumo de bebidas alcoholizadas era un fenómeno cultural vasto en América, aun mucho tiempo antes de que los galeones españoles llegasen a las costas mexicanas?

De cierta manera los científicos modernos jamás se han cuestionado verdaderamente la concepción del beber que existía en el siglo xvi, ésa que José de Acosta (1952/1588: 297) ilustraba maravillosamente cuando se horrorizaba ante la enfermedad de los indígenas: «la más extendida [...], la más perniciosa [...], la más difícil de sanar». A los ojos de los sabios españoles, la embriaguez no era nada más que una manifestación evidente de la salvajería de la época: aquellos que sucumbían ante ella se excluían a sí mismos de toda forma de civilización auténtica.

Pero recordemos que al alba de la civilización, la epopeya mesopotámica de Gilgamesh (hacia el año 2100 a. e. c.)³ fue la primera en esta tierra que relató por escrito la emergencia de la vida cultural, y que también fue la primera que alertó sobre el riesgo de menoscabo y desgaste de la civilización que es inherente a la creación y al uso de las bebidas alcohólicas. El mito cuenta que fue una cortesana sagrada la que le permitió al héroe Enkidu despojarse de su condición de salvaje, luego de hacerlo descubrir la sexualidad y el consumo

2 W. B. Taylor fue uno de los primeros en restituir la bebida colonial mexicana en un contexto sociocultural más justo y menos marcado por los a priori habituales.

3 Antes de la era común (N. del E.).

de la bebida fermentada (y por extensión, el pan).⁴ A partir de ese momento el hombre no cesaría de oscilar entre dos polos más o menos opuestos: uno simbolizado por la ebriedad bendita y clarificadora, y el otro por un retorno a la bestialidad —y a la asociabilidad— ligada a una concepción trastornada de la normalidad. Así, la pregunta se había hecho de una vez por todas: ¿la incertidumbre propia de este estado cuenta cosas de la naturaleza humana o, más bien, revela fundamentos de la sociedad?

La llegada de los europeos a América debió volver más dramáticas ciertas interrogantes metafísicas que emergieron del curso de los milenios respecto al hombre y la bebida. Todo lleva a suponer que Acosta (1952/1588: 302) también pudo haberse lamentado del consumo del pulque, como lo hizo de la *chicha*, que había conocido en los Andes en 1569, y ante cuya ingesta el jesuita se alarmó:

creció después de la entrada de los españoles, y es prueba de ello que los de la Sierra, porque son más moderados y de temperamento más frío, antes vemos que se han aumentado en su gran muchedumbre. Es vergonzoso para los cristianos que un Inga, rey bárbaro y idólatra, refrenase a sus súbditos en las borracheras, y que los nuestros, que más bien habían de corregir las costumbres, hayan consentido que crezcan tanto.

Testimonios como el anterior, del periodo de la conquista, abren la puerta a preguntas del tipo: ¿vino indígena como objeto cultural o indígena borracho en cuanto que sujeto de la naturaleza (salvaje)? Por tanto, ¿podría acaso ser expuesta de manera más radical la ambigüedad de tal confrontación cultural?

LA BORRACHERA Y LA LEY

Como haya sido, las diversas potencialidades de la bebida fermentada local impulsaron a los gobernantes a renovar las leyes constantemente para canalizar los efectos perturbadores de su consumo. Pero ¿no se complica la situación cuando

4 «Come pan, Enkidu, / es lo que se necesita para vivir / bebe cerveza / es la costumbre del país. / Comió entonces pan / hasta que ya no tuvo hambre / y bebió cerveza: / siete tarros» (Tableta de Filadelfia, en Azrié, 1979: 66-105).

dos sistemas jurídicos, dos gobiernos de hombres, dos vinos de la tierra, se enfrentan tal como en una conquista? Muchos censores de la época aprovecharon el pretexto de la bebida para dedicarse a detectar a los buenos abstemios, por un lado, y a los malos corruptores, por el otro, pero jamás se preguntaron si el antagonismo (aparente) entre abstemios y bebedores integraba (o no) dos concepciones divergentes de la civilización y del salvajismo. En realidad lo que encontraron esos censores fue una manera cómoda de ofrecerse a sí mismos una buena conciencia a bajo costo o, si no, un verdadero placer de mantener la *leyenda negra*. Los comentaristas modernos parecen querer evitar todo contacto con los datos etnográficos y de archivo que parecen haber salido del corazón de la sociedad mexicana, como las páginas muy instructivas que fray Diego Durán consagra al tema del juego y la bebida, a lo largo de las cuales los califica de vicios mayores: factores radicales de vértigo. El texto de Durán se encuentra bien situado en el primer tomo de la *Historia de las Indias de Nueva España* (1967: 201 ss.) que redactó en 1570:

Cap. 21. Porque entonces, ya que lo adoraban y reverenciaban como a Dios, no todos los bebían ni hacían tantas borracheras, ni males como este maldito vino les acarrea y causa en esta era de agora, donde chicos y grandes van por un rasero, que parece que el demonio se ha incorporado en él, de tal suerte que, empezando a darse a este vicio, la vida le quitaran y el pulque no. Lo cual se experimenta en algunos hombres perdidos de nuestra nación, que se dan a él, tan perdidos y aficionados a él, como los indios y más. Vicio maldito y endemoniado!

Cap. 26. El cual vicio quitado, habría otro pelo en las cosas de Dios, y de la fe, y habría entre ellos temor y verdad y vergüenza, base y fundamento de toda policía humana, la cual faltándoles, como les falta, no temen de cometer tan nefando vicio, principio y causa de tan inauditos y torpes vicios, como un borracho de éstos comete. Vicio tan castigado y prohibido en su antigua ley, concedido solamente a los que tenían hijos grandes, para lo cual daban una razón avisada, y era que el padre y madre fuesen convidados para alguna boda, si acaso se tomasen del vino, llevaban sus hijos e hijas, que no podían beber so pena de muerte, para que ellos los adiestrasen y llevasen a sus casas y los abrigasen y librasen de que cometiesen ningunos desafueros y delitos, como agora cometen, mirando los hijos por ellos.

Cap. 27. A esta causa había esta ley antiguamente que, so pena de la vida, ninguno bebiese pulque, hasta que tuviese hijos que, estando borracho, le adiestrasen y guiasen, porque no cayese en algún río u hoyo, o en algún estropiezo que viniese a morir.

Cap. 28. También había otra ley, no de gente bárbara, sino de gente política y entendida y avisada, que el que no tuviese vino de su cosecha, no se pudiese

emborrachar hasta caer. Para lo cual daban dos razones: la una era para que todos se diesen a cultivar y sembrar magueyes, y la otra era, porque, si acaso no tuviese hijos que le guiasen, si bebiese en casa ajena, lo tuviese para beberlo en su casa, y estorbaría los inconvenientes de no acertar de volver a su casa, o de caer en el camino, o de matarse, o de reñir con alguno, o de acometer algún delito, que bebiendo en su casa, no cometería.

A lo largo de dicho capítulo el dominicano duda entre reprobación y comprensión de los vicios. Parece ser que, para no fallar en el diálogo con los informantes, renunciaba a considerar el consumo de los nahua a través de la lente de los fantasmas occidentales que rondaban las prácticas indígenas, o mediante aquéllas por donde los moralistas observan las bebidas fermentadas. Fuese consciente o no de la agudeza de su método, el buen fraile mostraba por ahí su voluntad de aprender la verdad profunda de los territorios antaño ubicados bajo la jurisdicción de los aztecas. Fue esta afortunada inclinación la que le permitió percibir rápidamente que el maguey y el pulque eran elementos esenciales de la vida cotidiana de los antiguos mexicanos.

EL BEBER COMO PRINCIPIO ACTIVO DE LA VIDA EN SOCIEDAD

Sometiendo la economía doméstica a un análisis especular entre la población precolonial y la contemporánea de la meseta central de México, los antropólogos sociales y los especialistas en el estudio de los aztecas han proporcionado datos irrefutables sobre el lugar que ocupaba la bebida en el sistema prehispánico. Así la historia ayuda a la etnografía actual proporcionándole claves antiguas.

Luego de que ha enumerado la cantidad de usos que se le puede dar en diversos dominios de la vida material y del sistema alimentario nahua, el franciscano fray Toribio de Benavente (alias Motolinía) juzga el agave como «planta de maravillas». La planta jugó un rol mayor en los contextos ecológicos y tecnológicos del México central precortesiano: por sus raíces, su adaptabilidad, su resistencia a los cambios climáticos y su carácter de vegetal no sometido a una periodicidad breve; características por las cuales podía permitir paliar carencias evidentes y explotar tierras impropias para otro tipo de cultivos, es decir, podía estabilizar las zonas amenazadas por la erosión de los suelos. El agave es un vegetal pletórico de elegancia y fuerza apaciguadora, que se sitúa en la frontera entre lo salvaje y lo doméstico gracias a su facultad de reproducirse espontáneamente y a su tiempo

de crecimiento perfectamente aleatorio. Es el que permitió a los aztecas, una vez que hubieron aprendido a cultivarlo, establecerse en un ecosistema nuevo para ellos, debido al paso que dieron de un régimen de cazadores-recolectores al sistema económico sedentarizado, indispensable para implementar una política de conquista eficiente.

El maguey poseía además una simbología particular que acentuaba su dimensión de planta fronteriza, lunar y solar a la vez, agrícola y guerrera (Fournier, 1985: 62). Su producto más conocido, el pulque, proveniente de un proceso de fermentación, ilustraba maravillosamente todas las ambigüedades propias de los vinos o de las cervezas. ¿Quién puede negar que la savia de un agave sea más sana que la mayoría de las aguas que irrigan el ecosistema del altiplano mexicano? ¿Quién ignora todavía que la fermentación aumenta las propiedades nutritivas de la bebida y disminuye ciertas deficiencias específicas del sistema alimenticio aborígen? El emperador Carlos V comprendió muy rápidamente la importancia del pulque en el contexto colonial y, después de haber injuriado los excesos que entrañaba, él mismo autorizó su fabricación y consumo con la condición de que ambos fuesen reservados únicamente para los indígenas. ¿Acaso tendría conciencia de haber entrado en la lógica ligada tradicionalmente a las bebidas fermentadas como alimento y factor de placer al mismo tiempo (léase también *modificador de la conciencia*)?

Los mexicas entendían el pulque como un don divino. En alguno de sus mitos de creación los dioses habían escogido inventar el vino de agave antes, incluso, que el maíz. Lo hicieron cuando tuvieron que contentar al hombre por haberlo mandado a la tierra:

he aquí el hombre que estará triste si no hacemos algo para regocijarlo, para que tome gusto a vivir en la tierra y que nos alabe y nos cante y nos dance. Así por el susurro del Dios Ehécatl, Dios del aire, en su corazón pensemos donde podría encontrar algo de licor para quitarle el bostezo al hombre, para hacerlo gozar (Thevet, 1905: 25).

Sin temor a confundir los lugares y las épocas uno no puede evitar, al leer ese documento retranscrito en el siglo XVI por el cosmógrafo del rey, André Thevet, pensar en los versos que Isaías (*La Biblia de Jerusalén*, capítulo 5) consagra a la viña y al vino para recordar que Yahvé Sebaot asemejaba metafóricamente la plantación de la viña con la creación del pueblo de Israel: «Labró

la tierra, quitó las piedras, ahí plantó uvas bermejas. En el centro construyó una torre y cavó una presa. Esperaba hermosas uvas, pero dio uvas silvestres. [pero] *Él esperaba la rectitud* y obtuvo la inequidad, buscó la justicia y he aquí los gritos». Es difícil ignorar que en la mayoría de las civilizaciones las bebidas fermentadas son conocidas por encubrir múltiples potencialidades positivas y negativas. Constituyen marcadores particularmente aguzados para detectar la aptitud que tiene el ciudadano para respetar las leyes.

¿Pero qué han hecho los hombres del producto precioso (pero inestable) que los dioses les dieron? De acuerdo con el mismo Isaías, se han destemplado: «¡Desdichados los que se levantan temprano por la mañana para correr a la bebida, y que se desvelan en la noche borrachos de vino!». «Éstas son sólo harpas y liras, tamboriles y flautas y vino para sus borracheras. Pero para la obra de Yahvé ni siquiera un vistazo, la acción de sus manos, no la ven». «¡Desdichados de los que llaman al mal bien y al bien mal, que dan oscuridad por luz, y luz por oscuridad; que ponen lo amargo por dulce, y lo dulce por amargo!». «¡Desdichados quienes ante sus propios ojos se creen sabios y se sienten inteligentes. Desdichados los que son valientes para beber vino y campeones para mezclar la bebida!».

El maguey, el pulque, la vid, el vino deberían componer un mundo de esperanza propia para suscitar el fervor de la mayoría, pero ¡cuán peligrosa es la línea divisoria entre los dioses y el respeto de la ley, y la aspiración del confort material, del placer efímero, de la intoxicación de los sentidos y la gloria vana! En su tiempo San Jerónimo nos confió en su *Tratado sobre las vanidades del siglo* (v. 3) qué prevenciones le parecían necesarias:

Quise abandonarme a todo tipo de delicias y embriagarme de voluptuosidad y de placer, como el cuerpo se embriaga de vino, para liberarme de todas mis desgracias en la vida; pero mi espíritu y el uso de razón natural que Dios nos ha dado a los pecadores mismos y a los malvados me regresaron de ese primer instante y me han vuelto a la búsqueda de la sabiduría y el desprecio de la imprudencia, para que yo pueda conocer en qué consiste el verdadero bien que los hombres deben procurarse durante el curso de su vida.

Sin embargo, la complejidad del producto fermentado desborda los límites de la vida material, y la percepción de esa sutil relación entre las ventajas individuales se puede acercar al peligro social; el mismo que condujo a pueblos

como el romano a utilizar la imagen de su vino para imponer una ideología cuyo fundamento era una serie de leyes rigurosas, y al tiempo la posibilidad de adaptación de éstas a las circunstancias de cada ciudadano, siempre y cuando se comportasen en función de sus predisposiciones personales. Tales condiciones son evidentemente aplicables a un pueblo de guerreros como el azteca. Así es que Sahagún (libro VI, cap. 14, v. 47), citando el discurso del *tlatoani* —«la larga plática con que el señor hablaba a todo el pueblo la primera vez que les hablaba»—, describe cómo la sociedad azteca se componía, a partes desiguales, de agricultores respetuosos de la norma y de guerreros decididos a no contenerse con la justa medida:

Y si eres medroso y cobarde, y no te atreves a las cosas de la guerra, vete a labrar la tierra y a hacer maizales; serás labrador varón en la tierra, y por aquí habrá misericordia de ti nuestro señor todopoderoso; y lo que sembrares en los camellones, gozarás de ello después que naciere y se criare; siembra y planta en tus heredades de todo género de plantas, como son magueyes y árboles; gozarán de ello tus hijos y nietos en el tiempo de hambre, y aun tú gozarás de ello, comerás y beberás de tus trabajos.

En las líneas anteriores se reconocen de manera casi involuntaria el pragmatismo frío y la crudeza de los términos que empleó el nuevo emperador en el discurso que puntualmente dirigió al *populus*, pero ¿acaso este mensaje, que tiene por objeto asegurar la idea de una estructuración específica de la sociedad, no debió apoyarse, a su vez, en la enseñanza de los mitos, el elemento motor de la ideología azteca? La lógica de tal estratificación se observaba en los diversos niveles de la vida cotidiana, pero también en los *agüeros* y *pronósticos* que Sahagún (1975: 271) relató en el libro V de su *Historia General*... Ahí se ve que un mito fundamental se mezcla con sutileza entre las líneas: el mito de *la cabeza que rueda*, el cual disimuladamente revela el rol jugado por la deidad maguey-pulque en la organización de la sociedad. Perteneciente al vasto espacio simbólico panamericano, este mito destaca la precariedad de las cosas aquí abajo, en la tierra, y la necesidad de lograr estabilidad por medio de una búsqueda desenfrenada y una negociación permanente entre el grupo social y la naturaleza. E. Désveaux (2013: 45) dice que la cabeza que rueda es la «encarnación mítica de la función progenitora, hecha de un arrebató inicial inexorable, seguido por la pérdida del aliento que progresivamente conduce a la inercia», la cual es generalmente representada por la petrificación del héroe. En

la esfera geográfica la finalización del proceso explica, por ejemplo, la presencia de ciertos dispositivos para la arquitectura paisajística, como una eminencia rocosa, la cual es tan claramente identificable que la tribu la reconoce como marca patrimonial.

Si aplicamos el principio anterior al contexto azteca, habría que admitir que la llegada al fin del proceso podría no haber consistido en dimensión material alguna, sino haber sido la afirmación política del destino colectivo que los aztecas visualizaron desde que salieron de Aztlán, el principio de la peregrinación y de conquista ideológica. Una vez aseguradas las bases del Estado, el sistema de valores establecido quedó listo para eternizarse. Vayamos ahora al *Yoltepuztli*, el *hacha nocturna*, de quien nos habla Sahagún (libro v, cap. III, vv. 4 y 5):

Del agujero que tomaban cuando oían de noche algunos golpes, como de quien está cortando madera. 4. Decían que estos golpes eran ilusión de Tezcatlipoca, con que espanataba y burlaba a los que andaban de noche [...]. 5. Y cuando esto oía algún hombre animoso y esforzado, y ejercitado en la guerra, no huía, mas antes seguía el sonido de los golpes hasta ver qué cosa era, y cuando veía algún bulto de persona corría a todo correr tras él, hasta asirle y ver qué cosa era.

El episodio siguiente es particularmente instructivo, pues corresponde a una puja⁵ entre la «Cabeza-Tezcatlipoca» y el supuesto perseguidor, deseoso de arrancar al misterioso bulto de espinas de maguey —indicios de futuros éxitos en la guerra, léase también *en el corazón*— que el noble vencedor vigilará para que fructifiquen, para lograr cosechar «buenaventura y prosperidad». Sin embargo, el asunto —y sus resultados— podía desviarse si el protagonista de la hazaña fuese un individuo ignorante y simulador —en vez de «un hombre animoso y esforzado»— a quien «le había de venir malaventura y miseria», pues se «echaba a huir con el corazón y se escondía, y lo guardaba con gran diligencia, envolviéndolo y atándole fuertemente con algunos paños».

Esta referencia es interesante en cuanto que menciona un tejido más o menos infame dentro del cual se apretarían objetos aparentemente sin valor

5 Este enfoque es típico del principio dialéctico mexica que, como lo hacía notar con insistencia J. Soustelle en sus cursos, aspiraba, antes que nada, a establecer relaciones contractuales, aunque fuesen leoninas.

material, pero con gran valor simbólico, pues al final del mito de Yoaltepuztli es reencontrado el paquete ceremonial propio de ciertas mitologías americanas: los elementos ahí encerrados —una pluma floja, algodón, espinas de maguey (en positivo), carbones, un pedazo de manta rota y sucia (en negativo)— que confirman en el contexto de la «cabeza que rueda» una presencia ritual y social reveladora de la terminación de un proceso formativo (Désveaux, 2013: 34). No olvidemos que los padres de la religión azteca recelaban y veneraban un paquete ceremonial situado en lo alto del gran templo de Tenochtitlan, expresión última del poder político y espiritual mexica.

Es precisamente bajo el aspecto incierto de una cabeza de maguey —que explotada o no se le sustrae la cepa— donde era expuesto un sacrificado con el pecho abierto, donde se disimulaba el temible fantasma de la «hacha nocturna» de Tezcatlipoca, el demiurgo. ¿Quién en la sociedad azteca sabe efectuar ese acercamiento impuesto por el dios del espejo humeante entre el sacrificio de la planta y el sacrificio humano? ¿Quién, si no él, posee las claves para desplazarse en el contexto oscuro? Queda implícito que los raros individuos que se mueven de noche y se encuentran ante la prueba del avatar del dios Tezcatlipoca ven su porvenir determinado por su manera de comportarse ante el hacha nocturna.

Es evidente que la gente de la élite, los hombres de guerra, los sacerdotes y todos los hombres manifestamente respetuosos de los valores de la sociedad son de suyo favorecidos. Por su parte, los cobardes (¿hombres del pueblo llano?) que se espantan ante el peligro se colocan *ipso facto* en un estado de inferioridad. Quedan aquellos que afrontan los desafíos motivados únicamente por su egoísmo; pero ellos están en riesgo de ver desaparecer de sus manos —más pronto que tarde— lo que creyeron haber ganado «jugando al guerrero». ¿Quiénes son este tercer grupo? ¿No habríamos de ver en él a los miembros de diversas corporaciones apartadas de la ideología original (una forma de burguesía en ascenso), como los *pochtecas*, los comerciantes de larga distancia, conocidos por su estrategia de acomodarse dentro de la élite y los órganos de poder?

Aquí precisamente nos llevan al pulque dos de los elementos faltantes en el mito: el contexto nocturno y el simbolismo del hacha. Recordemos, primeramente, que el dios, a veces calificado de todopoderoso, reina en la noche, dado que la noche es el momento en que la realidad se nubla y donde todo puede suceder. Es también durante la noche que se practican los cantos que expresan el

poder metafísico de los rituales, y es cuando se desarrollan las libaciones comunitarias de todo tipo, sagradas o no (el texto de Durán que leíamos más arriba es ampliamente explícito en este punto). El hacha, por su parte, representa uno de los mayores atributos de los dioses del pulque,⁶ donde evidentemente figura el dios de la medicina, Tepoztécatl, representado en el *Códice Magliabecchiano* en contexto pertinente. Son numerosos los acontecimientos que hacen intervenir al *octli* (pulque) en la génesis del Estado azteca y prueban la importancia de su función. Es por eso que hay que pensar en el hacha como uno de los principios fundadores del proceso de distinción social y política, de ruptura frente a la no diferenciación propia del caos.

El hacha sirve porque al posarse separa el principio de la dualidad fundamental. Haciendo énfasis en la estructuración del grupo y en los valores de cada individuo, que aseguran el respeto y el bien de todos, el mito del hacha nocturna provee información preciada acerca de la concepción holística de la sociedad mexicana. En este sentido, el texto de Durán la confirma en la medida en que, después de haber recordado el rol del Estado para satisfacer las necesidades primarias del hombre y de su esparcimiento, precisa que las libaciones o la embriaguez no pueden practicarse más que dentro de un marco colectivo; sea la familia, un grupo de vecinos, un gremio profesional o dentro de un ritual reconocido.

He aquí que el ordenamiento de los principios reguladores del grupo, definido por el discurso del *tlatoani* descrito por Sahagún, recomienda plantar el maguey y tomarse el producto que se le extrae; y aunque esto nos aleja de la supuesta prohibición evocada por las buenas conciencias, la precisión debe incitarnos a buscar con mayor profundidad, dado que el discurso del soberano traicionó una voluntad reiterada de imponer en el pueblo la noción de periodos regidos por la ideología del Estado. Así, al usar el maguey, el pueblo azteca se instala en el largo plazo, se abstiene de periodos cortos y apremiantes y adquiere auténticas perspectivas genealógicas, pues un vegetal plantado se convierte en un bien transmisible, como lo siguió siendo tiempo después de la Colonia, según lo demostró N. Béligand (1997), e incluso como lo es hoy día, toda vez

6 Al igual que, por ejemplo, los yacameztli, adorno para la nariz en forma de cuerno de luna. En cuanto a la supuesta hacha, se trataría más bien de una hachuela.

que el agave es objeto de una repartición rigurosa dentro de los testamentos familiares o los de las cofradías.

Durante siglos el maguey ha representado un seguro que permite beber y comer en cualquier circunstancia («gozarán de ello tus hijos y nietos en el tiempo de hambre»), sin importar los infortunios climáticos que pudieran ocurrir. No solamente sus raíces sirven para fijar el suelo y limitar su erosión, también confirman —al encajarse durablemente dentro de la tierra— que el grado de sedentarización de un pueblo nómada y guerrero forma parte del principio de creación de un territorio: una ocupación del suelo que es más legítima en cuanto que involucra un rendimiento de energía por adelantado y eficiente a lo largo del tiempo. En tales condiciones el guerrero azteca podría considerarse como un agricultor extremo, en la medida en que la búsqueda y captura de futuros sacrificados le proporcionaban, material y simbólicamente, la primera energía esencial para el funcionamiento de un sistema fundado en el sacrificio humano y en el suministro de sangre a las potencias cósmicas (Fournier, 1985), y al mismo tiempo reconocía en ese sistema su supervivencia, así como sus técnicas agrícolas.

Una de éstas, la explotación del agave, fue escogida para legitimar la instalación del poder azteca sobre el altiplano central, y crear la ilusión, una vez instalados, de haber descubierto el maguey e inventado el pulque. El comentario del *Códice Aubin* (1576) confirma este punto: «siendo 7-Ácatl hicieron veinte años de permanencia los mexicanos en Cohuatitlan. Estando en este punto fueron a traer à Chalco el maguey. Aún los dejaron crecer para castrarlos y saborearon su bebida los mexicanos en Cohuatitlan». Por otro lado, el *Códice Boturini* cita la fecha 5-Técpatl para el descubrimiento del maguey, estableciendo una distinción interesante entre la planta y el producto: el «pulque de cinco días» es aquel cuya fermentación ha terminado.

Si se quiere comprender esta precaución dialéctica, hay que recordar que una vez instituida la dominación sobre los pueblos vecinos, los tenochcas se autocalificaron de *teochichimecas*, término traducido habitualmente como *los verdaderos salvajes* o los *no civilizados*. Una denominación de tal naturaleza se explica sin duda por el hecho de que reivindicaban una proximidad orgánica con las virtudes del origen y un nexo cosmológico con la idea de la naturaleza: de ahí la fecha 5-Técpatl para el maguey, siendo el número 5 la liga para sacar provecho del principio de inestabilidad y *Técpatl* el vínculo al contexto sep-

tentrional y de sacrificio. En este escenario el topónimo *Chalco* simbolizaba la excelencia cultural, mientras que el número 7 (el bienestar) y el signo *ácatl* (el oriente) connotaban la fertilidad vegetal y el origen del saber.

La edificación simbólica de la pareja planta/bebida se volvió notoria porque la historia oportunamente reinventada por los aztecas manifestaba la fuerza de la trayectoria del pasado, la relación privilegiada con las divinidades, y el poder depredador asociado; insistía también en la necesidad de resaltar y hacer valer en lo sucesivo el enraizamiento en un territorio fundado por el principio de la domesticación, una visión destacadamente orientada hacia el porvenir del grupo; un porvenir sostenido por un producto tanto ambiguo como indispensable para la reproducción de esta sociedad, más o menos opuesta a todas las naciones que la rodeaban; un porvenir ligado a la toma de víctimas para el sacrificio y al éxito de la empresa expansionista.

De modo semejante al sacrificio, la fermentación crea la vida a partir de la muerte.⁷ Se trata de una vida exuberante, figurada por la ebullición propia del estado inicial, del proceso de transformación que es seguido por la efervescencia que nace de la alegría que comunica el beber. Quizás porque el regocijo individual es útil al grupo todo, en tanto que se halle controlado, justo antes del instante donde excederse en el beber hunde en el sueño, en el caos, en la «pequeña muerte» nocturna (asociada al signo *calli* «casa», oeste) que, con el transcurso de las horas, desvanece con la resurrección propia del despertar (*ácatl* «caña», oriente). El impulso de beber aparece como una ola, renovando siempre el simbólico e indispensable vaivén, aquél delpreciado desequilibrio que provoca el movimiento del individuo y de la sociedad más allá de situaciones irreversibles y del orden anquilosado.

La cuestión que se impone, entonces, es saber si es una extrañeza de la forma de pensar mexicana esta voluntad de utilizar el soporte técnico y simbólico de la fermentación para marcar la intimidad del paso de la naturaleza a la cultura. Pero plausiblemente no lo es; y para convencerse basta con recordar las líneas que M. Chatelain (1981: 134) consagró al vino de la vid y a sus efectos estructurantes para las sociedades antiguas y bíblicas: «Si el consumo del vino

7 Es por ello que las tinajas de fermentación son también recipientes en los que se coloca a los muertos, los cráneos se vuelven vasos para beber, o las osamentas de un santo son lavadas con el mejor vino para que su alma pueda subir al cielo. Véase Fournier (1988).

amenaza con destruir el orden civil, resulta todo lo contrario cuando se presenta como una práctica controlada por un saber-cultivar y un saber-beber».

¡APRENDAN A BEBER, POR EL BIEN Y LA SALUD DE TODOS!

Como se ha dicho, el pulque revela cómo era la vida cotidiana en las regiones propicias para la cultura del maguey que ofrecían al hombre ventajas evidentes para el equilibrio de una vida muy a menudo amenazada por la precariedad. Los españoles no tardaron en darse cuenta de esto y por ello establecieron mandatos como las medidas cautelares del *tlatoani* —las cédulas reales—, que penaban los excesos y el pulque corrompido antes que prohibir su consumo y, menos aún, el cultivo de la planta. La cédula real promulgada en Toledo el 24 de agosto de 1529, dirigida al primer señor arzobispo, don fray Juan de Zumárraga, señalaba que el pulque blanco era una «bebida con templanza [que] se podría tolerar porque le están acostumbrados a ella [los indios]». Sin embargo, la misma cédula trataba, más adelante, sobre:

las enbriagueses, que en los Indios se motivaban de una raíz que le hechaban al pulque para más saborearlo, y fortificarlo, y las consecuencias que de esto resultaban, de hacer así emborrachados, sus ceremonias, y sacrificios, que solían hacer antiguamente, y ponerse furiosos las manos unos a otros, matándose, y cometiendo muchos vicios, carnales y nefandos, para cuyo remedio los [ilegible] la providencia, de que se mandase, ô que no se sembrase semejante raíz, ô que si se hiciese, que no se hechase en el pulque.

Antes de superar las simples apariencias y obtener el pulque blanco (¡vaya símbolo!), que tan oportunamente se oponía al corrupto pulque negro (¡vaya símbolo!),⁸ para el simple paisano sólo se trataba de fabricar una bebida cotidiana. Ésta se presentaba bajo la forma de un líquido apenas fermentado, el *neutli*, aguamiel elaborada a partir de la cepa que los hombres recolectaban en la mañana y en la noche de la cavidad hecha en la cabeza de la planta, para verterla en una olla (de diez a quince litros de capacidad) que ya contenía una pequeña parte de *semilla*, el agente fermentador, pulque él mismo.

8 ¡Y estamos aquí tan lejos de la apariencia! La negrura demoniaca es completamente interior.

Tal como me lo confirmó el desaparecido don Ramón Caballero a principios de los años 1970, en su pequeño rancho de Puebla, ese pulque —el blanco— «se reposa toda la noche [y] a otro día ya se toma». Con apenas dos grados de alcohol en esos años, se daba a los niños medio vaso en las mañanas, dado que no había leche en el pueblo. De hecho, en el sistema alimentario propio del México central actual, el pulque que se consume de una sola vez al final de la comida es alimento y bebida a la vez; un elemento que limita los riesgos de carencias nutricionales y que refresca a la vez el cuerpo.

Pero que quede claro que el pulque no se reduce solamente a lo dicho. Sobre todo, no olvidemos que Patécatl, el principal dios del pulque, gozó de una relación tan íntima con la medicina nahua, que ocupa un sitio en el corazón del panteón. El *Códice Magliabecchiano* reconoce que Patécatl «era otro delos quatrocientos q[ue] los yndios llamauan dioses del vino, y de los borrachos poctegatl. por q[ue] era como medeçina a ellos este vino». Por su parte, el *Códice Telleriano-Remensis* atribuye la onceava trecena del *tonalpohualli* al

marido de Mayahuel que por otro nombre se dijo Cipactona, el que salio del diluvio ponele el aguila y leo en señal que sus hijos serian valiente hombres. Salvose del diluvio, marido de Mayahuel; todos estos treze dias tenian por buenos porque reynava el señor del vino. Este Papecatl es señor de estos treze dias y de unas raices que ellos echaban en el vino porque sin estas raices no se podian emborrachar aunque mas bebiesen.

Una lectura atenta a estos pasajes relativos al dios de la hierba medicinal deja ver de qué manera estaban colocadas las ambivalencias —o la ambigüedad— propias del pulque, al punto de haber perturbado durante mucho tiempo el entendimiento de la mayoría de los europeos. ¿Qué? ¿Un alimento salido de la banalidad y considerado a la vez principio medicinal, soporte cosmogónico y espíritu guerrero! Sin embargo a los antiguos mexicanos no les faltaban razones para poner en el mismo plano la fuerza de ese producto y el incomparable potencial de su cepa natural, ya que percibían en este acercamiento uno de los pasajes obligados y privilegiados hacia el estado de cultura; un pasaje tan real, que se refería a una cotidianidad compartida y que imponía un control estricto en su fabricación y consumo. Todo parece llevar a creer que los aztecas, fortalecidos por esta experiencia, habían tomado en cuenta los planteamientos que alguna vez pronunciara Chatelain (1981: 132) respecto a los

pueblos del vino: «La maestría del vino controla la justa medida de energía vital necesaria para el individuo y para el grupo, entre los dos polos opuestos de la inercia vegetativa y el furor bestial».

Si nos detenemos un instante en la función medicinal de la bebida, es forzoso subrayar, una vez más, la complejidad semiótica del concepto puesto en juego. El pulque, así como otras bebidas fermentadas, es considerado un remedio capaz de tratar a la vez el cuerpo del individuo que sufre y de contrarrestar los riesgos de desarmonía del cuerpo social. La medicina nahua, al igual que la medicina galénica europea y que muchas otras en el mundo, reconoce la eficacia terapéutica de los productos de la fermentación, funcionan éstos como principio activo mayor o como excipiente destinado a la administración de ciertos medicamentos. Así, por ejemplo, el doctor Jesús Valenzuela (1896: 6) confirma su conveniencia para la salud individual:

Llamamos la atención sobre un licor extraído del pulque y mencionaremos sus cualidades particulares. Introducidas en pequeñas dosis al estómago, abre el apetito, favorece la digestión y tonifica las funciones gástricas. Podemos entonces reiterar las grandes ventajas de este remedio, que posee una acción real para combatir enfermedades donde la atonía juega un papel principal y donde algunas dispepsias a menudo se resisten a todos los agentes conocidos de la medicina terapéutica.

Digno sucesor de los mexicas y del doctor Valenzuela, don Ramón, de quien hablaba líneas arriba, sabía que el «pulque ayuda a la salud, al organismo, aumenta la sangre». Para él, el neutli ayuda a la salud, cuanto más si es tomado al final de la comida, o cuando se tiene sed: medio vaso en lugar de agua.⁹

El papel medicinal del pulque también se encuentra abundantemente ilustrado en el *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, de Martín de la Cruz, el cual, tal como el Códice de Florencia, cita numerosos remedios que utilizan el *octli* como base de mezclas hechas de ciertas hierbas apropiadas. Aquí basta mencionar el *ayecotli*: «contra los animalejos que descienden al vientre del hombre [...] maceras hojas de tlatlancuaye en el mejor pulque que se halle y beberas el jugo» (f. 29v); o el *tohmiyoxihuitl* (f. 60r): «cuando la leche fluye con dificultad, se muelen en octli y se cuecen la hierba chichiltic xiuhtlatl [...], tohmiyoxo-

9 Desde luego, don Ramón estaba consciente de que los médicos de su tiempo no compartían su opinión, que era «según la inteligencia de cada doctor, la ciencia de ellos, ¿verdad?».

huitl y cristal. Esta poción ha de beberse con frecuencia». Años más tarde, el doctor Moyse Charas (1753: 101) publicó en Lyon una *Farmacopea real galénica y química*, la cual, pudiésemos pensar, se inspiró en las enseñanzas de los nahua:

el vino siempre ha sido considerado un licor tan preciado, que la antigüedad pagana lo confundió entre las divinidades, & que la experiencia lo hizo ser reconocido por toda la Medicina como un alimento de los más exquisitos, & como un remedio de los más eficaces. Si se toma con moderación, regocija el corazón y todos los sentidos, disipa la tristeza, conserva la calidez natural, calienta y reconforta el estómago y todas las entrañas, ayuda a digerir los alimentos y a expulsar los excrementos; es diurético, resiste los venenos, provoca el sueño, roba los humores groseros, conserva las fuerzas y las restablece, sirve no solamente para la conservación del individuo pero más aún para la de la especie.

Pero detengámonos aquí, antes de que el lector sospeche que el etnólogo toma partido por las bebidas fermentadas. Existen múltiples ocurrencias que permiten comprender mejor las razones que empujaron a los dirigentes coloniales a mantener su política de apoyo al comercio de bebidas fermentadas y de previsión contra su uso inmoderado, o más bien incontrolado. ¿Acaso el doctor Charas avanza incidentalmente un argumento de peso sobre la conservación del individuo y de la especie, es decir, el grupo social en su conjunto? Volvemos entonces a la manera en que el pulque es un remedio: puede tener un efecto sedativo sobre la comunidad, porque causa alegría, procura la embriaguez y libera ciertas tensiones individuales susceptibles de poner en peligro a la comunidad. El pulque, pues, impone su rol de factor de equilibrio paradójico.

UNO Y OTROS

Agrupados bajo el término *Centzon Totochtin* —los Cuatrocientos Conejos—, los sacerdotes dirigidos por Ometochtzin (Venerable Dos Conejo), los dioses del pulque, velan en definitiva por la buena salud mental de la sociedad azteca, imponiéndose como intermediarios eficaces entre los estados cósmicos. Maestros del canto sagrado¹⁰ —y por ende, en esa misma lógica de lo inmaterial

10 «Este Ometochtzin, era como maestro de todos los cantores que tenían cargo de cantar en los cúes; tenía cuenta que todos viniesen a hacer sus oficios a los cúes» (Sahagún, 1975: 169).

trascendental—, sirven de vínculo entre el más allá y el aquí abajo; y también como transmisores privilegiados de los principios fundamentales de la escatología oficial. Independientemente de que los defensores de la virtud absoluta lo admitan o no, la embriaguez es necesaria: purifica y libera al tiempo que no esclaviza, ofrece la felicidad de un renacimiento, permite al hombre mexicano—estrechamente dependiente de su destino comunitario— encontrar el camino efímero del individualismo,¹¹ es un bálsamo, una chispa de esperanza. De ahí —y el mito relatado por André Thevet lo expresa claramente— que sean raras las culturas que rechacen atribuirse el docto precepto que nos legó Séneca (1988: 153): «No dudemos, de tiempo en tiempo, en embriagarnos, no para ahogarnos en el vino, más bien para encontrar en él un respiro. La embriaguez barre nuestras preocupaciones, nos sacude profundamente y cura nuestra morosidad, de la misma manera como cura ciertas enfermedades». ¹² Entonces, surge la pregunta inmediata: ¿por medio de qué artificio el grupo consigue refrenar una ebriedad necesaria, es decir, una tendencia cultural e irreprimible del individuo cuando es extraído de su contexto social?

Si retomamos el mito de Gilgamesh, así como numerosos relatos demiúrgicos que se confunden ahí donde la invención de la cultura y la formación del Estado se encuentran (aun si este apelativo parece abusivo a menudo), vemos retornar de manera recurrente la necesidad de sacralizar la bebida civilizatoria para reglamentar las técnicas de su consumo, pues ¿qué jefe político sería tan inconsciente para confinarse en la esfera de lo trivial, si puede regocijarse en vez de soportar las dificultades de la existencia sobre esta tierra o, todavía más, deslizarse por esa pendiente tan natural a los hombres?

La preocupación de una buena gobernanza orilla a los dirigentes a incitar a sus gobernados a que tengan siempre un pensamiento elevado en cuanto frisan la ebriedad. Antes que nada, no olvidar dedicar el vino a los dioses¹³ y a la

11 ¿No se dice a veces que los Cuatrocientos Conejos representan las innumerables maneras de emborracharse, reconociendo así que la embriaguez es en México más bien una manera de perderse en uno mismo que de comunicarse con los demás?

12 Entre los numerosos Dionisios (Ovidio, 1966: 111) se recordará al de Lyaïos (liberador de las preocupaciones), mientras que Filón de Alejandría, en *De Plantatione*, daba como etimología de embriagarse el término *methuein*: relajación, después del sacrificio (1963: 101). Notemos que Baco se llamará también Liber entre los romanos.

13 No olvidemos que los romanos se instalaron en Lacio porque, contrariamente a los etrus-

tierra que lo hizo nacer. Luego, deben estar apercebidos de que el producto engullido es divino y real, y de que está dotado de una fuerza incontrolable, cercana a la trascendencia. Finalmente, han de comprender que el sabio sólo concede el consumo al individuo ordinario en la medida en que este último se encuentra dispuesto a respetar el número preestablecido de copas a beber. En esta materia, como en otras, el ejemplo viene desde *arriba*, evidentemente, usando el mito como vehículo. Por ejemplo, los niños nahua de la meseta central sabían que Quetzalcóatl, el héroe tolteca y preceptor cultural, tuvo que exiliarse por culpa de las trampas que Tezcatlipoca le había puesto para que superara la dosis establecida de cuatro vasitos de pulque —el equilibrio fundado sobre la dualidad— y así rompiera, por su comportamiento escandaloso, numerosas normas sociales que él mismo había contribuido a edificar. Pero antes de Quetzalcóatl, el dios asirio Shamash había increpado al virtuoso Enkidu; le había reprochado haber maldecido a la cortesana a causa de su mala conducta: nunca olvides, le dijo, que es ella «quien te enseñó cómo comer el pan que conviene a la divinidad, la que te hizo beber [siete veces] la bebida fuerte que conviene a los reyes [...], la que te dio al magnífico Gilgamesh como amigo y compañero» (*Tableta de Filadelfia*, en Azrié, 1979: 70). Definitivamente, nunca faltarán culturas en las que se asocie la noción de desbordamiento con el principio de equilibrio.

Respetuoso de las formas liberadoras, el hombre comienza por descubrirse a sí mismo. Pronto se le revela el concepto y el significado de *amistad*, después elabora un arte de vivir juntos por el que velará en el ámbito del saber beber juntos. He aquí, ciertamente, la primera recomendación de todo dirigente: consumid de manera comunitaria y con apego al ritual. Los aztecas hacían mucho caso a esta disposición de comportarse colectivamente, porque no les bastaba con ofrecer al individuo los medios para dar soporte a la naturaleza, necesitaban también involucrar a los otros dentro de esta preocupación preventiva. Dicha voluntad encuentra su más espectacular expresión en la gran fiesta *Panquetzaliztli*,¹⁴ consagrada a Huitzilopochtli, que veía a hombres y mujeres

cos, supieron ofrecer vino a Júpiter, en lugar de considerarlo como elemento puramente material, y que es más que sugerente que la gente de la meseta central mexicana, tanto como los habitantes de los Andes, tengan por costumbre derramar en el suelo una gotita de la bebida que están por beber.

14 El hecho no fue reportado por Sahagún cuando describió la fiesta, sino en su evocación de las diferentes atribuciones de los sacerdotes (L. II, apéndice v).

participar estrechamente con sus danzas y sus cantos de homenaje. En cierto día, durante el desarrollo de la fiesta el padre Ometochtzin se encargaba de preparar el *teoictli* (pulque divino), o más aún el *macuiotli* (pulque de cinco días), que se utilizaba en una ceremonia que reunía a los cantores de los diversos cultos alrededor del *tochtecomatl* (la jarra del conejo). Este acontecimiento preciso se situaba bajo la invocación de Patécatl, y en la jarra el padre conejo «ponía doscientas y tres cañas, de las cuales sola una agujerada, y cuando las tomaban el que acertaba con aquélla bebía solo, y no más». Todos los sacerdotes convocados estaban obligados a asistir a la libación solitaria del feliz electo y ninguno de entre ellos, frustrado o no, estaba autorizado a retirarse antes del final del probable emborrachamiento por procuración.

Por misteriosa que nos parezca, esta ceremonia está llena de enseñanzas. Primero nos permite pensar que, tal como la chicha de los ritos incas descritos por Murra (2013), la bebida sagrada es preparada a partir de plantas no menos sagradas y probablemente a manos de especialistas *ad hoc*. Enseguida nos hace posible observar que el uso de canutos al momento de esa ingestión permite a los Cuatrocientos Conejos evitar contaminar la comunidad en su totalidad, al tiempo que transforma una bebida ambivalente fuera de ese contexto en un elemento claramente positivo. Por último, permite ver que la aproximación del principio del aleatorio colectivo (un solo canuto útil sobre los doscientos tres disponibles) con el número cinco (a la vez marcador del exceso y del sobrepasarse a sí mismo) ilustra, para los creyentes, la idea de que a través de la bebida fermentada prueba un imprevisible dictado divino, un vaivén saludable que debe establecerse entre la asamblea, la cual es necesaria para el control social y para el individuo afectado por la necesidad.

Por otro lado, Bernand (1986: 20 ss.) nos recuerda que los misioneros del siglo xvi quedaron impresionados por las borracheras colectivas de los indios, lo cual abona al entendimiento de la tendencia de las comunidades actuales por reproducirlas en un cierto número de casos perfectamente establecidos. Unas páginas más adelante dice la autora que «fuera de estos casos particulares, la embriaguez es percibida de manera negativa, enfatizando más bien su patología» (Bernand, 1986: 23). Esto indica claramente que las maneras de beber el pulque que la regla cotidiana deroga deben estar acotadas lo mejor posible. Las maneras de beber pulque establecen una distinción clara entre el individuo y el grupo, y terminan por caracterizar una de las formas más recu-

rrentes de la borrachera en México, claramente distinta de las modalidades de beber en España, por ejemplo, esencialmente establecidas sobre el compartir y la comunicación.

Sometido al casi ordenamiento de un ritual, el beber en México no tiene otro objetivo que su propio fin, y legitima buscar en la pérdida de la conciencia individual, la cual, si creemos en lo señalado por ciertos especialistas de la ideología mexicana, revelaría un proceso absolutorio, evidentemente aborrecido por los evangelizadores, porque pone en duda su doctrina de la culpabilidad. Para Acosta (1952: 298) era flagrante la desproporción entre la sobriedad habitual y la intemperancia excepcional del beber: «Y siendo los indios muy parcos en comer y eso de manjares viles, y desconociendo casi por completo la voracidad, en punto de beber no hacen nunca fin ni conocen medida». Las cosas no han cambiado en absoluto en nuestros días; y con excepción de los borrachos empedernidos, no hay que olvidar que los excesos se presentan principalmente en ocasiones festivas o simplemente puntuales.

Según los informantes de la región de Puebla, las borracheras locales de tipo colectivo tenderían a retomar la oposición de «la pureza del pulque cotidiano *versus* la mezcla de la bebida embriagante, los curados». Los habitantes de Tecali, por ejemplo, preparan así el pulque para las fiestas: «Se conserva entonces el pulque: no se vende todos los seis días, para que al séptimo, que es la fiesta aquí, se reposa para los visitantes. Toman pulque, lo componen de cacahuete, de plátano, de piña, etcétera, un curado, sobre todo, para la fiestita de la casa». Para ayudar a la fermentación se pone una cascarita de tomate, «se echa cuando se hecha la miel, y eso lo hace fermentar; así sale la espuma para que tome cuerpo; que amacice. De otro modo está no más como agua, es decir, como la miel que viene. Ya con la cáscara se lo hace blanquear»¹⁵ (don Ramón, comunicación personal). La pregunta es: ¿verdaderamente se trata de un mismo producto o hace falta distinguir claramente entre el pulque alimento (blanco) y el pulque bebida embriagante, el pulque del individuo y el pulque de una colectividad? Todo lleva a pensar que el fabricante destila de su producto concepciones y valores distintos, los cuales hacen toda una diferencia, al menos, en cuanto a los elementos materiales que se le puede

15 Por el contrario, para cortar la fermentación en el momento de expedir el pulque se le agrega un poco «de grasa de cerdo, [porque] ya no fermenta, ya no se riega».

agregar: raíces, *coapatli* («hierba de la serpiente», de difícil identificación), cáscaras, etcétera.

Los monjes no se habían equivocado: obsesionados por el *palo*, o las raíces demoniacas, el pulque, factor de ebriedad, se inscribía en el orden sagrado, el más cercano al origen prehispánico; un orden sagrado que preconizaba una conjunción expresa con las divinidades del pulque, abiertas a una redefinición periódica de la vida individual a través de la búsqueda de la «pequeña muerte», preludio a un retorno vivificante hacia la comunidad (inclusive fuera de un comportamiento de adicción). Tal concepción suponía un control, hacia arriba, estatal y riguroso, de la ebriedad, pues, si bien es cierto que los aztecas compartían con los españoles el mismo odio hacia la embriaguez, ellos supieron dotarse de verdaderas herramientas para facilitar su examen: por una parte ideológico, porque otorgaban un valor sagrado a la ebriedad; por la otra, represivo, porque habían dispuesto todo un aparato jurídico riguroso contra las borracheras individualizadas que atentaban contra el orden público.

Debemos reconocer que ese acoplamiento sutil —revelador de una sabiduría política— hizo falta en el momento en que los europeos intentaron imponer un nuevo sistema a una población acostumbrada a reaccionar a cierto número de disposiciones inmateriales. Es por ello que más de un siglo después de la caída de Tenochtitlan —y aunque parecía dispuesto a disculparse de una parte de la culpa de sus antecesores— el virreinato continuaba en pleno siglo xvii mostrándose intransigente una y otra vez con los bebedores excesivos y su propensión a difundirse como tantos otros elementos sediciosos; esfuerzos vanos, al parecer, ya que se reveló rápidamente que el rigor de las amenazas era incapaz de templar la sed inmoderada de los no españoles: «the contagious man is not considered guilty, but even so because of the danger to others he is separated and exterminated» (*Informe que la real Universidad*, 1692, citado por Nemser, 2011: 109). Se trata, pues, de resoluciones definitivas, brutales, injustas e inútiles. (¡Qué lejos estamos de esos tiempos de profundos problemas sociales y de sabias recomendaciones, como las recabadas por el hermano Durán arriba mencionadas!). Acusar la ebriedad indígena disculpaba, sin duda, al poder colonial de hacerse muchas otras preguntas —más fundamentales— sobre su propio funcionamiento.

PLANTEN, BEBAN, ¡IMPLÁNTENNOS!

Buscaríamos en vano la mínima ambigüedad —en la obra del dominicano Durán (capítulo 22, tomo 1)— relativa a los comportamientos de exceso de los mexicas: perfectamente consciente del lugar de la intemperancia en la cultura de sus administrados, el poder azteca había abandonado toda idea relativa a su extirpación. En eso los gobernantes aztecas no se distinguían de una buena parte de los responsables morales y políticos del mundo antiguo, careados con sus propios compatriotas, y no con una población sumisa y en vías de aculturación. Hablando del principio de la ley, Durán nos recuerda que por única vez nos encontramos ante un cuadro que no es ni oficial ni ritual ni urbano, más bien es cotidiano y está circunscrito al mundo de los macehuales.

En otros términos estepreciado texto nos precipita en la realidad de las cosas y nos aleja de un principio ejemplar siempre afirmado, que, a fin de cuentas, concierne, sobre todo, a ciertas figuras encumbradas, aunque siempre con el fin de edificar a las masas. Sabemos, por ejemplo, que a los padres del *Calmecac* les estaba prohibido tocar el pulque (¿fuera de la bebida consagrada antes mencionada?) e inclusive el chocolate. Sabemos, de igual manera, que los representantes de la élite eran en principio castigados con pena de muerte desde su primer despropósito. Pero ¿no eran estos miembros de estratos sociales superiores los que encarnaban la sabiduría y el poder, la razón que guía al pueblo? ¿En qué podía su suerte compararse con la de los macehuales, más bien definidos (si no es que estigmatizados) por cierta debilidad moral?

Los monjes que desembarcaron en América se enfrentaron repetidamente al espectáculo de la ebriedad. Eran plenamente conscientes de los escritos de san Agustín y sus reflexiones acerca de la templanza y la convicción de que la doctrina no podía exigir la abstinencia total, salvo a unos cuantos elegidos, aspirantes naturales a la santidad. ¿Por qué, entonces, a pesar de la afinidad compartida con Filón de Alejandría, Juan Crisóstomo y Tomás de Aquino, los religiosos fueron tan exigentes en su combate contra el flagelo de la perdición que sería nombrada *embriaguez* en el siglo XIX?

De un lado al otro del Atlántico se había aprendido a admitir, a apreciar el vino,¹⁶ a tolerar la embriaguez, condenando al mismo tiempo su exceso.

16 Yo califico evidentemente el pulque como vino y no como cerveza o como licor, como lo

Las enseñanzas de los filósofos antiguos y de los pensadores de la Iglesia fueron firmes en el tema. Para empezar, Filón de Alejandría, comentador del Génesis, sentía pena, en *De plantatione* (162-205), de que la ebriedad sólo hubiese sido transformada en símbolo de locura a causa de la falta de educación. Detectaba en el vino un marcador de estupor e insensibilidad que nos situaría dentro de la esfera de la moral, y hacía notar que un mismo objeto era capaz de provocar impresiones diferentes, según los momentos y las ocasiones donde interviniese. Más tarde, en su glosa sobre los textos de san Pablo, Juan Crisóstomo (*Homilía sobre la resurrección de los muertos*) afirmaba que «no es el vino el que da como resultado la embriaguez, ya que el vino es una obra de Dios, y una obra de Dios no tiene en sí nada malo; es un deseo malvado el que tiene como consecuencia la embriaguez».¹⁷ Enseguida, santo Tomás de Aquino (1968: 201), en la parte de su obra consagrada a la templanza, insistía en el hecho de que es bueno que la medida se aplique a aspectos en los cuales es más recomendable observarla (si no, ¿qué valor tendría?). Es el caso de las bebidas embriagantes: «su uso moderado es muy benéfico, pero el mínimo exceso causa un gran prejuicio, ya que impide el uso correcto de la razón».

Las representaciones que tenemos de las plantas y su producto embriagante en el Antiguo y en el Nuevo Mundo no difieren en lo absoluto; únicamente difieren en el punto en que su simbología se inspira en su realidad tecnoeconómica. Sí, el maguey y la vid permiten al grupo echar raíces en el territorio escogido; sí, el vino que se extrae nutre el cuerpo y regocija el alma; sí, la bebida fermentada impone la concepción de un importante dispositivo que vela sobre el ámbito sociocultural; y, sin embargo, ¿qué diferencia de enfoque en la manera de tratar el tema de beber en exceso entre colonizados y colonizadores!

Los españoles comprendieron rápidamente que les sería técnicamente imposible implantar viñedos en México como afirmación de su control sobre la tierra, y que el agave representaba una irremplazable alternativa técnica, económica y de identidad para los autóctonos. Por poco hicieron valer el principio de diversidad de terrenos ligados a la producción de bebidas fermentadas, al

hicieron varios anteriormente.

- 17 En la homilía 31 sobre la primera carta a los Corintios, dice, aún mostrando una gran apertura de espíritu, que «Así como las maldiciones contra el vino recaen sobre aquellos que se embriagan, así las maldiciones contra el sexo deben caer sobre los adúlteros» (y no sobre la mujer como tal).

estilo de los antiguos griegos, quienes, según Ovidio (1966: III), identificaban a Dionisio bajo diversas apelaciones regionales: «Bacchus, Bromios, Lyaïos, hijo del fuego, dos veces engendrado, Iacchos, sin contar los innumbrables nombres que tú portas, Liber, a través de los pueblos griegos». En ese caso, los españoles pudieron haber retomado el sistema azteca en el cual los *Centzon Totochtin*, como unidad genérica, no constituían en realidad más que la amalgama de un gran número de divinidades tutelares locales: Tepoztécatl, Colhuacatzíncatl, Papaztac, etcétera.

Está claro que por medio del recuerdo de la noción de localidad, las sociedades que reconocen algún valor en el beber han buscado permanentemente establecer un ir y venir entre la diversidad de los territorios productivos y la unidad del Estado, y en otro nivel han evidenciado una conjunción peligrosa entre las borracheras individuales benignas y una forma de embriaguez portadora de caos en el conjunto de la sociedad. Es por eso que se insiste —simbólicamente hablando—, en el binomio *tiempo-largo/espacio-precisamente-definido*, que la planta/producto crea identidad. Dos ejemplos: los países del vino en Europa y la zona del altiplano central productora del pulque en México. Como se comentaba anteriormente a propósito de los aztecas descubridores del maguey, el conquistador se siente obligado a integrar esta dimensión cultural, si es que quiere marcar una huella en el territorio codiciado. Empero, tal inserción en el entorno cultural indígena creó un problema para los europeos y se provocó un desajuste en su percepción de la embriaguez incontrolada.

No olvidemos que hubiese sido imposible (entiéndase peligroso para su empresa) que los evangelizadores situaran en el mismo nivel el vino de la vid y el pulque cuando llegaron al Valle de Anáhuac. Lo que no tardaron en distinguir fue la dimensión sagrada de la bebida mexicana, percibida a la vez como sangre y esperma, energía indispensable para la marcha del universo y, por supuesto, consagrada a los dioses. El vino del Viejo Mundo estaba, por su naturaleza, muy cerca del *octli*, ya que era no solamente un don de Dios, sino también sangre de Cristo¹⁸ y, por tanto, era igualmente testimonio del sacrificio redentor.

18 «Tenemos una copa donde se bebe una bella borrachera, la borrachera de la temperanza, y no de la disolución. Es la copa espiritual [...] la copa donde se bebe la sangre del Señor. Esta copa no produce la borrachera desonorable, ella no arruina la fuerza, ella la revela [...] esta copa da sobriedad, es venerada por los ángeles y hace temer a los demonios», Juan Crisóstomo en su Homilía de la Resurrección de los Muertos.

El pan y el vino, del lado de los conquistadores; el maíz (o el amaranto) y el pulque, del lado de los vencidos. El lugar de estos dos pares en la estructura religiosa y social de los dos pueblos es demasiado importante para arriesgarse a desdeñar su examen y control. Para hacer frente a tal dilema, los españoles debieron tener en mente los escritos de la Bienaventurada Ángela de Foligno (1245-1309) a propósito del misterio de la transustanciación:

lo cierto es que por la virtud de las palabras consagradoras Él, Hombre-Dios cambió el pan y el vino en su cuerpo y sangre [...]. Cuando el padre pronuncia sobre el pan y el vino las palabras de consagración, las materias son transubstanciadas en el verdadero cuerpo y la verdadera sangre del Hombre-Dios. Sólo queda el color del pan y del vino, su sabor, su apariencia, sus accidentes, pero estos accidentes no conciernen al cuerpo de Jesús Cristo, sino a ellos mismos (s.f.: cap. 67).

Yendo aún más lejos, para insistir sobre la manera de converger de la vida espiritual y de la existencia cotidiana, la santa precisaba: «si no comen la carne del cuerpo del hombre y no beben de su sangre, no tendrán en ustedes la vida. ¡Oh, acercaos entonces de tal Bien y de tal mesa con un gran tremor resplandeciente de amor!». ¿Acaso los aztecas hablaban de otra manera de su alimento y su bebida esenciales? Era entonces fundamental que sus dos productos, los dos vinos, los dos contextos, fuesen perfectamente diferenciados y que se erigiese una auténtica segregación vinaria, aun si el ocupante condescendía de buena manera a reconocer un interés vital, cotidiano, al «vino de la tierra» americano.

Ahora bien, la naturaleza, aliada oportuna de la obra evangelizadora, había asignado una debilidad singular a ese pulque, concediéndole un carácter aleatorio aún más marcado que el de los demás productos fermentados: el proceso de transformación del pulque y la explotación del agave y sus restos vegetales está sometido al deseo de la naturaleza, a la buena voluntad del vegetal, ya que la planta misma determina el momento de la intervención útil del hombre sobre ella, como lo deja suponer Durán. De ahí la importancia de conformar una provisión suficiente de plantas. En toda circunstancia, la fabricación y el consumo del pulque quedan sujetas a la incertidumbre, incluso cuando el productor desea disponer de él para una fiesta. Don Ramón reconocía su incapacidad de asegurar las provisiones que le reclamaban por adelantado sus clientes potenciales, «porque hay temporadas que tlachicamos de diez a

quince magueyes, hay temporadas [que] cuatro o cinco. Verdad. Aquí es doméstico, es nada más para tomarlo. Si sobran uno, dos litros, se venden, pero más no». Al momento de la conquista, ¿acaso el control técnico de su propio vino no constituía una prueba de la superioridad de los cristianos sobre el pulque, una bebida ligada a la influencia de las endemoniadas divinidades locales? Qué importa, pues, si los españoles escogieron reservar el vino de la vid para su uso y placer exclusivo.

No es sino hasta el principio de ejemplaridad evocado antes que no causa problema el asunto de la borrachera mexicana. Ligada al estatus del individuo, la templanza obligada podía ser puesta en entredicho al mismo tiempo que estallaba la estructura de la sociedad antigua. Fuera del alegado ejemplo de los sacerdotes, la abstinencia estaba indudablemente lejos de ser un hecho demostrado entre la élite. Las célebres pinturas murales de Cholula no representan en absoluto a las «raras» personas autorizadas a embriagarse, aunque seguramente representan a los participantes de los banquetes de la élite descritos por Sahagún. Pero si analizáramos mejor el contenido de las supuestas recomendaciones legales aztecas, admitiríamos que los comportamientos desenfrenados susceptibles de animar el corazón de las grandes residencias o de los palacios no habrían sido conocidos fuera de esos recintos. He aquí toda la diferencia entre el beber excesivo contenido y el desbocado que sobrepasa la conciencia colectiva. Los comportamientos ligados al primer caso se benefician de una excusa absolutoria: tienen reputación de estar inspirados por el dios de la ebriedad; pero los segundos, forzosamente repetitivos y desbordándose del cuadro normativo, conciernen a la justicia penal, con lo cual estaríamos ante la misma línea de razonamiento que Juan Crisóstomo señaló respecto a que lo reprehensible es una forma de estado patológico salida de una voluntad deliberada de no respetar la razón: «Detestamos al hombre borracho [...], nos indigna; ¿por qué? [Él] no sufre más que por su propia negligencia, sucumbe ante la perfidia de sus propios pensamientos». Adelante veremos qué pasa cuando se confrontan dos culturas de la embriaguez.

LA RAZÓN Y EL ORDEN EN EL ESPACIO PÚBLICO

El texto de Durán lo recuerda clara y oportunamente: todo el mal de la embriaguez viene de su carácter público. Caballeros (y damas), es difícil pedirles

lo imposible: no beber en exceso (sobre todo si les rogamos plantar y explotar los magueyes), pero, por lo menos, ¡sean discretos! La sociedad azteca de la Colonia sabía que para responder a tal exigencia podía apoyarse en dos puntos: por una parte, sobre una estructura sociofamiliar indispensable para la reproducción de la sociedad y del enraizamiento en el territorio que alguna vez conquistaron; y por la otra, sobre una distinción manifiesta entre el espacio familiar y el de dominio público.

Beber dentro del entorno familiar su propia producción de pulque habría sido ideal, como lo habría sido apoyarse en los hijos para volver tolerables algunas de las consecuencias extremas de la comensalía vinaria.¹⁹ No obstante, con la intrusión de los españoles en la vida cotidiana de los mexicanos, el problema surgió de la recomposición del territorio público urbano²⁰ y —sin duda, por un tiempo— de la modificación de las relaciones familiares autóctonas, antes de que, como lo indica Felipe Castro (comunicación personal), «pese a las terribles circunstancias, los indígenas prontamente se rehicieron; trataron de rescatar lo rescatable, limar los aspectos más agresivos y amenazantes del sistema colonial [...] y reconstruir la identidad perdida». ¿Qué papel tomó el consumo de la bebida en esta estrategia? Si atendiéramos tan sólo a Taylor (1987: 67), quien pretende que «la bebida en un principio era un esfuerzo consciente para rechazar la intrusión española», desatenderíamos el hecho de que ésta también era un medio para satisfacer un gusto fuertemente afirmado antes de la llegada de los españoles, aunque es verdad que solía ser rigurosamente controlada por el poder prehispánico, particularmente en la calle. Con todo, es probable que la distinción entre el adentro y el afuera no operase ya de la misma manera después de la conquista, porque ésta impuso una distinción étnica tajante entre los espacios públicos y privados, que desembocó en una diferenciación de facto del ámbito público, lo cual dejó la calle abandonada al mundo indígena.

Así se percibe mejor hasta qué punto la publicidad sobre los asuntos del beber comenzó a convertirse en una regla —incluso antes de la aparición

19 Notemos que esta práctica se transmitió hasta nuestros días: ¿no vemos con frecuencia a familias partiendo los domingos al campo con el padre como chofer en la ida, mientras que a la vuelta es el hijo mayor el que ha tomado el volante?

20 Con la distribución de las pulquerías y de las vinaterías en la ciudad, la legislación insistía particularmente en las modalidades de su construcción y el modo de gestión que convenía aplicar desde el punto de vista del orden público.

del despacho especializado de bebidas— y los comportamientos escandalosos empezaron a producirse tanto de día como de noche, mientras que se iban degradando las restricciones del beber de antaño, que limitaban la bebida al periodo nocturno,²¹ sobre todo.

Aunque jamás dejaron de plantar viñedos durante la ocupación árabe,²² la calidad simbólica y sagrada del vino continuaba imponiéndoseles como un elemento místico representativo de los misterios religiosos. Si bien el consumo del vino no se limitaba entonces a las élites acomodadas y le agregaba alegría al vivir (Blanco-Fernández, 1993: 102), al momento de la conquista, los españoles eran contados entre los pueblos más sobrios de Europa. Así se puede comprender mejor por qué a la parte de la población colonial que había sido influenciada por los moralistas y las exhortaciones de la Iglesia le resultó chocante en ocasiones la relación desenfrenada que los mexicanos sostenían con el pulque.

Los sabios ibéricos sentían afinidad con los sabios mexicanos, incluso descubrieron entre ellos valores que creían ver desaparecer en su propia sociedad. Ellos no habrían podido negar lo dicho por Gruzinski (1979: 11), a propósito del sexo y el alcohol entre los aztecas: «percibidos como desviaciones conexas que atentan tanto a la integridad del individuo como a la estabilidad del cuerpo social en conjunto, y esto en la medida en que ocurre exceso y transgresión». Sin embargo, los misioneros se habían comprometido entusiastamente con una doble política de aculturación y de evangelización que imponía que hallasen justificaciones para unas cuantas de sus actividades represivas: de cierto modo, la embriaguez pública constituía para ellos un argumento por demás oportuno para hacer valer sus disposiciones, como lo fue desde siglos antes para los defensores de la moral y del buen orden, llevados a tomar posición contra los excesos desestructurantes.

Acostumbrados a dejar libre curso a su inclinación en las circunstancias festivas, los indios provocaron muy pronto la ira de los religiosos, pues aprovechaban las fiestas cristianas para embriagarse, sobre todo, en el campo (Taylor, 1987: 95).²³ Los misioneros se obstinaron entonces en asociar sistemáticamente

21 Para más sobre el tema, véase el libro de Viqueira Alban (1987).

22 Era inclusive una manera de afirmación identitaria, tolerada, a la fuerza o por gusto, por los califas omeyas (Lagardère, 1997: 86).

23 ¿Y no era ésta una forma de desviar el sentido de las festividades exógenas e, inclusive, de reapropiárselas, tal como lo hicieron rápidamente con los juegos taurinos que el ocupan-

la bebida y la religión, la embriaguez y la idolatría. Así lo muestra el testimonio de Mendieta (1971: 236, 237) sobre la lamentable historia de «un niño que fue martirizado de su propio padre, porque le reprehendió la idolatría y la embriaguez». Cabe mencionar que el niño, bautizado con el nombre de Cristóbal, no dudaba en romper los ídolos y las jarras de pulque de su padre, el señor de una localidad próxima de Tlaxcala, y que «el padre del muchacho era un indio de los más encarnizados en guerras y envejecido en maldades de los de su tiempo, y sus manos llenas de sangre de homicidios». Mendieta agregó, probablemente sobre el retrato que bosquejó de este indio de la élite, conocido por beber con el único objetivo de emborracharse al punto de caerse, que el crimen conduce al crimen y a la barbarie; y confirma que, en todo caso, lejos de concernir a los pordioseros, el fenómeno de la embriaguez implicaba ampliamente a los integrantes de la élite social.

De cualquier modo, esta curiosa parcialidad sistemática contra el exceso característico del mundo hispanoamericano entraña una verdadera interrogante, porque parece que una profunda zanja se había cavado entre el antiguo mundo judeocristiano —donde las discusiones teológicas no habían dejado jamás de tener su grado de tolerancia a la ebriedad— y el mundo americano, donde la reprobación religiosa era unánime: lo que se condenaba era la embriaguez de los indios, la del otro.

Apoyándose en sus lecturas de Platón, Filón de Alejandría (1963: 105) se había cuestionado si era lícito para el sabio el beber y embriagarse: «En verdad, la sobriedad y la ebriedad son opuestos, y tanto los buenos como los malos comparten la sobriedad. De la misma manera, la embriaguez se aplica ella también a cada una de estas dos categorías. Así también el virtuoso se embriagará sin perder parte de su valor». Mucho más tarde, personalidades tan rigurosas como la de Arnaud de Villeneuve²⁴ no dudaron en afirmar que el buen vino clarifica las ideas,²⁵ inclusive las de los teólogos. Todo hace suponer, sin embargo, que a través de los siglos numerosos pensadores compartieron el juicio de San Jerónimo (*Tratado sobre las vanidades del siglo*, cap. II, v. 3) sobre

te pretendió usar como instrumento de aculturación?

24 *Le régime de santé*, citado por Alexandre-Bidon (1993: 40), evoca las diversas virtudes del vino en la Edad Media y muestra su impacto positivo en los trabajos de los teólogos.

25 Filón afirmaba que «el vino puro aparentemente provoca, como muchas otras cosas, una tensión y un refuerzo de las cualidades naturales, sean o no buenas» (1963: 103).

«el exceso de vino y la sensualidad [que] consternan el espíritu y le quitan toda su fuerza y su vigor». En el México del siglo xvi no había tema más claro para el movimiento misionero que el control de la razón, ya que ella debía conducir al conocimiento de Dios. Los religiosos retomaban así una de las enseñanzas de Juan Crisóstomo (2003), quien en sus Comentarios sobre Isaías juzgaba que «la embriaguez sola puede ya tomar el lugar de castigo, ya que perturba el alma, y la inteligencia de las tinieblas», y que los que prevalecen en la embriaguez «son incapaces de contemplar las maravillas que Dios ha creado». Aun así, los textos de este género abundantemente retomados por los clérigos no se aplicaron cabalmente a las circunstancias de los mexicanos, por lo cual hay que preguntarse si puede decirse con certeza que la razón de éstos estaba trastornada por el vino.

En realidad, me parece conveniente invertir aquí el orden de los factores del razonamiento, puesto que muchos españoles juzgaron a los antiguos aztecas como desprovistos de razón —a pesar de la bula *Sublimis Deus*—,²⁶ culpando a su irracionalidad de orillarlos a abandonarse a una ebriedad sin medida, a un vicio que conducía más fácilmente a todos los otros, y que, además, estaba basado en un pedestal religioso.²⁷

Los religiosos humanistas, atentos a la indulgencia, veían a los indios como seres que se mantenían en un estado de dependencia infantil, requeridos de su «tutela benevolente» por su desconocimiento del verdadero Dios y de ciertas reglas culturales superiores, es decir, las de la cultura europea. Los religiosos más severos, al contrario, profesaban una forma de desprecio que quedó perfectamente ilustrada por la idea de Cervantes de Salazar (1991/1572), quien en su Crónica de la Nueva España (cap. xvi) afirmaba «haber sido bárbaros los moradores de esta gran tierra», dando de ellos una imagen tan atroz que hoy en día sería considerada perfectamente racista. Como los misioneros se habían entregado a la tarea de emancipar a los indígenas y estaban convencidos de que la razón terminaría por triunfar en la conformación consciente entre el saber importado y el saber indígena, se desolaban al constatar que la ebriedad

26 La bula fue proclamada por el papa Paulo III en 1537. En ella declaraba a los indios «seres de la razón».

27 «este octli era adorado por dios [...] en nombre de Ome Tochtli, y demás de tenerlo por dios, era ofrenda de los dioses, y más particular, del fuego [...]. Era ofrenda de casados y de mortuorios, a la misma manera que los de nuestra nación española ofrendan pan y vino en sus honras y mortuorios» (Durán, 1967: 203).

mantenía a su rebaño en un estado de embotamiento tal que la razón no tenía ninguna oportunidad de emerger. No obstante sus buenas intenciones, muchos de ellos prefirieron limitarse a instruir a los mejores en la gramática: «por ahora no conviene ponerlos en otras ciencias», ya que bastaba con saber leer y escribir para tener acceso a la doctrina cristiana, incluso en su propia lengua, «por su poco ser y entendimiento».²⁸

Sahagún mismo (1975: 582) había constatado esta atracción desenfrenada por la embriaguez entre los aztecas, incluso entre los padres de la antigua religión, quienes la aprovechaban para continuar sus prácticas idólatras: «las cosas de la borrachería cada día se empeoran, y los castigos que se hacen no son de manera que el negocio se remedie, mas antes de manera que se empeora». Pero ¿cómo responsabilizar a toda esa gente con la que los monjes desearon hacer los modelos para la sociedad colonial? La voluntad de conducir almas inocentes hacia Dios, de ayudar a la construcción de su entendimiento, colapsaba contra una marea de pulque. Ahora la embriaguez hacía que el indio hiciera valer su excusa de minoría intelectual en un estado de dependencia absoluto. Parecía, cada vez que se creía haber convencido a los mexicanos por medio de la palabra y del ejemplo del sacerdote, que los comportamientos terminaban, más pronto que tarde, desarreglándose de nuevo. Así, nuestros misioneros creían encontrarse en la situación mencionada por San Pablo a los gálatas, a propósito de las personas borrachas: «rechazar de una vez, rechazar de golpe lo que se tiene entre las manos, era querer parecerse a estas personas borrachas, a estas personas furiosas que no veían más lo que vieron, que ya no creen lo que han confesado» (Juan Crisóstomo, 2009: 201).

Confrontado a este terrible adversario, el celo evangélico se hallaba en un estado de desolación del que le resultaba difícil salir. Recordemos que los monjes predicaban y prometían, antes que nada, la resurrección, signo de la esperanza trascendental; y ¿cómo no sentirse en ocasiones desesperados de cara al simple renacimiento del cuerpo que parecían reivindicar con avidez los indios, todas las veces que experimentaban la «pequeña muerte» otorgada por la embriaguez de los antiguos dioses, es decir, el demonio? La lucha les parecía a los monjes demasiado desigual.

28 Archivo General de la Nación, Audiencia de México, legajo 19, carta 13, verso 1553.

El transcurso de los años no mejoró la situación: el virreinato terminó por reconocer tácitamente la profundidad de las raíces del mal. Ciertos españoles comprendieron entonces que no bastaba con querer luchar contra la inmoderación y los desórdenes concomitantes, y en espera de mejores días, convinieron en sacarles provecho. Se lanzaron oficialmente en el tráfico de pulque, que la corona gravó con el asiento a partir de 1668. Mientras tanto, ciertos curas y religiosos se pusieron a vender su propio pulque frente a los atrios de las iglesias (hay que vivir bien, y actuar ante la mala fortuna de buen corazón). Frente a una atracción milenaria por la ebriedad, siempre les faltó a los europeos un elemento para llegar al control eficaz de ésta: el pequeño plus cultural sabiamente elaborado por las autoridades aztecas y que la llegada de los conquistadores sofocó, o sea, el aspecto inmaterial que debió haber operado mucho mejor que el mero temor al gendarme.

Traducción del francés de Dulce María Zúñiga
Revisión de Paulina Carlos Muro

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, José de (1952). *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica (trabajo original publicado en 1588).
- Alexandre-Bidon, Danièle (1993). «Saveurs, senteurs et sociabilité dans les tavernes: l'œnologie au Moyen-âge». En *Le vin au Moyen-âge dans le bassin méditerranéen*. París: OIV-Béziers Oenopole.
- Ángela de Foligno (s.f.). *Livre des visions et des instructions*. Recuperado de <www.jesusmarie.com>.
- Azrié, Abed (1979). *L'épopée de Gilgamesh*. París: Berg International.
- Béligand, Nadine (1997). «De la forme au contenu. Propriété et parenté indiennes à travers les testaments nahua de la vallée de Toluca à l'époque coloniale». En *Des Indes Occidentales à l'Amérique latine. À Jean-Pierre Berthe* (2 vols.). París: ENS Éditions Fontenay-Saint-Cloud / Centre d'Études Mexicaines et Centraméricaines / Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine et de l'Institut Universitaire de France, pp. 279-308.

- Bernand, Carmen (1986). «De la rébellion à la pathologie. Ébauche d'une anthropologie de la boisson». *Antropologia Medica*, 2: 19-25.
- Blanco-Fernandez, José-Luis (1993). «La place du vin dans l'Espagne médiévale». En *Le vin au moyen-âge dans le bassin méditerranéen*. París: Office International de la Vigne et du Vin, pp. 89-104.
- Castro, Xavier (2001). *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación. Tres cantos*. Madrid: Nivola.
- Cervantes de Salazar, Francisco (1991). *Crónica de la Nueva España*. Madrid: Atlas (trabajo original publicado en 1572).
- Charas, Moyse (1753). *Pharmacopée royale galénique et chymique* (vol. 1). Lyon: Frères Bruyset.
- Chatelain, Martine (1981). «Le remède et le poison. Essai sur la représentation du vin dans l'Ancient Testament». En *La correspondance du Vin*. París: Centre de Recherches Critiques et Guitardes.
- Códice Magliabecchiano* (1970). Manuscrito mexicano de la Bibliothèque Nationale de Florence, facsimilar, introducción de F. Anders. Graz, Akademische Druck-U. Verlaganstalt, XIII-3.
- Códice Telleriano-Remensis* (1963). Manuscrito mexicano de la Biblioteca Nacional de París (reproducción de la edición facsimilar del duque de Loubat, París, 1989). México: Librería Anticuaria, G. M. Echaniz.
- Désveaux, Emmanuel (2013). *Avant le genre. Triptyque d'anthropologie hardcore*. París: Éditions de l'EHESS.
- Durán, Diego, fray (1967). *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la tierra firme*. México: Porrúa (trabajo original publicado en 1570).
- Filón de Alejandría (1963). *De Plantatione*. París: Cerf.
- Fournier, Dominique (1985). «Le sacrifice humain chez les Aztèques: question de technologie?». *Techniques et culture*, 5: 49-72.
- (1988). «La fermentation: symbolique et réalité». En *La vigne et le vin*. Lyon / París: La Manufacture / Cité des sciences et de l'industrie.
- Gruzinski, Serge (1979). «La mère dévorante: alcoolisme, sexualité et déculturation chez les Mexicas (1500-1550)». *Cahiers des Amériques latines*, 20: 7-35.
- Juan Crisóstomo, San (2003). *Comentario sobre Isaías*. Cap. 5, t. VI. Recuperado de <<http://www.abbaye-saint-benoit.ch/saints/chrysostome/isaie/isaie005.htm>>.
- (2009). *Homélies sur les épîtres de Saint Paul* (t. 1). *Lettres aux Corinthiens*. París: François-Xavier de Guibert.

- Jerónimo de Estridón, San. *Traité contre les vanités du siècle*. Recuperado de <www.jesusmarie.com>.
- Lagardère, Vincent (1997). «Cépages, raisin et vin en Al-Andalus (x-xve siècles)». *Médiévales*, 33: 81-90.
- Mendieta, Jerónimo de (1971). *Historia eclesiástica indiana*. México: Porrúa (trabajo original publicado en 1596).
- Murra, John (2013). *Formations politiques et économiques dans le monde andin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme (colección Horizons américains).
- Nemser, Daniel (2011). «To avoid this mixture: Rethinking pulque in colonial Mexico City». *Food and Foodways*, 19: 98-121.
- Ovide (1966). *Les métamorphoses*. París: GF-Flammarion.
- Picard, Georges (2005). *Du bon usage de l'ivresse*. París: J. Corti.
- Sahagún, Bernardino de (1975). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México: Porrúa.
- Séneca (1988). *De la tranquillité de l'âme*. París: Éditions Rivages.
- Taylor, William B. (1987). *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Thevet, André (1905). «Histoyre du Méchique, traduite de spannol». *Journal de la Société des Américanistes*, serie nueva, 2: 8-41.
- Tomás de Aquino, Santo (1968). *Somme théologique. La tempérance*. París: Tournai / Rome / Desclée.
- Valenzuela, Jesús (1896). «Propriétés médicinales du mezcal». En Pinart, A. L y H. Bourgeois, *L'aloès américain (agave) et ses différents produits*. París: Librairie africaine et coloniale.
- Viqueira Alban, Juan Pedro (1987). *¿Relajados u oprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*. México: Fondo de Cultura Económica.

La moral de la historia. Té y alcoholes en India

Marie-Claude Mahias

LA BÚSQUEDA Y EL PRECIO DEL TÉ

La India, conocida como el reino del té, en realidad no supo de esta planta sino hasta muy recientemente. Mientras que China había domesticado el árbol de té y en todas sus provincias lo bebían antes del siglo x, la historia del té en India (Achaya, 1994: 169-183; Macfarlane, 2003) es posterior a su periodo europeo e inició como consecuencia del imperialismo británico.

El uso del té se extendió en China hacia Asia central a partir del siglo xiii. Transportado luego por los portugueses y los holandeses, el té se convirtió desde mediados del siglo xviii en una bebida de moda en Europa, a la vez que se volvió un elemento de primera necesidad para los ingleses y los escoceses de cualquier condición social. Necesitados del té, estos pueblos se hicieron completamente dependientes de los chinos, quienes mantenían el control sobre su producción y su comercio, disponiendo así del negocio del té para su exclusivo beneficio. Los británicos, ya sólidamente implantados en India, que intercambiaban té por telas de algodón hindú, y posteriormente por opio, provocaron la guerra del opio (entre 1839 y 1842) con sus exportaciones ilegales de la sustancia psicoactiva, con la cual se puso fin al soberano, orgulloso y poderoso imperio chino.

Así, se puede decir, junto con Macfarlane (2003: 112), que la cultura china fue casi destruida por una vasija de té. Todos los medios (científicos, políticos, económicos) fueron puestos a la obra para liberarse de esa dependencia con respecto a las importaciones y, por lo tanto, con respecto a las autoridades chinas. Varios intentos para aclimatar la planta china en los territorios ingleses de India Oriental fracasaron, pero después de haber tomado posesión de Assam

en 1826, los británicos descubrieron en las colinas un arbusto de té silvestre (*Camellia* sp.), diferente de la especie china. Este descubrimiento fue poco azaroso, pues dos aventureros, los hermanos Robert y Charles Bruce, que habían desposado mujeres indias y hablaban su lengua, obtuvieron esa información a cambio de regalos, opio, ron y falsas promesas a los jefes locales. Verdaderas expediciones se organizaron para buscar de dónde venían esas hojas con las que las autóctonas hacían una infusión, y para ver cómo eran preparadas (Macfarlane, 2003: 30). Hubo que esperar a que algunos chinos fueran llevados ahí en 1836 para que los británicos vieran con sus propios ojos los procesos necesarios para la producción de té y para adueñarse de ese saber acumulado durante años por aquéllos.

El cultivo del té fue emprendido por la Compañía Inglesa de las Indias Orientales. Como los asamayos refunfuñaron, y dado que —de todas formas— no eran suficientes para producir el preciado producto, la importación de mano de obra contratada y totalmente sumisa se convirtió en la regla. Con la finalidad de competir con los precios chinos, extremadamente bajos, los ingleses organizaron el trabajo de las plantaciones bajo el modelo industrial de Inglaterra, racional e intenso, y mecanizaron el tratamiento de las hojas, lo que permitió una producción estandarizada de alta calidad.

No se sabe —o se ha olvidado—, tanto en la India como en Europa, lo que nuestras tazas de té —aparentemente anodinas y bienhechoras— significaron en términos de expropiación de poblaciones locales, de desplazamientos y explotación de mano de obra servil de millares de hombres y mujeres; lo que los «tapices esmeralda» de las plantaciones de té costaron en sudor, sangre y muerte. La violencia política que sacudió el territorio de Assam en la década de 1990 no fue sino una consecuencia lejana de últimos sobresaltos de una población desposeída de sí misma. La India independiente, heredera de las plantaciones desarrolladas en Assam, en las colinas himalayas de Uttar-Pradesh y en la India del Sur, sigue siendo el primer productor mundial y se ha convertido en el primer país consumidor de té.

LA BEBIDA NACIONAL INDIA

El té de primera calidad (*cây*) se reserva para la exportación, mientras que la mayoría de los indios consumen productos inferiores, como el denominado

«polvo de té» (*tea-dust*), con el que se prepara un brebaje de color oscuro. Hay varias calidades de té, según la provincia de donde provenga, el clima, el tiempo de cosecha, los tratamientos, etcétera, que los indios han sabido aprovechar bien.

El té se consumía en India antes de que se cultivara y produjera. Desde el siglo xvii, el capellán John Ovington, quien residió dos años en Surat, entonces gran puerto comercial del océano Índico, notó que el té era una bebida común en India, tanto entre los nativos como entre los europeos, en virtud de las propiedades medicinales que se le atribuían: «Tea, with some hot spice intermixed and boiled in the water, has the repute of prevailing against headache, gravel, and griping in the guts, and it is generally drunk in India, either with sugar-candy, or, by the more curious, with small conserved lemons» (Ovington, 1976: 136).

A su manera, el capellán da testimonio de la ignorancia y de la búsqueda frecuente de la planta que realizaban las autoridades británicas entre los comerciantes conocidos de China. La constatación de Ovington estuvo ciertamente influenciada por los medios que él solía frecuentar. Si bien hoy día el té es omnipresente en India, no se puede decir que su adopción plena fuera simplemente producto del azar o de un gusto espontáneo de la población, pues la difusión relativamente reciente del consumo del té es consecuencia de las numerosas campañas publicitarias organizadas a principios del siglo xx; una época en que las ganancias eran todavía para la Inglaterra imperial, lo cual se observaba en los anuncios publicitarios en diarios de Estados Unidos durante la Exposición Imperial en Londres, en 1911. En la India misma hubo demostraciones en las ferias y en otras actividades oficiales; campañas sucesivas de información y distribución dirigidas a los empleados de la administración, las fábricas, las minas, el ejército, los transportes, así como la venta de paquetes de té de un centavo (1 anna). Todo esto contribuyó, sin duda, al éxito en el consumo de la bebida (Achaya, 1994: 178).

Menos de un siglo más tarde, las representaciones del té en India siguen siendo ambivalentes. La idea más común es oponer el té al alcohol, a todas las bebidas fermentadas o destiladas. El té forma parte de los alimentos valorados por el ideal brahmánico y jain, y se sitúa del lado del vegetarianismo, signo de pureza ritual y de un estatus social elevado. De esto es testimonio la expresión

intraducible *tea-totaller*, que significa aquel que bebe exclusivamente té, y también aquel que no bebe nunca alcohol.

Sin embargo, para ciertas personas muy piadosas, el té sigue siendo una bebida demasiado excitante, o mejor dicho, un alimento de calidad caliente y reconfortante, según la clasificación ayurvédica, que, por supuesto, no es comparable al alcohol, pero que se recomienda consumir con moderación. El escaso consumo de té se relaciona, entre aquellos que han vivido las luchas de independencia y el nacionalismo exacerbado de esa época, con el rechazo a cualquier imposición extranjera y, en especial, a los productos importados por los británicos. Es así que algunos recuerdan con nostalgia los tiempos felices en que no se bebía té, y es en esta perspectiva como hay que entender la broma de una mujer que se refiere al té como «el lustre de los ingleses».¹ Cuando se sabe que la impureza de los restos de comida adherida provoca asco, se entiende el humor de la expresión. Pero esta mujer puede estar tranquila: si bien la cultura del té fue la obra de los terratenientes británicos, y la costumbre de beberlo lleva también la marca de los antiguos colonizadores, la manera india de prepararlo es original, y es en Asia central y no en Europa donde hay que buscar su inspiración.

LA PREPARACIÓN DEL TÉ CON LECHE

No hay que buscar el buen té en la India del Sur, que es el reino del café, otra planta, otro sabor. En los estados del norte, el té (como el café en el sur) se bebe siempre con leche y azúcar. Para prepararlo, se hierve el agua, se ponen las hojas de té a hervir durante algunos minutos y luego se agrega leche y azúcar cristalizada o, en el campo, un trozo de azúcar de caña sin refinar. Se deja hervir la mezcla de nuevo unos instantes a fuego alto, teniendo cuidado de que no se derrame, hasta que tome el color que se desee. Es entonces que el té está listo, y se puede perfumar agregando al agua hirviente granos de cardamomo, jengibre fresco, pimienta, canela, clavo de olor (molido grueso), o simplemente añadiendo el aromático del té (*cây masālā*), que es una mezcla de especias en polvo comercializada con ese nombre. La cantidad de leche, de hojas y de azúcar, así

1 Se refiere a las manchas que deja en los dientes el consumo excesivo de té (N. de la T.).

como el tiempo de ebullición, intervienen para modificar el sabor y el color del brebaje, más cercano a la cocción que a la infusión.

¿De dónde proviene esta manera de cocer bien el té con leche? Cuando el té se difundió en todas las capas de la población británica, se tomaba con azúcar y leche, aunque la presencia y cantidad de ésta son inciertas. Como fueron los ingleses quienes incitaron su consumo en India, se puede suponer que lo hicieron con la forma que les era familiar a ellos. Sin embargo, si queremos entender el éxito que tiene en India el té hervido con leche, es necesario, por una parte, tomar en cuenta la valoración extrema de la leche en ese país —tanto en las prácticas alimentarias como en los rituales y en el imaginario—, conocer la costumbre india de hervir la leche durante horas y, por otra parte, recordar la escasez de ésta hasta la revolución blanca de 1970 (Mahias, 2002: 211 ss.).

Pero miremos también del lado del Tíbet, donde el té llegó directamente de China en el siglo VII y no debe nada a los europeos. Se sabe que en la década de 1930 los mongoles y los tártaros preparaban una especie de sopa con té en pasta pulverizado que era hervido en agua alcalina con sal y grasa, y que luego filtraban y mezclaban con leche, mantequilla y harina tostada (Ukers, citado por Macfarlane, 2003: 50). Más recientemente, se observaba cómo el té era hervido con natrón,² luego batido con sal y mantequilla —y a veces leche— con movimientos verticales para obtener una emulsión homogénea. La mezcla se vertía enseguida en un tarro de barro para té y se colocaba en un brasero. Los tibetanos bebían el té solo o con bolitas de harina de cebada tostada, lo cual constituye la base alimentaria de los agricultores (Meyer, 1983: 289). El té de Cachemira se asemeja un poco al tibetano. Leamos lo que escribió el naturalista francés Victor Jacquemont en 1830 (1933: 445):

El té que toman los cachemires a esta hora [dos de la tarde] se prepara de una manera muy particular. Se hierve con mantequilla fresca y una pequeña cantidad de sal alcalina, cuyas florescencias son abundantes en el valle de Spiti, y que es una mezcla de carbonatos, de muriatos y sulfatos de sodio y de potasio. [Luego] se [le] agrega un poco de leche. Resulta de la mezcla un líquido un poco turbio de color amarillento/rojizo, de sabor extraño, un poco similar a la salsa de ragú, un poco salado, amargo, pero que me pareció bastante agradable. También había té fresco, preparado a nuestra manera, que para los cachemires es el té de la mañana. Era muy fuerte y muy malo.

2 Carbonato de sodio cristalizado que favorece la cocción.

Es en casa donde se bebe el té, si no el mejor, al menos el más adaptado al gusto personal. Conociendo perfectamente los gustos, costumbres y necesidades de cada uno, la patrona de la casa toma en cuenta estas preferencias para dosificar la leche, el azúcar o las especias de cada taza. Aun así, el té puede ser también excelente en las casas de té, establecimientos urbanos muy bonitos y conocidos, donde se sirve té fresco y aromático; en tiendas, a la intemperie o inclusive en tarimas de madera armadas a la vuelta de una callejuela. Ahí se prepara el té a la vista de todos, en una cacerola de asiento ennegrecido que se enjuaga pero que no se lava, salvo rara vez, en la cual se acumulan los residuos de los téis precedentes. La cacerola debe ser bastante grande para que, agitándola por el mango con movimientos secos, el líquido gire ampliamente en el fondo, mezclándose bien los ingredientes y para que la mezcla pueda elevarse bajo el efecto del calor sin desbordarse. Se prepara cada taza por separado —o nunca más de dos o tres a la vez— sin importar que los otros clientes tengan que esperar. Se sirve hirviendo, directamente de la cacerola a la taza, y es así como se aprecia. La justa proporción de té, azúcar y leche bien espesa dan un té sabroso, bien cocido, vigorizante; una relajación, una pausa necesaria para quien trabaja o viaja, cuando la fatiga y el hambre apremian; un manjar, si se acompaña con galletas u hojaldres salados.

LA BEBIDA COMPARTIDA

El primer té del día se bebe al despertar; es la costumbre británica, invasora, de la que muchos no podrían privarse, aunque admiren a aquéllos, menos numerosos, que tienen por regla no tomar nada antes de bañarse y hacer las oraciones. No hay que ver en esto más que una oposición entre el rigor y la indolencia; una costumbre que combina perfectamente con una regla de vida que pretende que uno se deshaga de las impurezas nocturnas y vacíe sus intestinos en la mañana, para luego lavarse cuidadosamente antes de desayunar. Es en concordancia con esta costumbre que el té en la cama (*bed-tea*) facilita ese trabajo matinal que forma parte de la higiene de vida, a la vez física y moral, en que la pretensión de purificar el cuerpo y el espíritu está revestida de religiosidad.

Después del té matinal no hay reglas que dicten las horas de tomarlo. Se le ofrece a todo visitante y se le acompaña con uno; el resto es cuestión de ritmo familiar y depende de las actividades de cada cual. Sin embargo, el té no

se bebe nunca con la comida ni cuando se acerca su hora, excepto en el desayuno, porque éste, aunque sea copioso, no es considerado una comida verdadera. El té es acompañado, al menos, de algunas galletas o de una colación más sustancial constituida por frutos frescos o secos, pastelillos salados o azucarados, los cuales rompen el largo intervalo entre las verdaderas comidas.

El té es una costumbre urbana que no penetró en la vida pueblerina sino hasta la década de 1970. Una etnóloga (Chambard, 1980: 46) escribió sobre un pueblo en India central y señaló que «el consumo de té era casi desconocido en 1960. Era considerado licencioso». Por eso hasta la fecha, en las regiones ganaderas, se prefiere ofrecer leche como gesto de hospitalidad para honrar al invitado o visitante.

En los pueblos de Haryana hacia 1990 muchos campesinos y ganaderos no bebían té en casa salvo esporádicamente, y su té era leche con apenas un poco de color. Para prepararlo, sacaban directamente de la cacerola la leche casi hirviendo (que mantenían desde la mañana sobre las brasas, por lo cual adquiría un gusto ahumado y un color entre beige y rosa) y le agregaban unas cuantas hojas de té y azúcar. Es más común beber suero de leche mezclado con agua que té. Entre la burguesía urbana, era de buena educación verter el té de la cacerola a una jarra que se llevaba a la mesa, y con la jarra llenar cada taza. Entre las familias educadas a la inglesa, se presenta el té, el azúcar y la leche por separado, lo cual es una manera snob de beberlo, que resulta en un té sin sabor.

En todos los casos, se puede ver la preparación de la bebida, que se bebe en lugares abiertos y que se comparte entre hombres y mujeres, adultos y niños en casa, en sitios medio públicos —como las casas de té—, en lugares abiertos o en la calle. El té es bebido en familia, se ofrece a los invitados importantes, abastece a los obreros, campesinos o trabajadores de cualquier otro ámbito, así como a los empleados domésticos. Es la bebida social por excelencia. Es la que reúne, la que se comparte, la que se disfruta en compañía, y de la que se habla con gusto.

Por supuesto, en un país tan consciente de la jerarquía social, el compartir no se hace de manera igualitaria y cada detalle concerniente al té, al recipiente donde se sirve, al lugar y a la forma de beberlo, es una marca de estatus, de clase y de casta. No se bebe el mismo té en todas partes: muy azucarado y con poca leche es para las castas bajas y para los pobres. A medida que se sube en la escala social se sirve con menos azúcar y con más leche (aunque también

así se prepara para quienes padecen diabetes). No obstante, el mejor té no es forzosamente el que beben los ricos: existen familias acomodadas que beben el té oscuro, con poca leche, así como campesinos modestos que son más generosos con su ración. Asimismo, hay variantes regionales que marcan el gusto del té: en general muy azucarado es como se prefiere en el sur, o a veces con pimienta, como en Rajasthán —de efecto áspero en la mañana, cuando las papilas aún no se han despertado—. No hablemos del té de la estación de tren, de triste sabor a agua caliente con azúcar, y a pesar de ello benévolo tras las horas de espera o de viaje en ferrocarril, cuyos caminos, cabe señalar, sirvieron para propagar esta hoja.

Las maneras de servir y beber el té también varían de un estrato a otro. Según la moda antigua, la de las estaciones y los viajes y las colaciones comunitarias, el té se debe verter en una taza de barro desechable, aunque es verdad que hoy día el vaso de plástico ha sustituido estos recipientes (lo cual, dicho sea de paso, ha contribuido a la pobreza y desaparición de los alfareros). La taza con asa, muy práctica para contener el líquido caliente, se usa de muchas maneras. La más popular consiste en verter un poco de té en el plato para beber rápidamente un brebaje que de inmediato llega a la temperatura adecuada. Hace apenas veinte años las tazas de barro se reservaban para las fondas populares, para los criados y los obreros de casta baja; mientras que para los patrones se destinaban aquellas fabricadas con latón o acero inoxidable. Actualmente, las tazas conquistaron su sitio en las casas citadinas acomodadas, pero ahora son de porcelana decorada, y su refinamiento y precio constituyen marcas de distinción social. Por su parte, el vaso rústico, considerado material impuro durante mucho tiempo, fue usado únicamente por los criados o por los obreros, mientras que los vasos finos y decorados, importados de Italia, de Polonia o de Japón, eran regalos de lujo para las fiestas de Diwali. Los vasos se oponían a las tazas de acero inoxidable, antiguamente en bronce, que usaban las personas mayores o los recelosos de la pureza de los materiales. Las más bellas tazas de aquellos tiempos hoy están en las tiendas de anticuario y en los museos.

EL LEGADO DE LA TRADICIÓN

La importancia y la visibilidad del té no deben ocultar la antigua existencia de bebidas alcohólicas tan variadas como las cervezas de cereales, los licores

destilados de flores o de azúcar de caña; bebidas espirituosas importadas que derrumban la imagen de la India puritana y amante de la leche. En India se han fabricado alcoholes destilados a partir de toda suerte de granos, frutos y flores. Uno de los más conocidos es el de mahua (*Bassia latifolia* Linn), un árbol silvestre cuyas flores también se cocinan como legumbres. También existe el vino de palma de las regiones meridionales, donde se bebe fresco, en la madrugada, muchas veces fermentado de forma natural en pocas horas, pero sobre todo destilado.

Los términos *dāru*, *ṣarāb*, *arak* son imprecisos e intercambiables y designan indistintamente cualquier bebida fuerte, así como su empleo específico y localizado. En la lista de las bebidas embriagantes de la India están también el opio³ y la marihuana (*Cannabis* sp.). Triturándose finamente las hojas de esa planta mítica —obtenida por dioses y demonios al batir el agua del mar con leche— se obtiene una pasta que, al diluirla con agua, azúcar y pimienta, se convierte en el *bhāṅg*. En India esta pasta se mezcla con leche de almendras molidas y se perfuma con pétalos de rosa, y es así como se obtiene *thandai* («la fría»), que alegra la colorida fiesta de Holī en primavera. Tal bebida es tan rica que se considera un complemento alimenticio benéfico en una dieta pobre en proteínas (Hasan, 1964: 6).

Siguiendo las categorías del pensamiento indio a las que da acceso la lengua, es necesario incluir aquí el tabaco y las hojas de betel masticable entre las bebidas. En efecto, el hindi moderno subraya la analogía de los gestos y los efectos del alcohol, el tabaco y la masticación, y designa con el mismo verbo (*peena*) la acción de fumar o beber. El cigarrillo indio (*beedi*) tomó su nombre de la forma femenina de la masticación de betel (*paan*), y las tiendas que venden cigarrillos de tabaco son las mismas que expenden betel para masticar y otras preparaciones masticables tradicionales. El tabaco —la planta americana llevada al océano Índico por los europeos en el siglo xvi— fue adoptado en India, arraigándose en las modas hindúes de consumo de estupefacientes tradicionales, para luego ser consumido solo o combinado con coadyuvantes más antiguos que las hojas de betel, como la nuez de areca, la cal o la *Acacia catechu*. El tabaco se mastica o se mezcla con cannabis para fumarse en pipa de agua.

3 Sobre las bebidas de opio, véase Mahias (2002: 306-310).

La comparación de modas de consumo de alcohol y derivados del cannabis ha dado luz sobre los valores diversos asociados a cada tipo de producto. Si las dos categorías tienen su lugar en las ocasiones ceremoniales y rituales, el alcohol es más bien una prerrogativa de castas⁴ guerreras y bajas que rinden culto a divinidades que deben alimentarse con sacrificios sangrientos. También está presente en las ceremonias del ciclo de la vida: se realizan ofrendas de sangre y alcohol a las divinidades violentas y se consume carne y vino. Por su parte, el cáñamo se bebe o se fuma en las castas superiores, en la de los brahmanes, devotos de los supremos dioses vegetarianos —en particular de Shiva, consumidor de *bhāṅg* y de *datura*—, y también por los faquires y los santos musulmanes. Las prácticas de estos grupos, colocados en la cima de la jerarquía social, constituyen el modelo máspreciado, que asocia el vegetarianismo y el consumo de cannabis con los valores religiosos de la renuncia. La selección de estupefacientes indica el estatus social, así como las filiaciones sectarias y las aspiraciones opuestas (Carstairs, 1954; Hasan, 1975; Shukla, 1987).

Por otro lado, las crónicas de los emperadores mongoles consignan que los sultanes y los altos dignatarios bebían más de lo razonable y se volvían políticamente impotentes a causa de la embriaguez. Victor Jacquemont lo resume así (1933: 67): «no hay borrachos en la India sino entre los príncipes, los rajá, los nabab o la gente de la clase más abyecta, en una palabra, entre los más altos y los más bajos».

Sin embargo, hacen falta estudios para matizar la consideración de esas oposiciones esquemáticas generalizadas. Respecto a los mogoles, Khare (2005) en lugar de interesarse en las bebidas en sí mismas, se dedicó a estudiar la copa de vino, cuya figuración es una constante en las representaciones pictóricas de los príncipes y emperadores (1526-1858). El sentido que se le ha conferido a ésta, lejos de haberse anquilosado, ha evolucionado con el paso del tiempo. Al inicio, se trataba de un simple objeto que evocaba los placeres de la vida. Refle-

4 Según la teoría brahmánica, la sociedad tradicional está ordenada en cuatro colores (*varṇa*) o clases funcionales jerarquizadas: los brahmanes tienen la exclusividad de la función sacerdotal y de la enseñanza; los *kṣatriya* son los guerreros y los príncipes; los *vaiśya* son los productores de riqueza por medio de la agricultura, la ganadería y el comercio; los *śūdra* son los sirvientes de las tres clases superiores. Los intocables están fuera del conjunto. En la realidad, estas cuatro clases están a su vez subdivididas en una gran variedad de castas (*jāti*), siempre compitiendo por ascender en el estatus.

jo de una costumbre de la corte, común desde el siglo XIII, la copa de vino se volvió, asociada a los retratos de Jahangir y Shahjahan, el lugar de la revelación divina y de la intoxicación mística que es cantada en la tradición sufí. Poco a poco, la copa de vino encarnó también la imagen miniatura del mundo y de la realeza universal, legitimando de esa forma a la realeza mogola. Finalmente, en el siglo XVIII, perdió la potencia simbólica y volvió a asociarse con la figura femenina, encarnando la imagen del deseo masculino por la mujer.

Como dije antes, el vegetarianismo y el té van de la mano en el régimen alimentario de pureza ritual, pero eso no compete a las castas marciales, las cuales deben hacer gala de fuerza y violencia; ni a las castas bajas, las cuales no tienen nada que ver con la pureza ritual y pueden consumir legítimamente carne y alcohol. Con frecuencia se ha dicho que la embriaguez era característica de las castas bajas y de los grupos tribales; pero, si estos últimos tienen la reputación de consumir generosamente alcohol en sus festividades, es porque la cerveza de cereal y el alcohol circulan abiertamente, ya sea a modo de libación para las divinidades antes de sus actividades rituales —en el caso de los brahmanes— o para ser compartidos entre hombres y mujeres antes de los festines. Lo que distingue tanto a los miembros de las castas bajas como a los que pertenecen a los grupos tribales —si se puede generalizar el caso de los Hill María Gond⁵— es, sobre todo, la manera tan alegre y social que tienen de beber; la alianza entre embriaguez, música y danza y la ausencia de sentimiento de culpabilidad o ansiedad ligado al alcohol (Jay, 1966).

Con todo, el cuadro no tiene nada de idílico; la degradación de las condiciones socio-económicas acrecienta la embriaguez. Aquí es necesario mencionar que el gusto por el alcohol de numerosas poblaciones tribales ha sido alentado descaradamente por los reclutadores de mano de obra y los usureros de cualquier tipo, con la finalidad de hacer que éstas se endeuden y así poder quedarse con sus tierras. A través de toda la península hindú, el alcohol ha sido un medio perverso y eficaz de explotación y expropiación de poblaciones sin experiencia en el sistema de propiedad privada y en la economía de mercado. Se trata de una realidad culturalmente aceptable, compatible con la jerarquía que coloca a estos grupos en el sótano de la escala social. Los miembros de las castas y de las clases dominantes consideran normal, aunque condenable, que

5 Uno de los grupos tribales más antiguos y grandes de la India (N. del E.).

gente de bajo estatus, cuyos cuerpos y espíritus están ya llenos de oscuridad y destrucción, consuman sustancias que privan al hombre de autocontrol y lo conviertan en juguete de las pasiones y la violencia. Este consumo no lo pueden aceptar en otras personas y menos aún en sí mismos.

LA EMBRIAGUEZ TRISTE Y SOLITARIA

En verdad parece que todas las capas de la población conocen el alcoholismo: campesinos y obreros pobres, como se ha dicho, clases medias, castas cercanas a la tradicional de los guerreros kṣhatriya y rajput, burguesía urbana y sus mujeres ociosas, jóvenes que buscan su emancipación, por no hablar de los millonarios. A cada quien su vino y su modo de consumo.

La asociación del alcohol con la sexualidad en la India, como en muchas partes, ha estimulado la imaginación de los artistas. El tema es el centro de varias películas famosas; aquí sólo hablaré de una: *Sahib, Bibi aur Ghulam* (*El patrón, la patrona y el esclavo*), producida en 1962 por el gran Guru Dutt, con la actuación de la sublime Meena Kumari. ¿De qué se trata la película? La tercera esposa de un aristócrata bengalí intenta conquistar el amor de su marido, quien pasa sus noches emborrachándose con vinos finos en compañía de bailarinas cortesanas. Ella hace gala de todos los medios de seducción, pero ni su fresca y encantadora belleza logran atraer un instante la atención de ese hombre hastiado. Al tratar de impedir que él salga, ella le dice que desea servirle, a diferencia de sus otras esposas, y se dice lista para hacer todo por él. «¿Sabes cantar —le pregunta él, antes de precisar— otra cosa que no sean cantos devocionales?». Luego, la última exigencia —esperada por el espectador con emoción e inquietud—: «¿puedes beber vino?». He aquí la prueba de disposición que abarca todo lo que un depravado puede pedir a su esposa; cruel dilema entre el amor y el honor, recurso infalible de tantas tragedias. Después de eso, la heroína se hundirá en el alcohol, y la historia se desarrollará por el hilo de la devoción, de la caída y del sacrificio.

Esta moral de castas, esta ideología brahmánica, vivificada por el movimiento de Gandhi, relegada por el puritanismo de la burguesía contemporánea y la política de Estado, así como la valorización del autocontrol, explican que rara vez sea vista la gente bebiendo públicamente. Pero no seamos ingenuos creyendo que nadie bebe alcohol; lo que sucede es que no es visible. Permí-

taseme una anécdota personal. En una fiesta donde había hombres y mujeres del mismo linaje en la casa de unos ricos propietarios de tierras en un pueblo de Haryana, algunos hombres adultos desaparecieron de pronto de la recepción para reaparecer más tarde con los ojos inyectados de sangre y el aliento elocuente. Todo el mundo lo sabía, mas nadie dijo nada. Eso se tolera bajo la condición de que no se beba en público, mucho menos delante de los padres o los mayores. Es por eso que esos hombres, para embriagarse, se ocultaron a la vista de todos y fueron a beber a la casa vecina.

A pesar de las políticas de prohibición aprobadas,⁶ los impuestos sobre la venta de alcohol constituyen, en cada provincia, un ingreso considerable del que ningún gobierno quisiera privarse. Solamente en el distrito de Puna, en Maharashtra, se contaban de 1987 a 1989 entre 400 y 450 puntos de venta de alcohol inglés, 266 puestos de venta de alcohol doméstico, destilado legalmente con melaza de las fábricas de azúcar. Eso sin contar los licores campesinos, de fabricación ilícita (Rajput, 1996: 163). En 1993, alrededor de 4 000 puntos de venta de bebidas alcohólicas estaban registrados en el estado de Tamil Nadu, uno de los más estrictos en la aplicación de la prohibición, pero el primero en el consumo de alcohol por persona (Shetty, 1993). Una encuesta a 128 familias, realizada simultáneamente en tres pueblos de la misma provincia, mostró que en la mitad de las casuchas vivía alguien que bebía alcohol. Así, un tercio de los obreros sin tierra bebía alcohol, y dos tercios de los más ricos también (Hariss-White, 2004: 62).

Jayraj Rajput (1996: 155-161), quien se zafó de la actividad de incendiario clandestino gracias a la escuela, relató en un libro que es a la vez un testimonio autobiográfico y una investigación sociológica, la mísera vida de esos perpetuos excluidos. Sobre todo, observó que los bebedores habituales del licor campesino van directamente a las destilerías escondidas y alejadas de las aglomeraciones. Todos están abrumados por la labor de los campos, las fábricas

6 La India independiente se comprometió en una política de prohibición total de las bebidas alcohólicas, pero cada estado conserva la autoridad de adaptar esta directriz a las condiciones locales. En consecuencia, la puesta en operación de la política prohibicionista varía según el estado y es susceptible de cambiar conforme al gobierno en el poder. Los estados de Gujarat y el Tamil Nadu durante mucho tiempo instauraron la prohibición plena. La mayoría de los estados decidieron decretar algunos días secos durante los cuales los almacenes permanecen cerrados.

o la ciudad; beben deprisa, buscando la ebriedad para olvidar la fatiga del día y poder dormir en paz. Lo hacen a tal grado que algunos prefieren beber directamente de la botella. Otros mastican garbanzos secos, pero nadie quiere comer las galletas azucaradas de los días de fiesta, que llenan el estómago e impiden la borrachera. Según los aficionados, el alcohol gusta de la carne fuertemente condimentada.

Aunque no se vean personas bebiendo, las consecuencias de la bebida sí son visibles: en los pueblos, cuando cae la noche, se ven hombres en el suelo, ebrios a muerte, que suscitan las burlas de los niños; otros quedan echados, tiesos como momias, después de dos días de fiesta consecutivos. Así es como se bebe el vino: deprisa, para emborracharse pronto, en lugares cerrados, en traspacios oscuros de restaurantes, detrás de cortinas, al abrigo de las miradas indiscretas y de la reprobación pública. El acto de beber es ocultado o la bebida es invisible.

¿Pueden imaginar una botella de vino colocada debajo de la mesa? Dije bien, debajo de la mesa. Un choque cultural para los herederos de la civilización mediterránea, enraizada en el trigo y en la vid, que ha hecho de la degustación lenta, bulliciosa y alegre un arte de vivir. Imaginemos algunos amigos, jóvenes adultos emancipados, quienes, sin hipocresía, quieren beber con responsabilidad, moderadamente, en una comida. ¿Qué harán? Como los restaurantes indios tradicionales no tiene derecho a vender alcohol, uno de ellos irá a comprar a la calle una o varias botellas que sólo se venden en los días no secos; llevará la botella escondida bajo su chaqueta o su manto; en compañía de sus amigos, llenará los vasos y colocará la botella bajo la mesa, lejos de las miradas y los comentarios de la gente. No se puede escapar fácilmente de las normas socioculturales dominantes.

Se sabe desde hace tiempo que las bebidas y las formas de beberlas revelan numerosos aspectos de las sociedades. Particularmente las bebidas alcohólicas han llamado la atención porque en ellas recaen las políticas de Estado y revelan las relaciones sociales y las normas culturales. En India no ha sido el caso; la investigación ahí, llevada por hindúes o por extranjeros, parece haber quedado bajo el dominio ideológico, al punto de que se han producido muy pocos estudios profundos sobre el tema.

Hasta aquí he mostrado que las otras bebidas no son menos interesantes que el té y que están, también, estrechamente ligadas a las relaciones sociales, a la religión y a las ideas de las personas. Además, la aventura del té aporta una viva clarificación a quien creía en el mito de una India eterna y sin historia. El té es una bebida que fue conocida antes por las poblaciones tribales y enseguida impuesta por los colonizadores en las peores condiciones de explotación; que se infiltró en la vida cotidiana y en las costumbres alimentarias de toda la población, sin distinción de barreras o castas ni clases; que adquirió un estatus tan honorable que se volvió garante de la buena moral; y que nadie hoy —ni los más tradicionalistas opuestos a la occidentalización ni los hindúes más extremistas— tendría la idea de condenar esta bebida —que llegó de otra parte—, como tampoco la tendría de alentar el consumo de alcohol local y dejar de lado el té.

Traducción del francés de Dulce María Zúñiga
Revisión de Paulina Carlos Muro

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Achaya, K. T. (1994). *The Food Industries of British India*. Delhi: Oxford University Press.
- Carstairs, G. M. (1954). «Daru and Bhang. Cultural Factors in the Choice of Intoxicant». *Quarterly Journal of Studies on Alcohol*, 15: 220-237.
- Chambard, Jean-Luc (1980). *Atlas d'un village indien. Piparsod, Madhya-Pradesh*. París / La Haya: Mouton.
- Khare, Meera (2005). «The wine-cup in Mughal court culture: From hedonism to kingship». *The Medieval History Journal*, 8(1): 143-188.
- Hariss-White, Barbara (2004). «Nutrition and its Politics in Tamil Nadu». *South Asia Research*, 24(1): 51-71.
- Hasan, Khwaja A. (1964). «Drinks, Drugs and Disease in a North Indian Village». *The Eastern Anthropologist*, 17(1): 1-9.

- (1975). «Social Aspects of the Use of Cannabis in India». En V. Rubin (ed.), *Cannabis and Culture*. París-La Haya: Mouton, pp. 235-246.
- Jacquemont, Victor (1933). *Etat politique et social de l'Inde du Nord en 1830*. París: Librairie Ernest Leroux / Masson / Cie Editeurs.
- Jay, Edward J. (1966). «Religious and Convivial Uses of Alcohol in a Gond village of Middle India». *Quarterly Journal of Studies on Alcohol*, 27(1): 88-96.
- Macfarlane, Alan e Iris Macfarlane (2003). *Green Gold: The Empire of Tea*. Londres: Ebury Press.
- Mahias, Marie-Claude (1985). *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- (1999). «Manger en Inde. Partage et transaction». En J.-L. Flandrin y J. Coggi, *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*. París: O. Jacob, pp. 347-369.
- (2002). *Le Barattage du monde. Essais d'anthropologie des techniques en Inde*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Meyer, Fernand (1983). «Pratiques alimentaires et diététique médicale en milieu tibétain». *Information sur les sciences sociales*, 22(1): 283-309.
- Ovington, John (1976). *A Voyage to Suratt in the year 1689*. Nueva Delhi: Associated Publishing House.
- Rajput, Jayraj (1996). *Ma caste criminelle. L'exclusion sociale en Inde. Témoignages et récits de vie*. París: L'Harmattan.
- Shetty, Kavitha (1993, 31 de marzo). «Bacchus on the Run». *India Today*, p. 158.
- Shukla, B. R. K. (1987). *Drinks and Drugs in a North Indian Village. An Anthropological Study*. Lucknow: Ethnographic and Folk Culture Society.

Beber agua en el Líbano. De lo cotidiano al rito

Aida Kanafani-Zahar

EXPRESIONES

Cuando todo está bien, los campesinos del Líbano dicen: «Su pan está hecho; su agua está en la jarra». En efecto, el hambre y la sed cautivan el imaginario popular. Los campesinos afirman, aunque esto no corresponda con ningún proverbio (al menos nunca lo hemos escuchado como tal): *Il-mayy ma bti-mro' 'an 'atchân*, que literalmente significa «el agua no escapa a una persona que tiene sed». Dicho de otra manera, que la persona sedienta es la que ha de beber primero y sólo después de ella lo harán quienes lo pidan. Otro proverbio afirma: «se dará de beber en el camino de la peregrinación», *hadj*, o sea, en un ambiente desértico. Se trata de un proverbio que se refiere a los principios fundamentales de la generosidad y la devoción, pues si bien la fórmula *la persona que tiene sed ha de beber primero* parece que ha de entenderse al pie de la letra, en realidad la expresión *se dará de beber en el camino de la peregrinación* puede ser interpretada metafóricamente.

Sigamos con otra expresión típica. Ante una tarea muy fácil se dice que ésta «pasa como un trago de agua», aunque en la realidad obtener un trago de agua haya sido poco menos que difícil. No hace demasiado tiempo, los pueblos se surtían de agua yendo por ella a las fuentes, a pie —con cubetas y jarras— o a lomo de burro, para acarrear grandes cantidades en jarras y bidones de plástico, y más tarde en camionetas. Eran las mujeres sobre todo las que iban a buscar el agua, ayudadas por los niños y también por los hombres, hasta que estas prácticas desaparecieron cuando se generalizó el acceso al agua potable. Una pueblerina del Chouf recuerda:

Esperábamos nuestro turno para llenar nuestros recipientes. Yo era muy pequeña, tenía entre tres y cuatro años cuando llevaba la jarra de cerámica desde la fuente hasta la casa. La fuente no estaba muy lejos y a los cinco ya ponía un pequeño bote en mis hombros. Más grande, ya llevaba una jarra en un brazo y una cubeta en el otro. Cuando adulta, portaba una jarra en el hombro, a veces otra en la cabeza —después de acomodarme un suéter viejo para estabilizarla— y así, ¡a veces jugábamos carreras para ver quién llegaba primero! La fuente estaba protegida por una especie de bóveda. Le habían instalado tubos y una pileta, y ahí se lavaba la ropa, los utensilios de cocina. Los animales bebían en otra llave de agua. Los campesinos que cultivaban la tierra tomaban el agua de una fuente cercana a su campo o dejaban un contenedor lleno bajo un árbol.¹

La importancia que la figura de la fuente tiene para esta cultura también se manifiesta en los nombres de un buen número de pueblos libaneses, compuestos por un prefijo que contiene el término *‘ayn*, que significa «fuente», como *‘ayn al-toffāha* («fuente del manzano»), *‘ayn al-tīna* («fuente de la higuera»), *‘ayn al-rommāna* («fuente del granado»), *‘ayn il-asad* («fuente del león»), etcétera. Varias historias noveladas se tejieron en el imaginario libanés alrededor de esto. La imagen de las mujeres que portan con gracia sus jarras sobre la cabeza forma parte de este imaginario; lo mismo sucede con las historias de amor que nacen con el murmullo del agua. La imagen de la fuente constituye un cuadro para las películas, series de televisión, piezas teatrales y no faltan las referencias a ella en las canciones populares.

El agua de la fuente también está asociada con la movilidad, pues de ella se proveían los pueblos. Era extraída de una fuente subterránea y era la única agua potable que existía en aquella época, aunque es verdad que, inclusive después de la llegada del agua potable a las casas —sean de la montaña o de la ciudad—, muchas personas continúan hoy día proveyéndose de agua de las fuentes, por encontrarla de mejor calidad que la ofrecida por las compañías de agua. Se habla entonces de una agua *tayyēba* («rica, sabrosa»); se habla de ella con los mismos términos que se usan para la preparación de alimentos. Esta agua se degusta fresca pero no helada, y puede ser sin sabor: *bala ta‘ma*; se dice también que sin sabor ni placer: *bala ta‘ma wala lizza*; también puede ser —

1 Acerca del papel de las mujeres en la obtención de agua de fuente en Córcega, véase Peri-Emmanuelli (2011).

peor aún— con mal sabor: *mout'ima* («salobre, desagradable»). Todo esto nos hace saber que el agua está lejos de ser un ejemplo perfecto de insipidez.

En Egirdir, una ciudad visitada por Richard Tapper entre 1979 y 1984, los turcos hablaban del agua tal como los británicos hablan del clima, es decir, cotidianamente. Así, cuando los turcos se encuentran comparan el agua de su tierra y hablan de ella en términos de suavidad, de frescura, remarcando su poder de aperitivo; un ejemplo de ello lo encontramos en la siguiente frase: «The spring in our village has water as cold as ice, sweet as sherbet, you can drink gallons of it without feeling full; and if you drink, you'll be able to eat huge meals» (Tapper, 2000: 223).²

ALGUNAS REGLAS Y COSTUMBRES

Entre las costumbres elementales de la hospitalidad está la de ofrecer a una persona que llega a casa (pariente, amigo, vecino) un vaso de agua, a veces perfumada con agua de flores de azahar, en un posavaso bordado, acompañado de una taza de café. Se considera que un poco de agua serena a la persona que se ha desplazado para llegar hasta ahí. «No nos dio siquiera un vaso de agua», se dice de una persona avara. «El agua moja el corazón, la saliva. Es lo menos que se puede ofrecer», dice una mujer. El vaso de agua es remplazado por una soda, un jugo de naranja o una limonada hecha en casa, en la que se asoma el aroma de la flor del naranjo. En ocasiones se prefiere ofrecer fruta.

Refrescarse sirviéndose de un porrón de vidrio (*ibrîq*) es una práctica común de todas las clases sociales, tanto en medios urbanos como pueblerinos. Siempre hay un porrón lleno de agua en la estancia, en la cocina, en la oficina o en una terraza, para calmar la sed en todo momento del día. A pesar de que algunas familias lo han remplazado por la botella de agua mineral, este tipo de recipiente todavía es muy usado; es así que un comerciante nos confirmó recientemente que en abril de 2013 seguía vendiendo una gran cantidad de porrones.

En los pueblos los porrones solían fabricarse en barro sin barniz, un material que presenta la ventaja de mantener la frescura del agua. El zoco de los porrones, y de las jarras, era también de barro y su base era redondeada, que

2 Sobre el vocabulario dialectal relativo al agua buena y a la mala en Provenza, véase Martel (1989).

es la forma más apta para transportarlos en la cabeza, posados sobre una especie de pequeño cojín circular y rígido. Luego se colocaban en un zoclo individual de barro o de madera con aberturas redondas. Con la llegada de los refrigeradores, el porrón de vidrio progresivamente fue sustituyendo al de barro, pero este último se mantuvo aún en el Chouf antes de la guerra (1975-1990).

La llegada de los refrigeradores también sustituyó la presencia de la alacena de hielo, usada por algunas familias durante el verano para tener agua fresca. Las familias mandaban fabricar con un ebanista su alacena de hielo, cuya parte superior tenía una manguera espiral que la ligaba con el tubo de agua potable, sobre el que se colocaba un trozo de hielo que era cortado de un bloque de unos 50 centímetros de largo y 15 de alto, de manera que el agua pudiera enfriarse al contacto con el hielo y salir por la llave. Las repisas de más abajo servían para guardar alimentos (productos perecederos y restos de comida) y la tapa de arriba podía ser retirada para fin de refrescar directamente el recipiente y los alimentos que estaban dentro.³ En verano, los comerciantes que vendían bloques de hielo lo hacían aproximadamente dos veces por semana, recorriendo las callejuelas con sus carretas tiradas por mulas, y después en camionetas. Cuando las familias no tenían una alacena de hielo, acostumbraban envolver un bloque de hielo en una tela de yute y utilizarlo de inmediato.

Junto con el porrón, las jarras de barro barnizado parecen haber sido utilizadas en la ciudad, por ejemplo en Beirut, hasta los años cincuenta, asentadas en zoclos de madera con aberturas: una para el porrón, otra para la jarra.⁴ El porrón tenía una entrada de agua de alrededor de seis centímetros de diámetro y un embudo (pico) reducido a un centímetro. Canalizada de esta forma, el agua al salir formaba un chorro concentrado y fino que facilitaba su absorción. Cada familia poseía varios porrones de dos tamaños, al menos; uno de ellos era pequeño y ligero, y permitía que los niños pudieran tomar el asa con facilidad. Además, una carpeta bordada con hilo de algodón y decorada con perlas de cristal de colores intercaladas protegía la entrada y el embudo del porrón de tal forma que el agua se mantuviera protegida de los insectos y para beber de él

3 En invierno, los alimentos perecederos se guardaban en una alacena para provisiones, *namliyya*, con un protector contra hormigas (*namil*, también llamado *qafas*).

4 Por la década de los setenta del siglo pasado, las familias —en el Chouf, al menos— poseían unos recipientes de aluminio para el té, así como vasos que no sacaban del armario más que en ocasiones especiales, como fiestas o comidas.

bastara con retirar la parte de la carpeta que cubría el pico. Dado que el porrón es un objeto de uso frecuente y está constantemente a la vista, se debe dar un cuidado especial a su vestidura.

Beber con deleite es tomar sucesivos tragos de agua en flujo continuo, «en una sola bajada», alejando el pico del porrón de la boca sin ahogarse o mojarse la cara. Mientras más alto se mantenga el porrón estirando el brazo, más se asemeja a un acto de acrobacia, de valentía. El acto se convierte en motivo de orgullo y es mejor mientras más dure. Sin embargo, el gesto ordinario consiste en beber a una distancia razonable y sin levantar la cabeza en exceso, postura necesaria para quien desea transformar su necesidad de refrescarse en un gesto virtuoso. Beber del porrón en la mesa no se acostumbra sino entre los familiares cercanos.

En la mesa el porrón circula de mano en mano. En todas las comunidades religiosas la regla del pudor manda que las mujeres no rían a carcajadas, y en la mesa no se beba haciendo ruido; pero a los hombres tampoco les está permitido. En la mesa, los hombres y las mujeres giran la cabeza al momento de abrir la boca con la finalidad de evitar a los demás una vista desagradable y exponer una entrada prohibida a la mirada de los comensales. En presencia de invitados, las reglas de urbanidad dictan la manera de mantener el cuerpo y la postura de la cabeza; el busto y la cabeza deben estar derechos; no se debe levantar la cabeza ni alzar los brazos.

Entre las familias libanesas numerosas, rurales o citadinas, el porrón se considera un utensilio higiénico, ecológico y económico. Se concibe perfectamente que el agua constituye una necesidad material de gran importancia en esa latitud; por ello se entiende claramente, tomando en cuenta la situación religiosa del Líbano, que las comunidades del país le den una dimensión simbólica al agua que se bebe.

LA EPIFANÍA: LA BENDICIÓN DEL AGUA ENTRE LOS MARONITAS⁵

Antes de abordar el simbolismo del agua en la comunidad maronita, consideramos indispensable presentarla brevemente. Los maronitas son los cristianos

5 Este apartado está basado en mi trabajo desarrollado en Hsoun, pueblo cristiano y musulmán de la región de Byblos, y en Biri, de la región del Chouf. Ambas se encuentran en el Monte Líbano Sur.

de Oriente que dependen de la Iglesia romana, pero gozando de una gran autonomía. La comunidad maronita se estructura alrededor del clero y del patriarca. Este último es el jefe de la Iglesia por derecho propio, es el padre de su rebaño de fieles y con frecuencia asume un papel importante en la dirección de la comunidad. Aunque fieles a sus tradiciones antioqueñas, los maronitas han integrado tradiciones latinas para expresar su unión con la Iglesia Universal,⁶ según refiere monseñor Said Elias Said, vicario patriarcal en Francia. Comenta estas prácticas así:

Con el Sínodo de Qannoubîne (1596) se realizó una nueva relación con la Iglesia católica. Los siete sacramentos están definidos de manera precisa, se constituye un catecismo universal y se crean seminarios para ordenar sacerdotes. Con los misioneros latinos que vinieron a Oriente, la liturgia de la Iglesia maronita se vio nutrida. La práctica sacramental latina diluyó un poco las tradiciones antioqueñas de los maronitas. Un ejemplo de estas tradiciones integradas es la administración de los tres sacramentos de la iniciación —bautismo, confirmación y comunión— en tres etapas. En el rito litúrgico oriental se administraban en una sola ceremonia. Con la influencia latina, la Iglesia maronita las separó. Desde el Concilio Vaticano II (1962-1965), los sacramentos del bautismo y la confirmación se administran juntos, aunque se conservó la confirmación para más tarde.

En ocasión del oficio de la Epifanía, *ghâtâs* («bautizo»), que conmemora el bautismo de Jesús en el río Jordán y que para el fiel representa un «nuevo nacimiento por el perdón de los pecados» —según los términos usados por el cura maronita Ziad Ishâq—, el agua potable es bendecida en el transcurso de la celebración de la bendición del agua. En el pasado, ánforas de agua, a veces perfumada con hojas de laurel o de tilo, se colocaban al pie del altar para recibir la bendición. Ocasionalmente sucedía que la misa era celebrada en la fuente del pueblo para bendecir toda el agua.⁷

También en el pasado, entre la Epifanía y el inicio de la Cuaresma, el cura visitaba a los parroquianos para bendecir con agua sus casas. Lo acompañaba un monaguillo, un siervo del altar o un diácono. Después de pronunciar una plegaria especial para bendecir la casa, llevando un recipiente que contenía

6 Sobre la evolución de la latinización, véase Valognes (1994: 375-400).

7 Estas prácticas son mencionadas por Féghali y Féghali (1977), así como por Khatir (1985).

agua y un cepillo o ramas de olivo, pasaba por las diversas piezas rociando agua sagrada y salmodiando un canto religioso. Los vergeles y establos también se rociaban y al término de la ceremonia se ofrecía a los oficiantes pastelillos fritos, preparados especialmente para la ocasión: *mushabbak*, dulce redondo y entrelazado, embebido de ator, almíbar de azúcar; *awaymât*, bolitas de pasta; *ma'karûn*, buñuelos de sémola en forma de palma cerrada; y *zalâbiya*, formada por dos pedazos de pasta alargados y torcidos (Kanafani-Zahar, 1996).

Desde hace años, los fieles van a la iglesia con una botella de agua: ya sea que la lleven en la mano, sin tapadera, o bien que la coloquen debajo del altar. El cura pone también a disposición pequeñas botellas de plástico con agua. Luego cada quien lleva las botellas a su casa, una vez concluido el oficio de la Epifanía, el cual comprende la celebración de la Manifestación de Cristo, seguida de la rociada a los fieles, para quienes, según el cura maronita, significa «ser salvados por Cristo y ser bendecidos». Habiéndose tornado sagrada, el agua (*msalâya*) se consume lentamente para transmitir la bendición, primero al agua y a veces a los platillos que se cocinan. «Cada gota está bendita. Mientras haya una gota, la bendición se puede multiplicar. Si me queda una sola gota, le pongo más agua regular, de manera que nunca me falte. Cuando tengo suficiente, doy a quien me lo pide», dice una mujer.

El agua también se bendice en el Pentecostés, donde se conmemora el descenso del Espíritu Santo sobre los Apóstoles. Conforme a lo dicho por el cura Ziad Ishâq, el agua que «lleva el símbolo de la sacralidad del Espíritu Santo», reaprovisiona a la familia, llenando eventualmente un vacío, y es repartida gota a gota: el agua difunde su carácter sagrado al agua potable y a los alimentos preparados.

BENDECIR LA MASA Y HACER LEVADURA

El pan y el agua constituyen una díada indisociable que encontramos previsiblemente en diversas costumbres —que si bien no son necesariamente litúrgicas, se emparentan con el simbolismo de la comunión—, por ejemplo, en la Epifanía. La víspera de la Epifanía se llama Noche del Eterno o Noche de la Manifestación [de Cristo]. En las prácticas locales es asociada con la luz y la abundancia y, sobre todo, con el pan. Entre las costumbres pueblerinas maronitas que están ligadas a la víspera de la Epifanía y que son sistemáticamente

respetadas —ya no hace el pan uno mismo, sino en contadas ocasiones— figura la confección de la masa o la levadura benditas: *ajîni* o *khamîri*, ambos términos son empleados por las mujeres.

El ama de casa prepara un poco de masa con medio kilo de harina, agua y sal, y la envuelve con una tela. Luego, el paquete es colgado en un árbol, a veces a manos del más joven de la familia —el que aún no comete pecados— o del más anciano —el más cercano a la muerte—, porque se dice que ellos tienen la baraka. Entre los árboles posibles, el moral⁸ es excluido por ser un árbol orgulloso por la seda que produce y por no haberse arrodillado ante el paso de Cristo; también se descarta la higuera, maldita por servir de horca a Judas. Ninguno de estos dos árboles puede recibir la bendición de Cristo en la Epifanía. La creencia ordena que Cristo se manifieste durante la noche para bendecir el mundo exterior: animales, árboles, etcétera; y puesto que la Epifanía es una fiesta de luz, se encienden velas y se abren las puertas de la casa para que la presencia de Cristo penetre en ellas. Para que Cristo difunda su gracia, se levantan las tapaderas de los recipientes donde se guardan las provisiones y se puede igualmente revolver los contenidos salmodiando «eterno, eterno» (*dêyim, dêyim*) (Féghali y Féghali, 1977; Khatir, 1985).

Dos o tres días después, la acción de fermentación natural permite que la masa se infle. En algunas localidades se le llama levadura de Cristo (*khamîrat il-Masîh*). La patrona de la casa la amasa ligeramente, agregando un poco de harina; posteriormente le hace una marca con el signo de la cruz y enseguida la guarda en la batea y la espolvorea con harina. Bendecida por el paso de Cristo, esta masa deberá nutrir con su semilla la masa del pan hasta la siguiente Epifanía. Como la masa se requiere en algunas preparaciones de alimentos (bocadillo de espinacas, pastelillos de carne, galletas saladas, pasteles dulces), nunca faltan mujeres que quieran preservar esta costumbre, tanto en los pueblos como en las ciudades. En los medios urbanos, a falta de árboles, la bola de masa se cuelga de una planta con el tallo suficientemente alto. Con la esperanza de atraer la prosperidad, algunas personas guardan una bola de masa seca en su bolsa de mano o bien incrustan una moneda de plata en la masa, la cual conservan en casa.

La Epifanía, como símbolo de la masa bendita, se celebra con las frituras mencionadas antes: *awaymât*, *ma'karûn* y *zalâbiya*. Se acompañan degustando

8 Sobre las representaciones del moral, véase Kanafani-Zahar (1999: cap. III).

un jugo de uva —melaza ordinaria de las reservas rurales (Kanafani-Zahar, 1994)— o bien humedecidas en ator. El momento de la preparación de estas se llama noche de fritura, porque las mujeres las preparan cuando anochece y los niños las descubren en la mañana de la fiesta. «Remueve, remueve, su ojo está en la zalâbiya», se dice ante un glotón que mezcla el jugo de uva imaginándose lo que va a saborear al día siguiente (Abela, 1981).

Así vemos que con la aspersion del agua bendita en un bote de agua potable ordinaria se está bendiciendo lo esencial, pero con la levadura de Cristo se bendice el otro elemento primordial: el pan. La vida —agua y pan— es sacralizada: el agua que se bebe y el bocado que se ingiere llevan la marca de amor del fiel a Cristo.

EL AGUA QUE RECONFORTA

Los fieles consideran que el agua posee cualidades reconfortantes. Se le da un vaso a cualquier persona, niño o adulto, que sufre un susto o se altera por cualquier causa: estrés, ansiedad, enfermedad. El agua de flor de azahar sirve para reanimar después de un ligero malestar; por ejemplo, se dice que alivia el dolor de cabeza y que posee cualidades digestivas. Ésta es el ingrediente del café blanco, una bebida que se prepara simplemente con agua hervida, y en ocasiones azúcar, que los libaneses toman después de la comida o la cena. El agua de flor de azahar es extraordinaria, benéfica y utilizada en la medicina, perfumería y cocina. Cinco kilos de flores de azahar producen cinco litros de agua de azahar, aunque el último litro, llamado tinwa y obtenido al final de la destilación, es de calidad mediocre. El agua de azahar es apreciada en la preparación de repostería doméstica y profesional. Además, perfuma algunas mezclas, como el ma'amûl (pastel de sémola relleno de dátiles o nueces) o el mushabbak, que aromatiza al trigo entero, la pasta de albaricoque, los frutos secos y las ensaladas de frutas: constituye un ingrediente del ator que se vierte sobre los pastelillos, como los qatâyif, que son galletas de pasta ligera rellenas de nueces picadas y a veces fritas.

En el paisaje mediterráneo el acento está puesto en los olivos y en las vides; en cambio, el naranjo muchas veces es dejado en un segundo plano. En el Líbano crece una docena de variedades de naranjo, cuya mayoría da fruta que se consume como tal o como jugo fresco. La única excepción es el naranjo amargo (*bou sfeir*), cuya cáscara es usada para preparar mermeladas y cuyo jugo,

de gusto único, es usado para el *arnabiyya*, un platillo emblemático del litoral que consiste en bolitas de *kibbi* (elaboradas con carne de borrego y búlgur, rellenas con carne molida y cebolla condimentada), cocidas en una salsa a base de *tahîna* (pasta de ajonjolí blanco) y jugo de cítricos (naranja agria, naranja dulce, mandarina y limón). El extracto de la flor de azahar de este naranjo agrio permite preparar una confitura exquisita, coloreada en rojo carmín, que sirve para decorar la repostería fina, en especial la que se rellena de crema de leche, consiguiendo así un contraste encantador.

EL AGUA BENDITA DE ZAMZAM

Entre los musulmanes, suníes y chiíes, hay un agua de calidad milagrosa, un agua bendita: la de Zamzam. Los peregrinos musulmanes que vuelven de la peregrinación *hadj* a la Meca la llevan consigo. La peregrinación, quinto pilar del islam,⁹ tiene lugar durante la primera quincena del mes de *dhul hidja* y debe ser efectuada cuando la salud o la situación financiera lo permiten. «Que puedas beber en los pozos de Zamzam» es el deseo más generoso que todo musulmán puede expresarle a un correligionario suyo cuando le ofrece de beber (Abela, 1981). La expresión se entiende como el deseo de que dios le dé al otro la posibilidad de beber del agua de Zamzam, de realizar el viaje a la Meca.

El pozo de Zamzam, también llamado pozo de Ismael, se sitúa en las proximidades de la Ka'ba, la cual se encuentra en el patio de la gran Mezquita de la Meca, considerada la casa sagrada de Dios y también la primera casa concedida por Dios a los fieles para su adoración (Wensinck y Jomier, 1978). Según la tradición musulmana, fueron Ibrahim e Ismael quienes reconstruyeron la casa; aún se pueden ver las huellas de los pies de Ibrahim en el exterior de un mausoleo de cristal que le fue dedicado. Una de las etapas de la peregrinación consiste en enaltecer la Ka'ba dando siete vueltas a su alrededor. Otra de las etapas previene que se efectúe una carrera —cuatro idas y tres regresos— entre las colinas de Safa y Marwa, que están asociadas al agua del pozo. Este episodio rememora la distancia que varios siglos atrás —antes de la llegada del profeta del islam—, Agar, la mujer de Ibrahim y la madre de Ismael, fue obligada a

9 Los otros cuatro pilares son la profesión de fe, la plegaria cinco veces al día, el ayuno del Ramadán y la *zakât* (la práctica de la purificación) (N. del E.).

caminar sola con su hijo en el desierto. Agar debió recorrer siete veces el trecho entre esas colinas, las cuales están a unos 300 metros de distancia entre sí, para encontrar un ojo de agua o alimento. Sólo al séptimo intento surgió agua entre las manos del pequeño Ismael, a quien dijo, según una versión musulmana: *zimmi* («encógete»), temiendo que se dispersara el agua. El investigador Carra de Vaux afirma que *zamzam* significa «agua abundante» y *zamzama* significa tanto «beber a pequeños sorbos» como «murmurar entre dientes».

Hace diez o quince años se podía acceder al pozo, pero ahora se instalaron grifos. Los peregrinos alivian ahí su sed, hacen sus abluciones y también llevan consigo el agua, al término de la peregrinación, como parte de sus *souvenirs*. A esa agua se le atribuyen propiedades de mubâraka —una baraka (bendición divina) que está asociada a ella—, y es considerada milagrosa por su origen (la aparición a Ismael) y por el hecho de que no se seca desde hace miles de años, aun en medio del desierto. Los creyentes dicen, además, que el profeta Mohammed la elogió. Un hadîth afirma, a propósito, que «cuando bebas del agua de Zamzam, pide un deseo y se te concederá».¹⁰

Cada peregrino tiene derecho a llevarse un galón de cinco litros. Ya en casa, la costumbre manda que se reserve para beber; algunos dicen que tiene sabor dulce (*hilwa*); otros subrayan su carácter un poco astringente (*mazza*), así como su frescura y su bondad. Se bebe a pequeños sorbos y se comparte la bendición con los cercanos y con todos los que van a felicitar al peregrino por su paso al estatuto de hadj o de hadja, es decir, el que ya ha cumplido con el último pilar del islam. Cuando se convida, el agua se reparte en pequeños vasos con dátiles y, al recibir esta gracia, los visitantes felicitan al peregrino y le desean que reciba su recompensa mediante la expresión «peregrinación bendita, que tu hadj sea recompensado en el más allá» (*Hadj mabrûk, sa'î mashkûr*) y, concentrándose un instante, piden un deseo.

Dado que esta agua está cargada de baraka, cuando el peregrino la lleva a casa también la emplea para la sanación, vertiendo un poco en las manos del enfermo¹¹ o, durante el baño, derramándola en su cuerpo como último enjuague. Los fieles acompañan este gesto murmurando una imploración. Por otra parte, con la intención de prolongar el momento de gracia espiritual que

¹⁰ Traducción no literal.

¹¹ Dicha agua se ofrece a todos los enfermos cercanos.

envuelve al fiel en todo su ser, los peregrinos llevan a casa dátiles de la Meca, rosarios de madera de sándalo o bien de semillas de dátil o de ágata; las mujeres compran anillos de esta piedra y los hombres, de plata con ágata. También es cierto que muchos fieles se proveen de aceites perfumados,¹² aunque el perfume está prohibido durante la peregrinación.¹³

EL AGUA DURANTE EL RAMADÁN

Durante el mes lunar del ayuno del Ramadán, tercer pilar del islam, el agua potable cobra una significación central. El ritmo de la alimentación se altera, evidentemente; de tres comidas al día, los fieles hacen sólo una: la de la ruptura (*iftâr*), aunque para soportar el ayuno desde el alba hasta el atardecer, circunscritos por las plegarias correspondientes, los fieles se levantan dos horas antes del amanecer para comer más o menos ligero y, sobre todo, para beber, pues de lo que más sufren es de la falta de agua, especialmente cuando el ayuno se hace en pleno verano. Interrumpir el sueño para tomar el suhûr se considera halâl y una baraka. Los musulmanes se apoyan sobre el hadîth: «tomen un suhûr, aunque sea un sorbo de agua; el suhûr es una baraka». Las prescripciones del profeta del islam sirven de referencia para los creyentes. Las prescripciones son llamadas Sunna. La Sunna, dicho brevemente, es el conjunto de comportamientos del profeta que deben ser imitados por los fieles.

El suhûr se vive de forma diferente en cada familia: puede ser una colación o una verdadera comida marcada por el ritmo de un desayuno o un almuerzo. Se reduce a la forma de colación cuando la cena fue demasiado copiosa y entonces el suhûr es muy sencillo: agua, té o fruta. Si se toma como almuerzo,

12 «El Profeta del Islam se perfumaba con las fragancias para hombres: zikârat, musgo, ámbar gris» [el comentador agrega la madera de aloe y el alcanfor, perfumes incoloros] (al-Nasâ'î, s.f., *Livre des atours*, 151). «Quemaban incienso de madera llamada uluwwa, con o sin alcanfor» (al-Nasâ'î, s.f., *Livre des atours*, 156). Aconsejaba a los fieles perfumarse con fragancia de madera de aloe y de musgo antes de dirigirse a la Mezquita y no ir si se había consumido ajo, poro o cebolla: «Que aquél que coma de esta planta, ajo, que no venga a perjudicarnos en nuestra mezquita [según una variante del hadîth, los poros y las cebollas tampoco se pueden consumir]. Aquél que se ve forzado a consumir, debe 'matar el olor' cocinándolos» (Ibn Mâja, 1992: 324).

13 El jabón, el dentífrico y el detergente están autorizados en la medida en que no tengan perfume.

éste tendrá lácteos: queso, labni o yogurt, kishk —en medios rurales o entre los campesinos que viven en la ciudad—, así como mantequilla, confituras y galletas diversas, orégano, y es completado, a veces, con los restos de la iftâr de la víspera (sopa, guisado de carne). Mientras más se parezca el suhûr a una comida, más presencia de carnes frías o calientes habrá: pollo, kafta (carne de borrego molida y cocinada al horno o frita), vísceras (sesos e hígado de borrego), huevos, leguminosas en ensalada (habas, frijoles secos, garbanzos), una empanada de garbanzos (*fatta*) o pizzas con carne (*sfîha*).

Cualquiera que sea la versión del suhûr elegido, los líquidos serán los reyes de la mesa: té, leche, laban 'îrân (yogurt salado y diluido con agua fresca), jugos, limonada, jellâb (jarabe de dátil) o tisanas, sobre todo en invierno. Se comen frutos secos —pasas de uva, pero sobre todo dátiles—, los dos negros recomendados por el profeta del islam. La preparación más común, tanto en la ciudad como en los pueblos, es el khshâf, una preparación a base de pasta de albaricoque, frutos secos —albaricoque, ciruelas y uvas—, y aderezada con almendras y piñones humedecidos en agua aromatizada con flores de azahar. Según la estación, se agregan semillas y granadas a esta preparación a la vez calórica, energética, ligera y fresca, que se puede ultimar, al gusto y según la estación, con frutas frescas y pastelillos. En verano se prefieren las preparaciones refrescantes, es decir, ricas en agua (legumbres variadas, pepinos, tomates, calabazas), y se evitan los platillos demasiado salados (embutidos, vegetales en conserva de salmuera) o demasiado azucarados (ciertos jugos de frutas o postres).

Con todo, los más piadosos efectúan la plegaria al alba, hâdir, es decir, la duración concedida a las plegarias. Esta plegaria anuncia el inicio del ayuno. Después de su ejecución, se hacen las invocaciones y se leen suras del Corán. Según un hadîth, es bueno retrasar el suhûr, precisamente para realizar la plegaria.

EL IFTÂR¹⁴

En general se rompe el ayuno con el iftâr, bebiendo agua para «mojar los labios» o «mojar la saliva», para después comer uno o dos dátiles. Los más fervientes efectúan el iftâr luego de la plegaria de la puesta del sol, con lo que se autoriza finalmente a restaurarse. Reseco por el ayuno, el paladar se humecta primero con

14 Se trata de la acción deglutiva que rompe el ayuno (N. del E.).

la frescura del agua, luego se le da calor —la tibieza de una sopa en invierno y en verano— y después se le refresca con una ensalada. Sopa y ensalada preparan el paladar para la degustación de alimentos más sustanciosos: guisados de legumbres o leguminosas, carne, pescado o pollo, que se acompañan con arroz, búlgur, papas o pastas. En cuanto a la repostería, algunos de cuyos productos son estipulados para el Ramadán en las ciudades, se ofrece *hadf* (una pasta hojaldrada, rellena con nueces, mantequilla y flores de azahar) y *killâj* (hojas de pasta almidonada rellena de sémola frita y rociada con ator); delicias con las que se cierra dulcemente una jornada de sobriedad y solemnidad (Kanafani-Zahar, 2006).

La especificidad de las comidas de ruptura tiene como propósito encontrar la armonía entre los líquidos —agua, sopas, jugos—, las ensaladas —la más común es la *fattouche*, cuyos ingredientes son ricos en agua, lechuga romana, pepino, tomates— y los platos fuertes —uno o dos—, más los postres. La sopa es necesaria, inclusive en verano, porque se dice que «humedece el corazón», y se consume tibia. De la misma manera que el *khshâf*, el *fattouche* es indispensable, porque previene el estreñimiento, incomodidad eventual del ayuno. Antes de la ruptura, se pronuncia en voz baja una invocación específica del Ramadán asociando dos *hadîth*: «Oh, Dios, por Ti he ayunado, y por Tu maná lo rompí, la sed se fue, las venas se humedecen, espero Tu recompensa, Dios es el más grande». Con ella se nombra la gratificación del acto del ayuno y se pone el acento en la virtud espiritual del agua. Posteriormente, al final de la comida, entre murmullos se solicita a Dios la renovación de la gracia que acaba de conceder: «Oh, Dios, que este maná regrese siempre a nosotros»; o bien, «Alabado sea Dios porque me alimentó, me dio de beber y me contó entre los creyentes».

Al *iftâr* le pueden seguir plegarias de la noche, *tarâwîh*, recitadas diariamente después de la última oración, particularmente durante el Ramadán. Se trata de oraciones complementarias que se hacen por pares de *rakaa*, entre 8 y 36, según la escuela que se siga, los hombres en la mezquita y las mujeres en su casa. Cabe destacar que desde hace algunos años se ha reservado un espacio para las mujeres en las mezquitas.

LA 'ÂSHÛRÂ' Y EL AGUA

«Maldito sea aquél que bebe agua antes de aquél que la ha pedido» es un adagio frecuente entre los musulmanes libaneses, suníes o chiíes; no lo conocen los

maronitas, los griegos ortodoxos, ni los drusos consultados. La sed y el agua tienen una significación particularmente marcada entre los chiíes.

El agua adquiere un protagonismo particular en las asambleas de condolencias que se organizan con ocasión de la *‘Āshûrâ*. Ésta se celebra el día 10 del mes lunar de muharram y conmemora el martirio del tercer imam Husayn —hijo de Alî bin Abî Tâlib—,¹⁵ de sus compañeros y de los miembros de su familia, en Karbalâ’ (Irak), en el año 61 de la hégira, 680 de la era cristiana. La historia cuenta que llevando a un grupo de alrededor de 75 hombres, mujeres y niños, Husayn había dejado la Meca para dirigirse a Kufa (Irak), y que la querella entre los Omeyyades, de rito suní, y Husayn estaba ligada a la sucesión política del profeta Mohammed, quien murió en el año 632 sin dejar heredero masculino. Fue así que los chiíes consideraron que la sucesión de Abû Bakr, primer califa (632-634), era ilegítima y que debía corresponder a los descendientes de Alî. De modo que entre el primero y el décimo día del mes se relata el martirio de Husayn, su familia y acompañantes, y se lee y se salmodia en las asambleas de condolencias constituidas en las husayniyya.

La husayniyya es el lugar de culto epónimo dedicado a las condolencias y a los funerales durante la *‘Āshûrâ*. En estas asambleas, mujeres y hombres son separados y un lector recita la elegía y las exhortaciones. La asamblea de condolencias recibe el nombre de *majlis ta’ziya* o *majlis ‘azâ*, que viene del verbo *‘azza* («reconfortar, consolar»), aunque también se le llama *majlis ‘Āshûrâ*.

Las asambleas pueden organizarse de manera privada, en las casas, y ser guiadas por las jefas de familia, quienes hacen el voto de asociar la memoria de *‘Āshûrâ* con la de los ancestros de la familia. En ese caso se encarga una lectora profesional de leer el relato. Nuestra investigación sobre estas asambleas privadas tuvo lugar del 17 al 26 de abril de 1999, en Beirut, con dos familias originarias del sur del Líbano, una de Jwayya y otra de Tibnîn, emigrada a África en los años cincuenta, antes de reinstalarse en Beirut en los años setenta del siglo pasado (Kanafani-Zahar, 2004a). Estas familias solían vivir el mes de muharram en austeridad y algunos de sus miembros bebían sin alcanzar a saciar su sed; otros lo hacían en tazas de cobre, a la manera de los ascetas. Decían que no se debía satisfacer el hambre por entero, puesto que «el bocado ingerido debe quedar incompleto», de tal suerte que las comidas estaban marcadas por

15 Cuarto califa, primo paterno del profeta y esposo de su hija Fátima.

la frugalidad y compuestas de alimentos sencillos, como leguminosas; los plattillos considerados de fiesta eran suprimidos: los olorosos, como los asados, o los sonoros, como el kibbë, que en el pasado debía molerse por largo tiempo en un mortero de piedra.

En una asamblea de condolencias con dichas características, los adultos usaban vestimentas negras y los niños y bebés camisetas y bufandas de ese mismo color. Al recibir a sus invitados en una de estas asambleas, la jefa de la casa les ofrecía agua, café o té y cigarrillos; justo antes de comenzarla, las mujeres se detenían a beber, pero se abstendían de fumar. Las tazas, vasos y ceniceros se guardaban y se distribuían pañuelos, colocándose cajas de Kleenex al alcance de la mano. En el transcurso de la ceremonia, solamente la lectora disponía de un vaso de agua ante ella. En la tradición chií, el imam Huasyn había sufrido sed antes de ser ejecutado. ¿No es importante, entonces, que al revivir la memoria del ‘Âshûrâ’ la lectora sea investida de una gracia particular? En las melopeas, se hace referencia a esa agua denegada y al suplicio de la sed.

Este elogio fúnebre despertaba la emoción de los participantes, conmoviéndolos, incluso, hasta las lágrimas. En la intimidad de sus majlis, las mujeres, sentadas, se golpeaban los hombros, el pecho o los muslos ligeramente, al ritmo de la letanía. Las lamentaciones y los golpes en el pecho (*latum*, cuyo singular es *latmi*) eran la expresión de la dimensión trágica de la asamblea. El imam, los miembros de su familia y sus compañeros deben sufrir sed y hambre antes del suplicio: la patrona de la casa debe entonces quitar la sed y dar de comer. La asamblea siempre se terminaba con una comida simbólica. La patrona hacía circular un porrón de agua, a veces aromatizada con flores de azahar, y otras bebidas (té, café, jugo de frutas: laban ‘îrân). Asimismo, se ofrecían dátiles y loukoums¹⁶ blancos triturados entre dos galletas. Por su frescura y suavidad, esta colación calmaba la atmósfera elegíaca que prevalecía al término de cada ceremonia.

En el séptimo o el décimo día de ‘Âshûrâ’, la patrona de la casa preparaba una hrîsa (de *harasa*, «triturar, moler»), espesa bebida de trigo hervido sin cáscara y carne, que se ofrecía a los participantes del último majlis y se distribuía en los barrios cercanos, otorgándose a vecinos, a conocidos y a desconoci-

16 Se trata de los dulces gelatinosos forrados de azúcar que en México se conocen como viejitos o borrachitos (N. del E.).

dos, incluso. La hrîsa es el ejemplo más típico de los platillos conmemorativos porque asocia la opulencia de la carne con la humildad del cereal. El trigo es el símbolo de la muerte y la vida, y la carne del prestigio y la prosperidad.

«BEBER LA MISMA AGUA»

«Beber la misma agua» no es un proverbio sino una expresión utilizada por algunos pueblerinos en 2004 para calificar el lazo entre los cristianos y los drusos en Brîh, un pueblo del Chouf en el que aún no se había dado la reconciliación.¹⁷ La expresión pone de manifiesto, nuevamente, la importancia que el agua tiene para los habitantes de estas tierras.

La historia nos hace saber que a partir de 1995 se había firmado ya la reconciliación en la mayoría de los pueblos druso-cristianos, donde se habían perpetrado las masacres, tanto de un lado como del otro. Una masacre de las mayores, la llamada masacre de la iglesia (San Jorge), fue consumada en 1977, y los cristianos que habitaban el lugar fueron expulsados en 1983, de igual manera que la población cristiana del monte Líbano Sur, en las regiones de Chouf y de Aley. Por si lo anterior hubiese sido poco, los habitantes de ese pueblo fueron separados por el litigio de la «casa del pueblo», un lugar de reunión para las fiestas y los ritos de iniciación, que fue construido por los drusos del pueblo en los terrenos de tres familias cristianas después del desplazamiento de éstas (Kanafani-Zahar, 2004b, 2004c, 2005 y 2011: cap. 3).

A pesar de lo sucedido, un miembro del comité cristiano dijo durante una de nuestras investigaciones: «estamos dispuestos a construir una casa comunitaria para los drusos en otro terreno, para compartir las alegrías y las tristezas [...] Nosotros hemos bebido la misma agua». Interrogado sobre lo que significaba «hemos bebido la misma agua», respondió: «significa que hay *ilfë* entre nosotros, que estamos cerca unos de otros». La palabra *ilfë* viene del verbo *alifa* («domesticar, acostumbrarse»). El término conceptúa una relación marcada por una alta familiaridad cuidadosa entre personas o entre grupos. «Hay *ilfë* entre nosotros significa que hay afecto, cercanía, confianza», dice otra persona del mismo pueblo. Nosotros nos preguntamos, ¿existirá alguna otra palabra

17 La reconciliación se firmó el 28 de agosto de 2010 en la sede de la presidencia, en Beit Eddine. La solución del litigio recayó en el presidente de la república.

más adecuada para indicar la existencia de un nexo tan profundo que permita compartir alegrías y penas con otra persona?

Traducción del francés de Dulce María Zúñiga
Revisión de Paulina Carlos Muro

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abela, Ferdinand Joseph (1981 y 1985). *Proverbes populaires du Liban Sud* (t. 1 y 2). París: Maisonneuve et Larose.
- Féghali, Michel y Joseph Féghali (1977). *Contes, légendes et coutumes populaires du Liban* (vol. 1). Louvain-La-Neuve: Université Catholique de Louvain / Institut Orientaliste.
- Ibn, Mâja (1992). *Livre de la prière. Sunan Ibn Mâja, Mawsû'at al-sunna, al-kutub al-sitta washurûhiha*. Estambul: Dâr al-Da'wa / Cagri Yayinlari.
- Kanafani-Zahar, Aïda (1994). *Mûne, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban* (prefacio de Robert Cresswell). París: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme / Centre National du Livre.
- (1996). «Fêter en douceur: les pâtisseries calendaires maronites et chiïtes à Hsoun (Liban)». En Marie-Claire Benguigui y Françoise Cousin (dirs.), *Cuisines, reflets des sociétés*. París: Éditions Sèpia / Musée de l'Homme, pp. 367-386.
- (1999). *Le mouton et le mûrier: rituel du sacrifice dans la montagne libanaise* (prefacio de Jean-Pierre Digard). París: Presses Universitaires de France.
- (2004a). *Liban: le vivre ensemble. Hsoun, 1994-2000* (prefacio de Jean-Paul Willaime). París: Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- (2004b). «La réconciliation des druzes et des chrétiens du Mont Liban ou le retour à un code coutumier». *Critique internationale*, 23: 55-75.
- (2005). «Réflexion sur le blocage des 'dernières réconciliations' au Mont Liban». *Cahiers de la Méditerranée, Crises, conflits et guerres en Méditerranée 11. Histoire et géostratégie*, vol. 71: 129-143.
- (2006). «Le carême et le ramadan: recréer le corps. Un cas libanais». *Revue des Mondes Musulmans et de la Méditerranée, Série Histoire, Le corps et le sacré en Orient musulman*, 115-116: 287-300.

- (2011). *Liban: la guerre et la mémoire* (prefacio de Antoine Garapon). Rennes: Presses Universitaires de Rennes.
- Kanafani-Zahar, Aïda (escritora) y Oliver Doat (director) (2004c). *Liban: réconciliations d'après-guerre* [DVD]. París: Alif Productions.
- Khatir, Lahad (1985). *Les coutumes et les pratiques traditionnelles au Liban*. Beirut: Dar Lahid Khatir.
- Martel, Claude (1989). «L'eau dans tous ses états». *Terrain*, 13: 110-116.
- Peri-Emmanuelli, Jackie (2011). «L'eau en Corse: entre pratiques et symbolisme». *Strade*, 19: 47-56.
- Tapper, Richard (2000). «Blood, wine and water: social and symbolic aspects of drinks and drinking in the Islamic Middle East». En Sami Zabaïda y Richard Tapper (eds.), *A Taste of Thyme. Culinary Cultures of the Middle East*. Londres: I. B. Tauris, pp. 215-230.
- Valognes, Jean-Pierre (1994). *Vie et mort des chrétiens d'Orient. Des origines à nos jours*. París: Fayard.
- Wensinck, A. J. y J. Jomier (1978). «Ka'ba». En E. J. Brill Leiden, *Encyclopédie de l'Islam* (t. iv). París: Maisonneuve et Larose.

Reflexiones sobre el consumo de cerveza en España: entre la perspectiva mediterránea y los modelos nórdicos

F. Xavier Medina

Sin duda la cerveza es hoy en día una de las bebidas más consumidas y populares en buena parte del mundo. El éxito de su consumo ha traspasado casi todas las fronteras, y en sus diferentes tipologías, graduaciones, sabores y tonalidades se consume de manera creciente en los cinco continentes: de México a Tailandia, de Noruega a Sudáfrica, pasando, evidentemente, por el viejo Mediterráneo.

Sin embargo, a nivel imaginario —clasificadorio, por lo tanto— la cerveza continúa perteneciendo, por lo menos en lo que a Europa se refiere, a un régimen alimenticio asociado al norte, principalmente a las sociedades anglosajonas, germánicas, eslavas o escandinavas. Sus variedades y estilos de fabricación, sus formas de presentación (etiquetado, packaging) o su publicidad así lo demuestran ampliamente. En contrapartida, se encuentra el modelo meridional, mediterráneo (o, más bien, euromediterráneo), en el cual —también en el nivel del imaginario colectivo— la civilización del vino se opone a la de la cerveza, creando en este contexto europeo dos modelos claramente contruidos en una contraposición que, en la mayor parte de los casos, es mucho menos real de lo que se pretende.

LA CERVEZA: ¿UN ALIMENTO DEL MEDITERRÁNEO?

No cabe duda de que el vino es la bebida estrella dentro del modelo alimentario euromediterráneo. Como señala Torres (1996: 201) de cara al cultivo de la viña:

Conviene establecer una diferenciación entre los países de la cuenca mediterránea y los de la Europa central, donde la viticultura tiene unas características diferentes por causas climáticas. Efectivamente, en el clima mediterráneo, las cepas llegan a una madurez total, y en el momento de la vendimia, la uva tiene todos los elementos naturales necesarios para la elaboración de un buen vino. En los países de la Europa central, incluso en el centro y en el norte de Francia, hay que recurrir al uso de la chaptalización (añadir artificialmente azúcar al mosto) para conseguir un equilibrio adecuado.

Parece lógico, pues, que dentro de la dualidad vino/cerveza sea esta última la bebida más producida y consumida en los países del norte —es decir, aquellos que quedan por encima de las fronteras climáticas del vino—, donde, como señala el historiador Fernand Braudel (1994: 21), ha estado presente desde antiguo, y «en todo el vasto imperio de Carlomagno y en sus propios palacios, donde los cervecedores se encargaban de elaborar buena cerveza».

No hay que olvidar que la cerveza se conoce en Mesopotamia (Suter y Civil, 2001: 54 ss.) desde hace mucho tiempo, así como en el Egipto predinástico (Tallet, 2002: 147), donde tanto la cerveza como el vino «jugaron un papel importante en la vida social y religiosa del país y, sin duda, fue la cerveza la más significativa» (Torrent, 1998: 256). Sabemos que los restos de cerveza más antiguos que se conocen corresponden a una elaboración fermentada a base de sorgo. El hallazgo se sitúa en el alto Egipto (actual Sudán) hacia el año 7000 antes de la era común. Pierre Tallet (2002: 147) añade que «aunque sólo sea de nombre, se conocen [en el antiguo Egipto] decenas de variedades, presentes en las listas de ofrendas y en la documentación administrativa».

Aunque más extendida en esa zona, esta bebida no se encuentra únicamente en el Mediterráneo oriental; también está en el occidental. De hecho, las tres dataciones de cervezas prehistóricas más antiguas del occidente europeo (la más antigua con unos cinco mil años) corresponden, curiosamente, al territorio español: dos en Cataluña y una en Castilla y León. Concretamente y por orden de antigüedad: Can Sadurní, en Begues, Barcelona (Edo, Blasco y Villalba, 2004); el Valle de Hambrona, en Soria (Rojo y Velasco, 2004); y Genó, en Lleida (Juan-Tresserras, 1998).

Queda claro que la cerveza no es, en absoluto, un alimento ajeno al sistema alimentario mediterráneo. No en vano Plinio (1925: 22, 164) afirmaba, en el siglo I, que en el occidente europeo se bebía la *cerevisium*, una bebida

elaborada con trigo y agua que, aunque con una misma base, se diferenciaba de la *cervisia* elaborada por los galos y de la fabricada por los ibéricos, quienes habían logrado una variedad que se conservaba en el tiempo y quienes gustaban de tomarla en demasía. Pero no hay que descartar la importante extensión en la producción del vino que ya existía en aquel periodo. En la época de contacto con los griegos el vino era de consumo minoritario y se necesitaban recipientes (jarras, cráteras, etcétera) especiales para beberlo —razón por la cual la mayor parte de los poblados íberos continuaba prefiriendo la cerveza—, mientras que en la época romana (a partir del siglo I de la e. c.) el cultivo de la vid y la producción, así como el consumo de vino, se extendieron considerablemente. Especialmente apreciados por su calidad, los vinos hispanos se exportaron tanto a Roma y a toda Italia como a sus colonias, particularmente a la vecina Galia. Por aquella época, incluso Marcial comparaba con los mejores vinos de Italia aquéllos producidos en Tarraco.¹

Es en ese momento histórico cuando la relación de la población ibérica con la cerveza se tornó un tanto particular: su consumo, que se mantenía en cierto modo entre las poblaciones locales populares, empezó a ser desplazado por el vino. La importante extensión de la vid, aunada a la valoración del vino como producto de las clases pudientes, provocó un decaimiento en el consumo de la cerveza hasta la llegada de los visigodos, para quienes el vino que se producía en sus diferentes variedades (joven, blanco, tinto, dulce, mezclado con miel, hierbas o especias, o cocido) era deleitoso, y quienes también producían sidra y diversos estilos de cerveza, algunos de ellos tan apreciados como la celia, elaborada con germen de trigo fermentado, diluida y fermentada de nuevo para ser mezclada con vino suave (Martínez Llopis, 1995).

LOS MODELOS ALIMENTARIOS EN EUROPA

Como señala el historiador italiano Massimo Montanari (1996), sólo a partir de la Edad Media es posible definir un modelo alimentario europeo nuevo y original, nacido de la confluencia entre las culturas romana y germánica. Dos culturas de origen muy diferente e incluso contrapuestas: la cultura de los campos frente a la cultura del bosque; el cultivo de cereales, vid y olivo frente a la

1 Situado en la actual Tarragona (N. del E.).

cacería y la cría de ganado bravo; la cultura del pan, el vino y el aceite frente a la cultura de la carne (menos abundante de lo que generalmente se ha pretendido), la cerveza y la manteca. Un mundo, el romano, ideológicamente organizado alrededor de los valores económicos y culturales de la agricultura, para el cual era el pan el máximo alimento y símbolo de la civilización; y un mundo, el germánico, que tenía su punto simbólico fuerte en el cerdo,² alrededor del cual se concentraban no sólo atenciones económicas y costumbres alimentarias, sino también todo un universo de mitos, símbolos y rituales.

De este modo y siguiendo a Montanari, en la Edad Media nacieron en Europa dos modelos, uno «germánico» y otro «meridional», los cuales, a pesar de estar claramente diferenciados en el nivel del imaginario colectivo, concuerrieron en un nivel mucho más intenso y continuado: el de la gastronomía, que es el espacio donde el valor simbólico primario de la carne —la de cerdo, principalmente— se combinó con los valores igualmente primarios del pan, el vino y la cerveza, y se mezclaron y alternaron el aceite de oliva vegetal con las grasas animales. Es durante este periodo, sobre todo bajo la influencia de la Escuela de Salerno, que la separación de la cerveza y el vino se hizo más notoria. El cerdo, símbolo alimentario de los pueblos del Norte, asumió también un papel simbólico central en las culturas europeas mediterráneas. Al respecto, piénsese en España o en Italia —e incluso el sur de Francia— y su «cultura del jamón» en las charcuterías que se establecieron en estos países, sobre todo, durante la Edad Media.

Por otro lado, resulta curioso observar cómo la carne de cerdo ha sido excluida ideológicamente —negada, se podría decir— de las diversas tipologías de la alimentación —y no digamos ya de la dieta— mediterránea,³ a pesar de la importancia de su consumo, pero, principalmente, de la importancia de su presencia en el imaginario colectivo. El cerdo criado ha tenido un papel importante en el sistema alimentario en casi toda la vertiente norte del Mediterráneo, tanto en el campo como en la ciudad, ya que éste ha garantizado una aportación relevante y continuada de salazones, embutidos y carne fresca

2 Muy valorado también, por otro lado, ya en el mundo romano (Ciarallo, 2005: 112); posteriormente y hasta nuestros días, en toda la Europa mediterránea no musulmana (Fábrega, 1996).

3 En otro lugar he tratado más extensamente este tema (Medina, 2005a).

en la dieta cotidiana. Si bien el consumo de productos del cerdo ha sido casi indispensable en el Mediterráneo no musulmán, cierto es que no se puede decir exactamente lo mismo de la cerveza, pese a su antigua presencia en esta área, ya que, tal como señala Braudel (1994: 22), a ésta se la encuentra instalada «fuera de los dominios de la vid [y] predomina sobre todo en la amplia zona de los países del norte, desde Inglaterra hasta los Países Bajos, Alemania, Bohemia, Polonia y Moscovia».

En el área mediterránea predomina el vino; sin embargo, la penetración de la cerveza hacia el sur va siendo casi tan fluida como la del vino hacia el norte. El mismo autor cita esta influencia en el siglo xvi, incluso en áreas vinícolas productoras o consumidoras tan importantes como Burdeos o Sevilla. Más hacia el norte, no obstante, en una ciudad como París, la cerveza era considerada bebida de pobres (Braudel, 1994: 23) y su consumo aumentaba tan sólo en épocas de dificultad económica, condicionado al encarecimiento del vino.

Aun así, el modelo ideológico y las pautas de consumo ya se encuentran plenamente definidos e ideológicamente vigentes: la cerveza es la bebida del norte, mientras que en los países del sur se prefiere y se consume el vino. Sobre esta predilección es interesante el siguiente apunte de Braudel (1994): «La pasión por la cerveza, a la que [el emperador Carlos I de España y V de Alemania] no renunció ni en su retiro [en el monasterio] de Yuste [...] demuestra que Carlos V era flamenco». Del mismo modo, el mismísimo Lope de Vega introduce en una de sus obras, *Pobreza no es vileza*, los siguientes versos en boca del criado Panduro:

Voy a probar la cerveza
A falta de español vino,
Aunque con mejores ganas
Probara una purga yo
Pues pienso que la orinó
Algún rocín con tercianas⁴

4 Lope de Vega (1625, fols. 51v-76r), *Pobreza no es vileza*. Madrid: Biblioteca virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de Cervantes: <<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/12814962015691506210213/index.htm>>.

Señala Martínez Llopis (1995) que para la España de la Edad Moderna la cerveza comenzó a producirse en el siglo xvi —principalmente con cerveceros germánicos traídos por el emperador Carlos I y después por su hijo Felipe II—, aunque su consumo no llegó a implantarse realmente hasta el siglo xvii.⁵ Las primeras fábricas se instalaron en Madrid como monopolio del Estado; una de las más importantes fue la Real Fábrica de Cervezas. Luego, en 1813 desapareció el monopolio y se instalaron más fábricas (García Álvarez, 2005: 63). Aun así, la cerveza no llegó a popularizarse demasiado, sino hasta finales del siglo xix y, marcadamente, durante el siglo xx.

Durante el último tercio del siglo xix hubo avances y descubrimientos especialmente importantes para la industrialización y consumo masivo de la cerveza, como los de Louis Pasteur y su pasteurización, quien calentó el líquido a una temperatura y un tiempo determinados, prolongando así su conservación. Otro factor determinante para su masificación fue el trabajo del danés E. C. Hansen, quien trabajando para la empresa Carlsberg y luego de combinar levadura con una solución de azúcar, consiguió aislar una célula de levadura, lo cual logró que el líquido en fermentación se mantuviera durante 8 o 10 días a temperaturas entre los 6 y los 10 grados Celsius (en el caso de las cervezas tipo *lager*).

Todos estos avances, sumados a otros, como la invención de las máquinas frigoríficas por absorción, de Ferdinand Carré, en 1859, favorecieron el desarrollo de la fermentación «baja», y permitieron un mejor control de las levaduras para producir cervezas *lager* o *pils*, abriendo de este modo paso a la futura industrialización a gran escala de la producción cervecera. La popularización de la cerveza en España es relativamente reciente, como se ha dicho. Sólo hasta el siglo xx se implanta entre los hábitos de consumo de los españoles⁶ (Medina, 2005b). Con todo, su entrada como bebida popular a partir del siglo

5 Hay que señalar que la desaparición de la cerveza entre el Mundo Antiguo y el Moderno no es completa. Continúan consumiéndose a nivel popular, aunque de manera marginal, bebidas fermentadas a base de cereales.

6 Para el caso concreto de Andalucía, González Turmo (2011: 87) señala también este hecho: «en conclusión, la popularización del consumo de cerveza en Andalucía es relativamente reciente en comparación con otras regiones de Europa. Esta adaptación en Andalucía ha cambiado las características generales del entorno y de los hábitos sociales de la población».

xx es de una importancia capital. La rapidez de su adaptación puede resultar sorprendente, pues actualmente el consumo de cerveza en España supera por mucho los 30 millones de hectolitros al año; sin mencionar que la producción cervecera de España coloca al país como el cuarto productor de cerveza de la Unión Europea —por detrás de Alemania, Rusia y el Reino Unido— y el noveno del mundo. Su consumo se ha generalizado a tal grado que esta bebida es una de las más populares en todos los ámbitos, tanto privados —el caso de los hogares— como públicos —destacadamente los bares y pubs, aunque también en restaurantes—, si bien es verdad que su consumo disminuye conforme se eleva el nivel gastronómico del establecimiento.⁷

En cuanto a los caldos que consume, la amplia oferta de vinos de calidad ha tornado cada vez más exigente el paladar español, pero el precio de las cervezas —de las industriales, al menos— continúa siendo muy asequible para el bolsillo medio.⁸ De este modo, la cerveza ha ido ganando terreno al vino en bares y establecimientos similares, particularmente en las regiones de clima más cálido: el sur de España y el área mediterránea;⁹ en el norte, el vino sigue siendo más consumido, aunque la cerveza haya entrado también con fuerza. Ésta se consume y se sirve siempre fría o muy fría (a diferencia de otros países menos meridionales donde se sirve tibia o bastante menos fría), y es una de las principales bebidas contra el calor; los vasos, incluso, se ponen en ocasiones en el congelador (González Turmo, 2011: 82).

Los vinos, por su parte, y muy especialmente los de calidad, se han fortalecido en el restaurante, donde, como decía arriba, pedir una cerveza es poco habitual y socialmente mal visto. En determinadas áreas de España —centro-

7 A pesar de ello, son cada vez más los restaurantes que ofrecen a su clientela una creciente carta de cervezas artesanales de calidad para acompañar su cocina. En los últimos diez años han aparecido en el mercado una docena de pequeñas fábricas de cerveza artesanal de calidad que pugnan por hacerse un hueco en la gastronomía y convertirse en una alternativa real al vino. Cataluña sola concentra en la actualidad una decena de marcas de cerveza artesanal.

8 De hecho, a nivel general, aún cuesta asumir que una cerveza (las artesanales, por ejemplo) pueda costar más de lo que la población está acostumbrada a pagar.

9 Como señala González Turmo (2011: 81), la cerveza, en el sur y en el área mediterránea española, es una de las bebidas que más frecuentemente se consumen fuera, «en la calle», es decir, en bares y establecimientos similares.

norte y norte, especialmente—, salir de vinos continúa siendo una tradición fuerte y arraigada que se mantiene entre gente de diferentes generaciones.¹⁰

Junto a las cervezas industriales, la promoción y el consumo de las cervezas artesanales se ha hecho cada vez más evidente. España sigue el ejemplo de Italia, país donde se está dando un renacimiento de la cerveza de calidad gracias a la presencia de más de 300 productores artesanales, muchos de los cuales han surgido en los últimos años.¹¹ El paladar español no sólo ha optado, en gran medida, por la cerveza consumida en «cañas»,¹² sino que se ha adentrado, cada vez más, en el mundo de las cervezas especiales, artesanales, o con sabor: no pasteurizadas y con niveles de calidad cada vez más destacables.

CERVEZA Y TRADICIÓN

Hemos visto que ya en la España del siglo xvi la cerveza puede ser considerada como una bebida poco extendida pero —más o menos— a la moda, debido al gusto del emperador y de su corte, aunque quizá para el grueso de la población no dejaba de ser extraña, percibida como un producto de un orden alimentario importado.¹³ En el imaginario colectivo europeo, la separación de los dos modelos alimentarios mencionados —el norteño y el mediterráneo— se convierte, con el transcurrir de los siglos, en una imagen simbólicamente activa. De este modo y a grandes rasgos se tipifican,¹⁴ por un lado, los países o las regiones del vino, y por otro, los de la cerveza. Ello no quiere decir, sin embargo, que en las áreas predominantemente cerveceras no exista consumo o producción de vino (como es el caso de Alemania, Hungría o del norte de Francia) o que, al

10 Al respecto, véase Fernández (1999) o Medina (2001).

11 Véase <<http://italianospuan.blogspot.com.es/2011/02/la-cerveza-artesanal-en-italia.html>>.

12 Las cañas son vasos de más o menos un cuarto de litro (entre los 0'25 y 0'33 cl.) en los que se sirve cerveza rubia a presión, sobre todo. También se acostumbra pedir esta cerveza en jarras de entre 33 y 50 cl.

13 Como adelante se verá, en el siglo xxi la tradición cervecera existente en España es incuestionable. Con todo, considerarla proveniente de un orden alimentario importado sigue siendo distinguible y válido.

14 En la tipificación se están dejando aparte las zonas productoras y consumidoras de sidra, como el norte de España o el noroeste de Francia.

contrario, en las vitivinícolas no se consuma cerveza (como es el caso de España, Portugal o Italia).

A pesar de que el consumo de cerveza pueda alcanzar altas cotas —como de hecho las alcanza en países tan mediterráneos como España¹⁵ y de que existan empresas cerveceras de larga tradición en determinadas áreas,¹⁶ la imagen que se ofrece y que se reproduce sobre estos alimentos se encuentra altamente tipificada y situada geográficamente: así como los buenos vinos se producen en las diferentes regiones de España, Francia o Italia, las buenas cervezas son originarias de la Europa del norte o del centro: Alsacia, Bélgica, Holanda, Baviera o Dinamarca. Así es que en los países del sur europeo, pese a que existe una importante y muy apreciada producción de cervezas —en España, por ejemplo, la mayor parte del consumo es de cerveza local—, la mayoría de sus marcas se comercializan evocando un imaginario nórdico. Se pueden destacar las siguientes características:

- Tipo de cerveza: *pilsener*, *lager*, etcétera, procedentes de regiones del norte europeo.¹⁷
- Mención directa o indirecta de la región de origen real (importación): Alsacia, Dinamarca, Holanda, etcétera.
- Rotulaciones semejantes a las nórdicas: la tradicional letra gótica alemana.
- Logotipos e inscripciones en las etiquetas que evocan regiones nórdicas o que están escritos en lenguas sajonas o germánicas.
- Publicidad (impresa o televisiva) que remite a una serie de imágenes, símbolos o personajes ostensiblemente centro y norteeuropeos.

Todas las características mencionadas —y bastantes otras— remiten a un imaginario procedente de las regiones septentrionales de Europa. Desde

15 Una noticia de prensa presentaba hace ya más de una década el siguiente titular: «El 44% de los jóvenes (españoles) de 15 a 25 años bebe veinte vasos de cerveza semanales». En *Barcelona y m@s*, 23 de mayo de 2001, p. 8.

16 Como en Cataluña, en el caso de España, donde las marcas más antiguas datan de 1856 y 1876, respectivamente, o en Madrid, de 1890.

17 La situación de las cervezas mexicanas o la de las norteamericanas es distinta; también con características bien definidas.

esta perspectiva, la producción y el consumo de la popular bebida en la Europa del sur parecen encontrarse menospreciados y supeditados a la producción nortea. Tanto es así que en una publicación de la talla de la *Enciclopedia de la Cerveza*,¹⁸ mientras que a las cervezas de los países de Europa central y del norte¹⁹ les son dedicados apartados especiales e individuales, las provenientes de la Europa mediterránea son agrupadas en un solo apartado, el cual, dicho sea de paso, abarca tan sólo cuatro páginas que recogen de manera necesariamente breve la producción y el consumo cervecero de España, Israel, Italia, Malta, Portugal y Turquía. En el caso de España, únicamente se menciona una marca, la cual, si bien es una de las grandes, no es la más representativa.

Aunque no es mi intención abordar la *Enciclopedia de la Cerveza* como objeto de análisis, tampoco es conveniente descartarla, ya que como obra central de esta temática,²⁰ nos ofrece información útil para ejemplificar lo que he venido mostrando al lector.²¹

Dentro de la entrada «España», el autor de la enciclopedia nos dice que el consumo anual de cerveza en el país «se eleva a más de sesenta y cinco litros por persona y año,²² mucho más que los griegos, los italianos y los franceses»

18 El título original en inglés es *The Complete Encyclopedia of Beer. An Expert and Comprehensive directory of the Beers of the World* y fue publicado en Lisse, por Rebo Productions, en 1998. Aquí he utilizado la edición española, publicada en 2001.

19 Concretamente, las de Dinamarca, Finlandia, Suecia, Inglaterra, Irlanda, Escocia, Alemania, Holanda, Bélgica, Francia, República Checa, Austria y Suiza.

20 No es la única, pero sí la que más sirve a mis propósitos. En este sentido la obra de Duboë-Laurence y Berger, de 1985, publicada en español en 2001, no menciona en absoluto la cerveza ni la tradición cervecera española. Dado que los autores del libro son franceses, éste se centra en su país, pero lo que sorprende es que la traducción al castellano, y su publicación en España, haya sido realizada sin una ampliación de los casos de este país, la cual hubiera resultado ciertamente útil para los lectores locales.

21 Además, esta enciclopedia cuenta con el atractivo añadido de que ha sido traducida al castellano y al italiano, y publicada (2001) tanto en España como en Italia (véase *Enciclopedia della Birra*, 2001).

22 Desconozco el año para el cual el autor menciona el dato, pues no lo cita. Hay que mencionar, sin embargo, que no coincide con las cifras más recientes sobre la media de la compra per cápita de cerveza en España, la cual, para el año 2003, se situaba en 57.5 litros por persona y año (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004: 473). Según la Asociación de Cerveceros de España, el consumo se situó en 78 litros por persona en 2003; acusó al Ministerio de no tener en cuenta determinados aspectos de importancia

(Verhoef, 2001: 256).²³ Otro aspecto de la obra que apoya lo señalado sobre la imagen que se tiene del consumo de cerveza en el área mediterránea es el siguiente: «Las altas temperaturas predominantes en la península Ibérica invitan a consumir bebidas que calmen bien la sed de las hordas de turistas que todos los años visitan las costas españolas. Dado que dichos turistas proceden en su mayoría de países bebedores de cerveza, como Alemania y Holanda, la cerveza es la bebida elegida por ellos para calmar la sed» (Verhoef, 2001: 256).

Ciertamente la afirmación de Verhoef es muy arriesgada, por no decir que errónea. Pretender que el consumo de cerveza española se deba a las «hordas de turistas» que veranean en el país denota un conocimiento claramente escaso de la situación. Tanto más cuanto que, finalmente, hace una comparación con Grecia, Italia y Francia, tres países, por cierto, tan turísticos como España y que reciben, a su vez, importantes «hordas» de visitantes cada año. ¿Deberíamos deducir que los turistas no beben cerveza en estos otros países, mientras que sí lo hacen en España? No obstante, el comentario del autor no deja de ser altamente significativo en lo que respecta a la imagen que se ha formado y se transmite de esta bebida: la cerveza la consumen, principalmente, los ciudadanos de países nórdicos o centroeuropeos, como Alemania²⁴ u Holanda, y parece no existir reserva alguna, según el citado autor, sobre que los mediterráneos no lo hacen.²⁵

La afirmación de Verhoef es errónea, y para muestra la obra *Beer Consumption in Major Countries in 2004*, compilada y publicada por la compañía cervecera japonesa Kirin (Kirin Research Institute, 2005), sitúa a España como el noveno consumidor mundial de cerveza, únicamente detrás de China, Estados Unidos, Alemania, Brasil, Rusia, Japón, Reino Unido y México. Así, de

relacionados con el consumo. Posiblemente la información que el autor maneja no sea la oficial publicada por el Ministerio. Hay que destacar también que de acuerdo a la misma fuente (página 476), a pesar de que el consumo parece haber disminuido sensiblemente en los años anteriores a 2002, se ha notado una cierta y progresiva recuperación en los últimos años.

- 23 Llamo la atención sobre un aspecto intrigante: mientras que de España se menciona únicamente una marca de cerveza, de Francia se señalan treinta y nueve y de Italia (país que, según el autor, se encuentra entre los países del mundo que menos cerveza consumen), tres.
- 24 Sobre el consumo y la cultura de la cerveza en Alemania, véase Meusdoerffer (2011).
- 25 La afirmación resulta, cuando menos, curiosa.

acuerdo con esta fuente, España era en el año 2004 el cuarto mayor consumidor europeo de cerveza en millones de litros, siguiendo en la lista a Alemania, Rusia (entendida aquí como un país europeo) y el Reino Unido y, por supuesto, por delante de países tradicionalmente consumidores de cerveza, como Irlanda, Holanda o la República Checa (Medina, 2011: 75).

De manera que no deja de sorprender que Verhoef (2001: 256) afirme que «la producción total de cerveza en España es mucho mayor que, por ejemplo, en la República Checa, Holanda o Bélgica», países de los que el autor presenta cuarenta y ocho, ciento doce y ciento cuarenta marcas de cerveza, respectivamente, al tiempo que ofrece un único ejemplo de casa cervecera española.²⁶ A pesar de todo, hay una afirmación en la que considero que Verhoef tiene razón: «los fabricantes españoles están altamente influenciados por los estilos del norte de Europa», y buena parte de la fabricación corresponde a lagers de tipo pilsener.

FABRICACIÓN DE CERVEZA. EJEMPLOS CATALANES

El imaginario compartido entre norte y sur respecto a la elaboración y al consumo de cerveza es principalmente nórdico. La buena cerveza es, en términos generales, aquella que se fabrica en la Europa septentrional, y en consonancia con esta imagen las empresas cerveceras acostumbran a reproducir estos modelos en la elaboración de la cerveza, en el diseño de los envases, en la publicidad visual y escrita, en la presentación y en la promoción de sus productos. Ello no significa que no exista tradición cervecera en los países del sur de Europa, recuérdese que algunas de las más importantes firmas españolas o italianas que aún subsisten datan de mediados del siglo XIX, pero la remisión al modelo nórdico-germánico es un elemento importante de cara a la explotación comercial de la marca y a su promoción en el mercado.

Como ejemplo de lo anterior, conviene mencionar el caso de una de las más importantes cerveceras²⁷ del Estado español, situada en Cataluña, y que

26 Sin hacer un recuento exhaustivo ni enciclopédico ni forzar excesivamente la memoria, cualquier aficionado puede llegar a contar sin dificultad más de veinte marcas de cerveza distintas en la península ibérica.

27 Aun siendo claramente identificable, no mencionaré el nombre por obvios motivos publicitarios.

en 2011 celebró su 135 aniversario. En la celebración de su 125 aniversario, la firma lanzó al mercado una cerveza con el nombre de su fundador, un alsaciano emigrado a Barcelona que fundó su empresa en esa ciudad en 1876. Con los años, dicha cervecera llegó a convertirse en uno de los grupos más importantes de la Península. La presentación de la empresa como tradicional productora de cerveza es altamente significativa. Uno de sus textos publicitarios explica que: «Aquella Barcelona [de 1876] en plena expansión industrial, económica y urbanística, brindó la oportunidad de hacer lo que [el fundador de la marca] mejor sabía hacer, cerveza, y con una tradición, la alsaciana, prácticamente desconocida entonces en el Mediterráneo».

En consonancia con esta presentación tradicional de la empresa, la nueva cerveza fue también un producto altamente tradicional: con el nombre del fundador como cabeza de marca y con la frase «Método original de 1876» como subtítulo. Fue una cerveza tipo lager, de sabor suave y de la cual se señaló su elaboración con productos naturales,²⁸ y en cuya etiqueta se destacó la siguiente leyenda: «Esta cerveza ha sido elaborada con maltas y lúpulos seleccionados de acuerdo con la *receta tradicional alsaciana*»²⁹ traída a Barcelona por [nombre del fundador de la empresa], fundador de [nombre de la empresa] en 1876».

En la presentación, tanto de la marca como del producto, hay dos aspectos destacables. El primero, las referencias al origen alsaciano del creador de la cerveza, de la receta original de la cerveza, del fundador de la marca y de la tradición cervecera de la empresa; la mención de que esa cerveza ha sido elaborada «con lúpulo de la región alemana de Hallertau en su justa maduración»; la presentación de la botella, el diseño de la etiqueta, así como la leyenda que incluye remisiones al imaginario nórdico-germánico fácilmente identificables. Como segundo aspecto importante, el énfasis en la tradición, es decir, la presentación de un producto respaldado por ciento veinticinco años de experiencia, pero también las recurrentes menciones de la «receta original», «la de origen, la antigua», y la dedicatoria de esa bebida «a quienes, desde siempre, confían en nuestro saber hacer».³⁰

28 La relación entre tradición y naturalidad ha sido a menudo reseñada. Véanse Seppilli (1992) y Medina (1998).

29 Cursivas del autor.

30 Cursivas del autor.

Afirmaciones y ostensiones que presentan al producto como claramente tradicional, del cual se destacan su calidad, conseguida gracias a la experiencia adquirida con los años; y su naturalidad, lograda a base del empleo de productos naturales, sanos —descartándose así cualquier proceso industrial—,³¹ así como su lenta maduración en bodega; en otras palabras, un producto tradicional, elaborado con tiempo, a conciencia, sin prisas.

El segundo de los casos que me gustaría subrayar es el de una marca³² fundada en 1856, también de fuerte arraigo en Barcelona. Tras diversos avatares de la empresa a lo largo de más de cien años, y a pesar de una importante crisis que la llevó a desaparecer del mercado durante algunas décadas —desde finales de la década de 1970 hasta el cambio de siglo—, los tataranietos del fundador retomaron las riendas y relanzaron las cervezas de esa marca con significativo éxito. Tanto, que actualmente su desembarco en el mercado ha sido considerado como una estrategia global de marketing altamente efectiva.

Un punto interesante de dicha estrategia fue la recuperación del lugar original donde se encontraba la fábrica. Se recompraron los edificios vendidos en su día, y se instaló nuevamente una pequeña fábrica, donde se elabora cerveza de producción artesanal y donde, gracias a un complejo de bares y restaurante, el cliente puede consumir las cervezas *in situ*. El hecho de que el proyecto de rehabilitación del edificio y de creación de la nueva fábrica, y de los bares y restaurante, fuese en su día encargado al célebre arquitecto francés Jean Nouvel no hace más que añadir nuevos elementos de interés a esta historia, y confirma —algo en este punto indiscutible— que Barcelona es una ciudad cervecera.

Al igual que en el caso anterior, se observa en éste un cierto culto de la empresa hacia la figura de su fundador: de nuevo un alsaciano que viaja desde su ciudad natal, Pfaffenhofen, para fundar lo que en su momento sería, a partir de 1864, la fábrica de cervezas más importante de Barcelona y una de las más importantes de España. Dicho culto al fundador remite de nuevo a dos

31 Este peculiar proceso viene a marcar la tendencia inversa de aquel otro que se inició en los años sesenta, relacionado con la modernidad, con el apogeo del éxodo rural hacia las ciudades e impulsor de una cierta desconfianza bien trabajada en su momento por la publicidad hacia las producciones locales, tradicionales, manuales, en beneficio de las industriales, calificadas de modernas e higiénicas; en el caso de la cerveza, gracias a la pasteurización.

32 Tampoco se cita el nombre.

hechos especialmente importantes: por un lado el de la tradición cervecera que es importada desde Alsacia —léase aquí lugar con verdadera tradición cervecera, donde se bebe y se sabe elaborar buena cerveza—, y por el otro, el de la fundación que data de hace ciento cincuenta años (1856), lo cual aporta una temporalidad añeja y arraigada en el ámbito local.

Estos dos aspectos principales, señalados en relación con ambas marcas, remiten a la idea de una tradición importada; importada, evidentemente, porque los fundadores, las recetas y la sabiduría cervecera son, en estos casos, alsacianos. Con todo, el término *tradición* se impone porque ambas empresas han cumplido más de un siglo elaborando cervezas en España. Por lo tanto, se sobreentiende que ambas saben hacer cerveza aquí, lo cual se explicita en las publicidades, donde se observa una historia creada exclusivamente en España. Así, a pesar de remitirnos a un imaginario foráneo, europeo del norte, se hace notar que existe también una tradición cervecera local, destacable y vendible como tal.

DIETA MEDITERRÁNEA Y CERVEZA, A MODO DE CONCLUSIÓN

A pesar de su amplio y creciente consumo social y de ser una de las bebidas más populares en la Europa del sur, la cerveza ha sido excluida del modelo alimentario mediterráneo y de las recomendaciones de su dieta, al contrario que el vino, alimento aconsejado por ser cardiosaludable, aun a pesar de que la cerveza haya sido relacionada con la salud desde el siglo XIX, si no es que antes. Sobre esto último se puede citar el tratado de R. Boëns (1978) titulado *La bière au point médical, hygiénique et social*, presentado en la Academia Real de Medicina de Bélgica, u otro como el que escribió De Guilpin, *Bière et santé*, en 1954, así como una serie de artículos publicados en los años treinta del siglo XX que tratan los aspectos higiénicos, fisiológicos, nutricionales y alimentarios de la cerveza, como el de Torrent (1998: 261-263) o el de Dubœ-Laurence y Berger (2001: 198 y 222), quienes señalan que la cerveza, «sedante, digestiva, antiséptica y alimenticia, es, quizá, si no la poción mágica de nuestro tiempo, un recurso de primer orden que no conviene dejar olvidado».³³

33 Estos dos autores hacen en su obra de 1985, claramente divulgativa (publicada en español en 2001), un verdadero panegírico de la cerveza y de sus propiedades saludables, tanto

Siguiendo de algún modo los estudios médicos que sobre el vino se han hecho en las últimas décadas, los amantes y productores de cerveza han decidido emprender una campaña para difundir los beneficios de esta bebida, destacando los aspectos más saludables de su consumo. Ejemplos de lo anterior son el estudio de Lluís Serra Majem³⁴ sobre la calidad nutricional de la cerveza y sus beneficios dietéticos: ácido fólico, vitaminas del grupo B y otros componentes provechosos;³⁵ las campañas del Centro de Información Cerveza y Salud;³⁶ así como la intervención de Mercè Vidal, representante de este centro, en el Congreso Internacional sobre la Cerveza en la Prehistoria y el Mundo Antiguo, organizado por ICAE³⁷ y la Universidad de Barcelona en el 2004, en la cual la autora llamó la atención sobre los saludables favores que trae consigo el consumo responsable de cerveza. De hecho, la creación en 1998 de este centro de investigación y divulgación ha servido para impulsar otra concepción de la cerveza que, en el mismo tenor que lo hecho antes con el vino —y con muchos

para las embarazadas como para los deportistas: buena para la digestión y el estreñimiento; diurética; indicada para el nerviosismo, así como contra la anorexia y la inapetencia; e incluso para la alimentación y el crecimiento de los niños, aunque para estos últimos se indican únicamente crudos de cerveza con una graduación inferior a 3 grados. Unas recomendaciones, por cierto, basadas primordialmente en estudios anteriores a los años cuarenta, y que muy posiblemente hoy en día muchas de ellas no obtendrían demasiado *quorum*.

34 Al respecto, véase el artículo «La cerveza y sus beneficios sobre la dieta», publicado por la agencia de noticias Efe en el 2003.

35 Cabe destacar que Serra Majem es actualmente presidente de la Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea, con sede en Barcelona, y uno de sus principales especialistas y validadores de ella en el ámbito internacional.

36 Tal como figura en la explicación de la página web de dicha entidad: «El Centro de Información Cerveza y Salud es una entidad de carácter científico sobre la cerveza y sus beneficios nutricionales, que nace en 1998 con el objetivo de fomentar la investigación y el estudio sobre la cerveza y difundir los conocimientos adquiridos a profesionales de la salud, administraciones públicas y consumidores dando respuesta a la demanda informativa existente de este producto. El Centro proporciona información objetiva, contrastada y novedosa sobre los efectos en la salud del consumo moderado de cerveza. En todo momento, el Centro recomienda que el consumo de cerveza vaya asociado a la responsabilidad y la moderación». Véase <http://www.cervezaysalud.com/html/body_quienes_somos.htm>.

37 Por sus siglas en inglés: International Commission on the Anthropology of Food.

otros alimentos, tales como el yogur, la leche, la sal,³⁸ el azúcar, los frutos secos, etcétera—, obedece a las inquietudes actuales respecto a estar saludable a través de la alimentación.

Nos movemos, pues, ante modelos contruidos socialmente y de manera necesariamente parcial que atienden a intereses concretos y que no siempre buscan una visión global, holística, de los hechos que pretenden analizar. No hemos de olvidar que, a pesar de nutrirse de mitologías específicas —que son, por otro lado, absolutamente necesarias—, ni los sistemas alimentarios ni los modelos contruidos a su alrededor son inmutables. Por el contrario, son dinámicos y transformables en el tiempo. Alrededor de ellos se mueven intereses de muy diversa índole, y de ellos dependen algunos de los avances o transformaciones sociales. En este sentido, la presencia de la cerveza en el Mediterráneo no es ni nueva ni insignificante. Su afianzamiento como bebida social altamente popular se ha dado a lo largo de los siglos XIX y XX, especialmente de este último, y puede decirse que hoy día es indiscutible. Aun así, en el ámbito del imaginario continúa —y continuará por un tiempo indefinido— perteneciendo a un modelo alimentario ajeno a esta geografía.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Braudel, Fernand (1994). *Bebidas y excitantes*. Madrid: Alianza.
- Ciarallo, Annamaria (2005). «Notas sobre la alimentación en la época romana». En Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo.
- Duboë-Laurence, Philippe y Christian Berger (2001). *El libro del amante de la cerveza*. Palma de Mallorca: José J. de Olañeta.
- Edo, Manel, Anna Blasco y Pepa Villalba (2004, octubre). «Las cervezas prehistóricas. Estudio de caso: Can Sadurní (Begues, Barcelona)». Trabajo presentado en el *Congreso Internacional de la Cerveza en la Prehistoria y la Antigüedad. Homenaje al Dr. José Luis Maya*, Barcelona, España.

38 Hay que destacar que existe, en este mismo sentido, la Fundación Sal y Salud, que se ocupa de la investigación y la divulgación sobre este mineral, especialmente en lo que se refiere a los beneficios de la sal yodada para la salud. Véase <<http://www.fundacionsalysalud.org>>.

- Fàbrega, Jaume (1996). «La cultura del cerdo en el Mediterráneo: entre el rechazo y la aceptación». En F. Xavier Medina (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Fernández, Óscar (1999). «El vino como refuerzo de lazos comunitarios o *ir de vinos* en León». En *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología, España*. Huesca: La Val de Onsera.
- García Álvarez, Luis B. (2005). *Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas*. Madrid: Alianza.
- González Turmo, Isabel (2011). «Living in the Streets: Beer Acceptance in Andalusia during the Twentieth Century». En Schiefenhoevel, W. y Macbeth, H. (eds.), *Liquid Bread. Beer and Brewing in a Cross-Cultural Perspective*. Oxford: Berghahn, pp. 71-88.
- Juan-Tresserras, Jordi (1998). «La cerveza prehistórica: investigaciones arqueobotánicas y experimentales». En José Luis Maya, Francisco Cuesta y Javier López Cachero (eds.), *Genó: un poblado del Bronce final en el Bajo Segre*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- Kirin Research Institute (2005). *Beer Consumption in Major Countries in 2004*. Tokio.
- Martínez Llopis, Manuel (1995). *Historia de la gastronomía española*. Huesca: la Val de Onsera.
- Medina, F. Xavier (1998). «Mediterranean Food: the Return of Tradition». *Rivista di antropologia*, 76: 343-351.
- (2001). «Wine is not Alcohol. Patterns of Socialization and Wine and Alcohol Consumption among Children and Youngsters in the Basque Diaspora». *Anthropology of Food*, o. Recuperado de <<http://aof.revues.org/document1010.html>>.
- (2005a). «Cows, Pigs and... Witches! On Meat, Mediterranean Diet and Food in the Mediterranean Area». En Ricardo Ávila (ed.), *Estudios del hombre / Man and meat*, 19: 155-164.
- (2005b). *Food Culture in Spain*. Westport, Connecticut: Greenwood Press.
- (2011). «Europe North and South, beer and Wine: Some Reflections about Beer and Mediterranean Food». En Schiefenhoevel, W. y Macbeth, H. (eds.), *Liquid Bread. Beer and Brewing in a Cross-Cultural Perspective*. Oxford: Berghahn, pp. 71-88.
- Meussdoerffer, Franz (2011). «Beer and Beer Culture in Germany». En Schiefenhoevel, W. y Macbeth, H. (eds.), *Liquid Bread. Beer and Brewing in a Cross-Cultural Perspective*. Oxford: Berghahn, pp. 62-70.

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2004). *La alimentación en España 2003*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Montanari, Massimo (1996). «El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios en la Edad Media: ¿espacio cultural o mar de frontera?». En F. Xavier Medina (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Plinio (1925). *Historia Natural* (2 vols.). Barcelona: Fundació Bernat Metge.
- Rojo, Manuel y Alberto Velasco (dirs.) (2004). *La cerveza más antigua de Europa* [DVD]. Valladolid: Servicio de medios audiovisuales de la Universidad de Valladolid.
- Seppilli, Tullio (1992). «Consumo di pane nella società dei consumi». En Cristina Papa (ed.), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*. Perugia: Elecata Editori Umbri.
- Serra-Majem, Lluís (2005). «La investigación epidemiológica en la dieta mediterránea: avances y retrocesos». En Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dirs.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Instituto Europeo del Mediterráneo.
- Serra-Majem, L., et al. (2004). «Does the definition of the Mediterranean diet need to be updated?». En *Public Health Nutrition*, 7(7): 927-929.
- Suter, Claudia y Miquel Civil (2001). «El pan y la cerveza en Egipto y Mesopotamia». En Antoni Nicolau y Nicole Zimmermann (dirs.), *Alimentos sagrados. Pan, vino y aceite en el Mediterráneo antiguo*. Barcelona: Museu d'Història de la Ciutat.
- Tallet, Pierre (2002). *Historia de la cocina faraónica*. Barcelona: Zendrera Zariquiey.
- Torrent, Josep (1998). «La cerveza en la historia». En José Luis Maya, Francisco Cuesta y Javier López Cachero (eds.), *Genó: un poblado del Bronce final en el Bajo Segre*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- Torres, Miguel A. (1996). «Producción y comercialización del vino en el Mediterráneo». En F. Xavier Medina (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Verhoef, Berry (2001). *La Enciclopedia de la cerveza*. Madrid: Libsa.
- Vidal, Mercè (octubre, 2004). «La cerveza en la historia del Mediterráneo: aspectos alimenticios y terapéuticos». Trabajo presentado en el *Congreso Internacional de la Cerveza en la Prehistoria y la Antigüedad. Homenaje al Dr. José Luis Maya*. Barcelona, España.

Hacia un mestizaje del beber. El caso de los maijuna en la Amazonía peruana

Emmanuelle Ricaud-Oneto

INTRODUCCIÓN

Los maijuna de la Amazonía peruana practican actualmente nuevas formas de beber debido a la intensificación de sus contactos con el mundo exterior. En este artículo voy a exponer, a través de la clasificación vernácula de sus bebidas, la paradoja existente entre el proceso de mestizaje en curso y las reminiscencias de sus costumbres; tal paradoja refleja, de cierta manera, su identidad en la interfaz tradición y modernidad, autoctonía y mestizaje. Al final del texto trataré el problema del alcoholismo en las comunidades maijuna.¹ Antes de comenzar mi exposición, conviene que aclare que aquí he considerado como bebida todo líquido que se ingiere, esté frío o caliente, sea dulce o salado.

Localización y breve historia de los maijuna

De la familia lingüística tukano, descendientes de los payaguá (Bellier, 1986) y, supuestamente, de otros grupos oyo y murciélagos, los antepasados de los maijuna conformaron un grupo a finales del siglo XIX y fueron conocidos, bajo denominaciones ajenas, como koto y orejones (Bellier, 1986). Enclavados en el corazón de la Amazonía peruana, conocieron desde 1711 varios episodios de evangelización, explotación y esclavismo a manos de misioneros jesuitas, fran-

1 Anotamos la escritura maijuna, por ser la reconocida hoy en día por la Federación de las Comunidades Maijuna, aunque la primera transcripción lingüística era maihuna.

ciscanos, evangelistas y colonos de la época (Bellier, 1986). Estos primeros contactos con el mundo exterior, además de las relaciones ya establecidas con los huitoto y los quechua, dejaron una huella en su modo de vida, especialmente en sus maneras de beber. Las costumbres de los maijuna se fueron asemejando cada vez más a las de otras poblaciones de la región. Son los viajes frecuentes hacia la ciudad y el mestizaje dentro de las comunidades los que permiten explicar este fenómeno; es así que el 48% de las alianzas matrimoniales dentro de las tres comunidades que he estudiado vinculan a un/a maijuna con un/a mestizo/a o con un/a quechua. La movilidad creciente hacia el ámbito urbano, hecha posible gracias a la velocidad de los botes de motor, es responsable de la *multilocalization* (Pinedo-Vasquez y Padoch, 2009: 89) de los maijuna, quienes se ven beneficiados de contar con una residencia secundaria en un pueblo mestizo cercano a su comunidad o en Iquitos, ya sea por cuestiones familiares o de acceso a la escolaridad o a los servicios de salud.

El territorio de los maijuna fue reconocido por el Estado peruano entre 1976 y 1979 (Bellier, comunicación personal); periodo durante el cual cuatro comunidades indígenas fueron registradas: Nueva Vida, Puerto Huamán, Sucusarí y San Pablo de Totoya. Pero volviendo atrás la mirada, sabemos que a partir del siglo XIX, los maijuna habitaban a lo largo de los ríos Yanayacu, Sucusarí y Algodón, a más de 60 kilómetros de la capital regional de Iquitos, y ocupaban las tierras bajas (entre los 100 y los 174 metros sobre el nivel del mar) de la selva, caracterizadas por un clima tropical y una gran diversidad biológica (Sinanpe, 2013). Mi estudio aquí se limita a tres de las cuatro comunidades existentes hoy día: Nueva Vida, Puerto Huamán y Sucusarí; todas, afectadas por las acciones de las órdenes franciscana y jesuita a partir del siglo XVII, sin que ninguna de ellas haya logrado la influencia que consiguió tener, desde mediados del siglo XX, la Iglesia evangelista, gracias a sus misioneros del Instituto Lingüístico de Verano.

Las tres comunidades presentan un perfil diferente, especialmente en lo referente a su relación con el exterior. Nueva Vida y Puerto Huamán, ubicadas en las cabeceras del río Yanayacu, se han relacionado vastamente con los pueblos mestizos cercanos y las ciudades de Mazán e Iquitos, a través de la movilidad de sus habitantes y del fenómeno de emigración hacia la ciudad: 28% en Nueva Vida (n = 67) y 39% en Puerto Huamán (n = 46), contra 16% en Sucusarí (n = 59). En tanto que los habitantes de Sucusarí se han orientado ha-

cia la actividad turística, debido a la existencia del albergue Amazon Explorama Lodges, creado en 1964 (a 30 minutos en bote), y por la construcción reciente de un museo maijuna en su seno, por lo cual permanecen en su comunidad, donde reciben la inmigración de mestizos y quechuas desde hace una década.

EN LA FRONTERA ENTRE LO LÍQUIDO Y LO SÓLIDO

Los maijuna usan varios verbos para designar acciones de ingestión en función del producto y de la forma de consumirlo. Usan el verbo *úkúyí* para beber un líquido y también para fumar cuando la acción está asociada con la palabra *tabaco* (*Nicotiana tabacum*): *mítò úkúyí*. Puede tratarse de un jugo, de una bebida fermentada o de un líquido alucinógeno. *Ákwéyí* es un verbo que designa la acción de beber algo dulce y espeso; lo usan para beber la *chicha* espesa: *miñágónó gàrà ákwéyí*; también para embocar la *kurupa*, una mezcla de hojas de tabaco ahumadas y de cenizas de corteza de cacao (*Theobroma cacao*). Los maijuna dicen que *comen* una sopa, contrario al caldo de pescado o de carne, el cual *beben*; así se dice, por ejemplo, «comer sopa de maíz»: *béàjùrù áíyí*; y «beber caldo de pescado»: *yàribàìràkà úkúyí*, donde el termino *comer* (*áíyí*) es mencionado ante una comida salada (véase el cuadro 1).

Cuadro 1. Categorías de las preparaciones culinarias y de su modo de consumo

<i>Modos de consumo (términos maijuna)</i>	<i>Comer/mascar (áíyí)</i>	<i>Comer derretido (ákwéyí)</i>	<i>Beber (Úkúyí)</i>
<i>Sopa (-jùrù)</i>	x		
<i>Bebida (-ràkà)</i>			x
<i>Bebida fermentada (-gónó)</i>			x
<i>Bebida de ritos de las premicias (miñá- -gónó)</i>		x	

El agua ókó

El agua constituye la base de todas las bebidas. Sacada del río en un balde de plástico o juntada en un envase mientras llueve, se le llama *ókóràkà* («agua/ líquido»). Algunos diferencian el agua de lluvia, «agua cielo», que usan para

beber sola, y el «agua del río», que usan para lavar, hervir y preparar bebidas. Puedo deducir que esta distinción, con términos sólo disponibles en español, tiene que ver con los valores occidentales de lo limpio, introducidos en parte por los evangelistas. Los maijuna beben muy pocas veces agua «cruda»,² o sea, del medio ambiente, de acuerdo con la concepción amazónica descrita por Philippe Descola (1986); los achuar de Ecuador beben el agua casi siempre cuando es objeto de una manipulación del hombre, como la chicha o el caldo. Descola nos explica que para los achuar el agua del río está dedicada a los animales, mientras que la que ha sido transformada lo está a los hombres. Así, la forma de consumo revela la naturaleza del consumidor. Los maijuna me contaron que una bebida tiene que ser nutritiva, tiene que «llenar la barriga» y dar fuerza. El agua no les da esta sensación de saciedad que buscan en la bebida. En cambio, las bebidas —fermentadas o no— preparadas con frutas o tubérculos sí cumplen esta función nutritiva.

La sopa jùrù, una comida en sí

El término *jùrù* nombra una sopa espesa de carne o pescado que está hecha a base de pijuayo (*biàjùrù*), plátano (*ójùrù*), maíz (*béàjùrù*) y yuca (*jàsòjùrù*) o aguaje (*nèjùrù*); algunos la preparan ahora con semillas molidas de macambo (*Theobroma bicolor*), pero no era una comida consumida anteriormente (Bellier, comunicación personal). Cuando consumen caldo de carne o de pescado, algunos agregan también un poco de fariña de yuca en su plato. Traducen *jùrù* en castellano con la palabra *mazamorra*, término original de la costa peruana para nombrar una masa un poco espesa de maíz. Consideran ésta como una comida en sí, usando el verbo *comer salado*, en la lengua maijuna: *áiyí*.

Nuevas infusiones

Las infusiones eran consumidas como medicina antes de un parto difícil, por ejemplo: «se llama a una partera, y ésta con la mano, los masajes o recomendando unas infusiones o un régimen especial, según su práctica, ayuda a la mujer» (Bellier, 1991:198). Actualmente, las infusiones son comunes y pueden ser parte

2 Los maijuna usan este término en castellano pero no en su propia lengua.

de la comida. Están hechas a base de hojas de plantas introducidas en la comunidad, como la hierba luisa (*Cymbopogon citratus*), el naranjo (*Citrus sinensis*) y la toronja (*Citrus* sp.). Algunos toman té o café, a veces con leche, pero ninguna de estas bebidas es consumida frecuentemente. Es durante la temporada de lluvias que las bebidas calientes y el alcohol son más apreciados.

Bebidas no fermentadas, -ràkà, leche, gaseosas y la individualidad

La lengua de los maijuna usa el elemento compositivo *-ràkà* para designar el estado líquido de una sustancia no fermentada. Así, este pueblo habla de preparar jugos de ungurahui, en español, o de *gósàràkà* (*Oenocarpus bataua*), en su lengua; de plátano o de *óràkà* (*Musa acuminata x balbisiana*), de aguaje o *nèràkà* (*Mauritia flexuosa*), de huasái o *ímíbòèràkà* (*Euterpe precatoria*); de piña (*Ananas comosus*) o de cocona (*Solanum sessiliflorum*), entre otros más. También los caldos de carne (*bàiràkà*) y de pescado (*yàribàiràkà*) llevan este sufijo. Las bebidas no fermentadas, como las descritas arriba, se han vuelto parte de la comida cotidiana. En el pasado los maijuna solían beber los jugos después de comer, tal y como lo hacían los tukano orientales descritos por Stephen Hugh-Jones (1996), los barasana, pero hoy día los beben mientras comen. Preparan, asimismo, mazamorra de plátano con leche o *mingado* de arroz con leche en sus hogares.

Desde 1990, el presidente Fujimori lanzó nuevas políticas públicas, tales como la distribución de latas de leche evaporada y de leche en polvo mezclada con cereales para los niños. El programa Vaso de Leche ha tenido como objetivo disminuir la alta tasa de desnutrición crónica de los niños menores de 5 años (INEI, 2010).³ Es por eso que el Estado peruano distribuye actualmente 5 litros de leche en lata y 5 kilogramos de leche en polvo a cada familia con niños menores de 6 años, aunque la cantidad repartida no depende del número de niños de la familia. La mayoría de las mujeres maijuna ha aceptado esta dotación para dársela a sus hijos y al conjunto de la familia; sin embargo, la leche de vaca —ausente en estos territorios antes de 1990— puede provocar reacciones alérgicas e intolerancia; de acuerdo con McCracken (1971) y Kretchner (1972),

3 Instituto Nacional de Estadística e Informática. Puede consultarse en <www.inei.gob.pe>.

95% de las poblaciones amerindias son intolerantes a la lactosa, posiblemente a causa de una herencia genética común (véase Newcomer *et al.*, 1977).

Desde hace unos años, las gaseosas se suman a las bebidas maijuna. Las compran en una bodega de la comunidad, en los pueblos cercanos o en la ciudad. Las botellas comunes de plástico contienen 3 litros de gaseosa y son de marcas nacionales, como Perú Cola, o internacionales, como Coca-Cola. Las organizaciones no gubernamentales que trabajan con las comunidades indígenas las llevan como regalo a los niños y a las familias maijuna. Estas influencias son muy fuertes, sobre todo si tomamos en cuenta la visión local orientada hacia el modelo urbano occidental. Hoy en día, muchas familias empiezan a tomar gaseosa mientras comen, pues adquirirlas les otorga un valor particular vinculado con la riqueza material. Estas nuevas prácticas tienen un impacto nutricional concreto en el que sería interesante profundizar. Como lo mostró Goloubinoff (1996), el consumo elevado de gaseosas entre los nahua del Balsas en México está vinculado con nuevos casos de diabetes. Todos estos brebajes no traen consigo una carga social especial, porque pueden ser consumidos fuera de la comida, de manera individual.

LA CERVEZA GÓNÓ Y EL COMPARTIR

Los maijuna denominan a las bebidas fermentadas mediante el elemento clasificador *-gónó*. Parece que originalmente indica el carácter denso, nutritivo y fortificante, propio de la leche materna (*ójégónó*). Como lo indica Irène Bellier (1986: 299): «la cerveza de yuca blanca y untuosa, como también las cervezas en general, es un sustituto de la leche materna». ⁴ De la misma manera que la leche materna satisface el hambre del bebé, la cerveza es un elemento esencial para conseguir la sensación de saciedad en el día a día. Otra cuestión que ilustra este vínculo se observa en la consideración maijuna de que la bebida fermentada de yuca tiene la propiedad de favorecer el proceso de lactación de las madres. Son las mujeres las que inician el proceso de fermentación de las cervezas masticando la masa de pijuayo (*Bactris gasipaes*), de maíz o de yuca; después de lavar, hervir y machacar, mastican una parte de la masa. En el caso del plátano,

4 Traducción propia.

lo dejan madurar y fermentar al aire. En cuanto a la caña de azúcar, el jugo se fermenta solo y en poco tiempo.

Los maijuna también usan palabras de origen quechua para nombrar las cervezas, como *chicha* para llamar a la de pijuayo o a la de maíz (Jacobs, 2004). Para los maijuna, la chicha es una bebida poco fermentada. El masato constituye también un nombre propio de la cerveza de yuca que es espesa y ha sido machacada con un palo llamada maso. Los miembros de esta comunidad preparan cervezas de pijuayo (ínègónó), de yuca (jàsògónó), de plátano maduro (ógónó), de maíz (béàgónó), de caña de azúcar (yókògónó) y de farina (áóyisègónó), es decir, harina de yuca. La diversidad de las preparaciones reside no únicamente en la variedad de frutas o tubérculos empleados, sino también en los distintos tipos de cocción. Por ejemplo, elaboran cerveza de pijuayo hervido (ínègónó), de pijuayo ahumado mezclado con masato (ínèsìyìgónó), y de pijuayo podrido de varios días (métú gónó). Desde hace poco producen en algunas casas cervezas con ingredientes llevados de fuera de la comunidad, como el masato con frijoles o la cerveza de arroz. Los frijoles son recibidos por medio del programa peruano de comida escolar Qali Warma, «niño vigoroso» en quechua (Midis, 2013). El arroz es comprado en la ciudad; éste se prepara bajo la forma de mingado dulce; se fermenta solo y en pocos días.

La bebida fermentada es un componente esencial de la sociabilidad de los maijuna. Un ejemplo de ello lo vemos en la costumbre que se tiene de que al entrar en una casa, la mujer invite a los convidados a beber un masato o una chicha. Los maijuna se organizan de modo que siempre tienen un poco de reserva, en caso de visitas. Si por casualidad no tuvieran, pedirán disculpas a los visitantes. La mujer siempre sirve un tazón de medio litro, en primer lugar a los hombres, para después ofrecerlo a las mujeres. «Las mujeres vienen después de los hombres» (Bellier, 1986: 454)⁵ cuando se trata de tomar la palabra, el servicio de bebidas o la ocupación del espacio. Ella da dos tazones, uno después del otro, a cada persona según el orden de entrada en la pieza, y sigue distribuyendo la bebida hasta que se van. La bebida suavemente fermentada no embriaga rápidamente. No obstante, su calidad reside en su carácter fuerte (*mósásè*), en el sentido de su grado de fermentación. Los maijuna comparten esta bebida como

5 Traducción propia.

marca de bienvenida y de buena recepción de los visitantes, sean éstos parte de la familia cercana, vecinos o extranjeros.

El masato y la minga (trabajo colectivo)

El *masato*, en la mayoría de los casos, constituye el elemento necesario de los trabajos colectivos: las *mingas* (voz de origen quechua). Este proceso colectivo reúne a una gran parte de la comunidad para llevar a cabo tareas laboriosas, tales como la confección de un techo de hojas, la construcción de una canoa, el sembrío de yuca, la roza de una *chacra*, término quechua para designar un jardín donde se realiza la horticultura itinerante de roza y quema.⁶ Esta forma solidaria de trabajo fue posiblemente introducida por las poblaciones mestizas o quechuas del cercano río Napo (Bellier, 1986). Tales jornadas, casi diarias durante ciertas temporadas, requieren de la preparación del *masato* a manos de la mujer, pues según los maijuna, la alegría, resultante de la ingestión de gran cantidad de cerveza, facilita el trabajo. La cerveza acompaña este evento desde temprano hasta que se agota. Desde la mañana la mujer distribuye los tazones a los participantes, los *mingueros*. La prioridad es dada a los anfitriones, en función de su lazo de parentesco y de su pertenencia al clan⁷ de los huéspedes. En primer lugar, la mujer sirve a los hombres del clan de su marido, luego a los demás hombres, a su marido y a las mujeres en el mismo orden. A partir de los seis meses, los niños prueban el *masato* en el envase de su madre o en un pequeño tazón. El *masato* a esta hora se aprecia tibio. Los maijuna cambiaron la antigua forma fría de beberlo cuando entraron en contacto con los quechuas del río Napo. Después de servir a todos por lo menos dos veces, la mujer los invita a comer siguiendo el mismo orden. Luego, vuelven a beber *masato*.

Como los barasana del Vaupés descritos por Hugh-Jones (1996), los maijuna beben fermentado fuera de las comidas. Si están en una chacra, llevan baldes de cerveza hasta ahí mismo para que la mujer pueda distribuir los tazones mientras la gente trabaja. Si la mujer no reparte suficiente a cada uno, ellos

6 Se trata de una traducción propia. El término no señala la naturaleza mixta del campo trabajado (de acuerdo con el *Diccionario de la lengua española* (2001) *chacra* equivale a «alquería o granja», N. del E.).

7 Existen cuatro clanes maijuna: oyo bají, dei bají, nè bají y ye bají (Bellier, 1986: 28).

reclaman más cerveza o suspenden su tarea; igualmente, cuando la cerveza se termina, los ayudantes paran de trabajar. Si el masato sobra, terminan de beber en la casa o al día siguiente. Podemos ver a través de esta descripción que el masato no sólo es parte del trabajo colectivo, sino la condición de su transcurso. La convivialidad que éste crea se expresa en las bromas, las historias, los cuentos y las risas de los participantes. A pesar de la distinción neta entre hombres y mujeres, el servicio, los diálogos y el compartir son mixtos. Estas reuniones frecuentes refuerzan las relaciones comunitarias entre los maijuna.

CERVEZA RITUAL DE LAS PRIMICIAS MÍNÁGÓNÓ

Unidos, los términos *míná*⁸ y *-gónó* nombran una bebida fermentada que se prepara con la primera cosecha de una fruta o de un tubérculo dado; es el caso del pijuayo (*Bactris gasipaes*) *mínáínègónó*, de la yuca *mínájàsògónó*, del plátano maduro *mínáógónó* y antiguamente del maíz *mínábéàgónó* y de la piña *mínáí-chìgónó*, con lo cual se da lugar a una fiesta ritual de primicias y su importancia dentro de la simbología maijuna ha sido tal que llevó a Bellier a calificar de primordiales las primeras frutas que estaban preparadas, aunque los ritos de las primicias sean cada vez menos celebrados. El de las primicias del plátano maduro y de la yuca casi ya no se festejan; en cambio, el del pijuayo sigue siendo objeto de celebración; perduración que se explica por la notable importancia que esta fruta tiene para los maijuna.

La fiesta de primicias marca para ellos el año nuevo, «festeja los favores de la regeneración periódica, reaviva las relaciones entre nuevo mundo y viejo mundo, entre los muertos y los vivos» (Bellier, 1986: 358).⁹ Aunque dicha celebración persiste, hoy únicamente se pueden observar formas alteradas del ritual, si se le compara con el que describía detalladamente Bellier. Ciertos símbolos y la presencia de un líder espiritual desaparecieron, causando la pérdida de los conocimientos antiguos, al punto que hoy día parece un avatar desmembrado en vías de olvido.

8 *Míná* designa la primera producción de un árbol, contrario a la traducción parcial de los lingüistas del proyecto Máijiki, quienes hablaban de *verde*, en el sentido de una fruta no madura (proyecto Máijiki, 2012).

9 Traducción propia.

La preparación reúne a toda la comunidad¹⁰ y delimita los papeles de cada uno de sus miembros. El dueño del pijuayo es quien conduce el ritual y se encarga de invitar a todos. Su yerno tiene el papel de cuidar el buen transcurso de la cocción; de cuidar la preparación del brebaje alucinógeno hecho a base de yájé (*Banisteriopsis caapi*) y de yájéókó (*Banisteriopsis rusbyana*) que tomarán los hombres mientras las mujeres preparan la cerveza.¹¹ La hija y el yerno son los encargados del servicio formal de la cerveza espesa y fluida. Mientras que el dueño del pijuayo llama a los hombres para servirles en el orden preestablecido, su hija procede de la misma manera con las mujeres. El dueño bebe en última instancia, concediendo así mayor importancia a los invitados (Bellier, 1986). Los más cercanos a él son servidos primero para resaltar su estatuto vinculado con la alianza de clanes. La relación entre el yerno y el suegro es particularmente importante en la sociedad maijuna, refleja la necesidad de los intercambios frecuentes con sus aliados, pues el yerno vive en la casa de su suegro (Bellier, 1986) y este último tiene un papel central en la organización de los rituales. Dado su estatuto elevado en la sociedad maijuna, es él el encargado, por ejemplo, de entregar a las mujeres antes de que se casen (Bellier, 1986).

Según la misma autora, la cerveza más espesa se consumía antiguamente con la carne ahumada de los monos lanudos. Era objeto de simbolismo y de rituales precisos que no presentaré aquí. En ese tiempo se dejaba fermentar la cerveza líquida unas horas para tomarla hasta que se terminara, vomitando para poder ingerir toda la cantidad preparada. Los maijuna abandonaron esta práctica hace varias décadas, al verla como el desperdicio inútil de un bien común. Por otra parte, tal disposición muestra hasta qué punto los indios pueden estar influenciados por los conceptos foráneos de limpieza y suciedad (el vómito está asociado con este último). De manera que ahora beben un poco antes de regresar a su casa y llevan consigo un envase de chicha para toda la familia (antes, una jarra de arcilla y hoy, un balde de plástico).

Antiguamente, mientras bebían, los hombres entonaban cantos y bailaban, cumpliendo así el sentido de ritual para los seres mitológicos maijuna. La pérdida de esta costumbre se explica, por un lado, por el rechazo de sus

10 Todas las familias constitutivas del territorio reconocido de una «comunidad indígena» están invitadas.

11 En ese mismo momento los hombres también embocan la kurupa a base de tabaco.

prácticas tradicionales en general y, por el otro, por no existir más jefes espirituales. Hoy día, el sentido profundo del rito se ha perdido, pero continúa el festejo, quizás «para no olvidar la cultura», como me contó en una ocasión un maijuna. De cualquier modo, las primicias son un evento todavía importante que permite unir a la comunidad.

Hacia un mestizaje de las fiestas

Desde varias décadas, los maijuna han integrado en su calendario fiestas católicas y comerciales, regionales y nacionales. Por ejemplo, festejan la fiesta de San Juan, una celebración patronal regional que tiene lugar el 28 de junio y durante la cual las mujeres preparan *juanes*¹² (Naar Ruiz, 1989). Celebran también el nacimiento de un niño durante la *ishpa*, fiesta quechua cuyo nombre designa originalmente la orina (Jacobs, 2004), y los padrinos y las madrinan participan llevando botellas de alcohol para todos. En febrero organizan el carnaval a la manera andina, tumbando al final de la fiesta la *humisha*,¹³ un árbol lleno de regalos. Reafirman también su estatuto de ciudadanos peruanos a través de las fiestas nacionales, como el día de la independencia del Perú. Desde hace unos años, empiezan a celebrar fiestas civiles, como el día de la mamá o el del niño; festividades que son una nueva oportunidad para beber alcohol.

Por no ser parte de la tradición maijuna, las bebidas y las maneras de consumirlas son profundamente distintas y reflejan la situación actual del mestizaje dentro de las comunidades. El aguardiente, llamado trago, vino, o yókògón¹⁴ localmente, es parte necesaria de estas fiestas. Se trata de una bebida alcohólica a base de caña de azúcar, destilada, entre 30 y 40 por ciento de alcohol (Cardozo, 2013). El aguardiente reemplaza cada vez más el masato durante los trabajos colectivos, especialmente cuando los ayudantes son jóvenes, porque lo reclaman. La compran en los pueblos mestizos cercanos o llevan ahí su propia caña de azúcar para que los mestizos la destilen en un alambique. La introduc-

12 *Juane*: palabra regional para designar carne y arroz estofados en una hoja de bijao (*Heliconia* sp.) que los perfuma, además de condimentos (Naar Ruiz, 1989).

13 *Humisha*: «palmera [...] adornada previamente de siembra, para luego ser cortada al son de la pandilla, especialmente en las fiestas patronales o de carnaval» (Jacobs, 2004).

14 Yókògón designa originalmente en lengua maijuna una bebida de caña de azúcar fermentada.

ción de alambiques en la Amazonía peruana tiene más de 100 años (Villarejo, 1979; Cardozo, 2013). Los maijuna compran también otras bebidas alcohólicas, como el clímax o el uvachado. El primero es una gaseosa «a base de aceites esenciales de maracuyá y limón mezclada con extracto de vodka y alcohol» (Grupo Perú Cola). El segundo es una bebida de 18 por ciento de alcohol a base de uvas y miel. Aparte de éstas, los maijuna preparan bebidas alcohólicas con propiedades medicinales, inspiradas de Iquitos, a partir de cortezas de árboles selváticos, como el chuchuhuasi, una mezcla de aguardiente con corteza de chuchuhuasi (*Maytenus krukovii*).

Beben en vasos de plástico a la manera peruana, como los iquiteños beben cerveza. Completamente fuera del formalismo característico del servicio maijuna, las mujeres beben con los hombres sin un orden definido. Antes de beber y después de servirse, la primera persona pasa la botella a la siguiente; bebe en su vaso y lo pasa, pues tragan de una vez el brebaje a cada turno. Por el grado (muy fuerte) de alcohol, la cantidad ingerida y la manera de consumirlo, se embriagan rápidamente hasta dejar de lado sus sentimientos de vergüenza. Mientras beben, hombres, mujeres o niños (a partir de los 7 años) fuman algunas veces cigarrillos industriales o artesanales (los mapachos). Los adolescentes empiezan a beber a los 15 años aproximadamente. Durante ciertas fiestas bailan con un fondo de música regional o andina, de día o más frecuentemente de noche. Tras la alegría resultante del alcohol, estas fiestas son objeto de violencia conyugal, de pelea entre hombres y de adulterio. Las peleas conyugales de este tipo son especialmente criticadas por los maijuna, porque ambos integrantes de la pareja beben juntos y ninguno de los dos puede controlar o calmar al otro. Estas «borracherías» han sido cada vez más frecuentes a lo largo de los años y en ellas hay cada vez más alcohol (Bellier, comunicación personal); además, crean problemas de comunicación con la gente foránea, como las organizaciones que trabajan con ellos o los visitantes.

Los evangelistas practicantes de las comunidades y los misioneros condenan estos eventos y los abusos del trago, llamándolo «orina del diablo». La embriaguez, la promiscuidad sexual y la pérdida de conciencia no son aceptadas por los religiosos (Gilij, 1987/1782), por lo que han creado movimientos denunciando el alcoholismo. Es el caso del chichismo instaurado por Josué Gómez en Colombia, en el siglo XIX (Bejarano, 1950). Los maijuna que se de-

claran evangelistas afirman que no beben un trago. Esta influencia evangelista perdura, aunque no generalizada, en las comunidades.

Las nuevas formas del beber pueden ser interpretadas como expresiones de sus incertidumbres sobre su identidad, entre la tradición y la modernidad, entre la ciudadanía y la autoctonía. Otros científicos han tratado de buscar explicaciones genéticas a tal alcoholemia, como una menor resistencia a esta sustancia entre los amerindios (Leland, 1976; Fisher, 1987) o una tendencia —mayor que la de otras poblaciones— a la dependencia biológica (Saggers y Gray, 1998). Sin embargo, estas supuestas predisposiciones genéticas continúan siendo discutidas (Suisse, 1998; Jordan, 2000; Langdon, 2005). Aquí, como Langdon (2005) y Garnelo y Souza (2007), considero que el contexto socio-cultural nos permite explicar de manera más precisa los trastornos del alcoholismo.

Los modelos urbanos de conducta se extienden a las comunidades indígenas, las cuales progresivamente dejan de lado sus costumbres tradicionales percibiéndolas como anticuadas. Así, el aguardiente se está convirtiendo en la bebida festiva que suplanta las cervezas tradicionales de los maijuna, lo cual se repite en otras comunidades autóctonas, tales como los tupinamba de Olivença, en Brasil (Viegas, 2006). No obstante, las bebidas fermentadas, todavía masticadas en las comunidades maijuna, se vuelven parte de una sociabilidad más amplia y cotidiana.

CONCLUSIÓN

Las maneras de beber de los maijuna —imagen de su cambio de identidad actual— atraviesan un proceso de profunda transformación. Los maijuna pierden cada vez más el sentido de sus fiestas tradicionales —además de su idioma— y se muestran muy influenciados por las tendencias exteriores, sean evangelistas, mestizas o quechuas. Las bebidas tradicionales que perviven son, en muchos casos, bebidas cotidianas o constitutivas de los trabajos colectivos. Los maijuna de hoy día festejan muy poco la forma más profunda del compartir tradicional de su gente: el ritual de las primicias.

El acto de beber antes suponía un compartir durante la preparación, el servicio y el consumo. Ahora, se trata esencialmente de un compartir del consumo, cuyo objetivo es la embriaguez. Las nuevas prácticas, de influencia mes-

tiza, no sólo se observan en las comunidades maijuna, sino también en otras comunidades autóctonas amazónicas, como los bora, los huitoto, los ocaina (Gasché y Vela, 2011), los tukano y los arawak del alto río Negro (Garnelo y Souza, 2007) o los mbyá-guaraní del río Grande do Sul (Ferreira, 2012). La emergencia de un alcoholismo cada vez más presente levanta cuestionamientos sobre la evolución futura de las relaciones internas y externas de estos pueblos. El abuso de alcohol favorece, por ejemplo, la manipulación de los indígenas a manos de gente foránea y de proyectos no adecuados a su modo de vida (Frank *et al.*, 2000). Además, podemos interrogarnos acerca del impacto nutricional de este fenómeno, a sabiendas del valor nutritivo de las bebidas fermentadas en proceso de desuso.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bejarano J. (1950). *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha*. Bogotá: Iqueima.
- Bellier I. (1986). «La part des femmes. Essai sur les rapports entre les femmes et les hommes Maihuna». Tesis de doctorado. París: l'EHESS.
- (1991). *El temblor y la luna. Ensayo sobre las relaciones entre las mujeres y los hombres maihuna*. Lima / Quito: Instituto Francés de Estudios Andinos / Abya-Yala.
- Cardozo M. (2013). *Smallholder Livelihoods and Market Accessibility in the Peruvian Amazon*. Austin: University of Texas.
- Descola P. (1986). *La Nature domestique: symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*. París: Fondation Singer-Polignac / Maison des sciences de l'homme.
- Ferreira L. O. (2012, julio). «A “canha não tem parente”: relações de substância e consumo de álcool entre os Mbyá-Guarani, RS». Trabajo presentado en la *XXIII Reunión Brasileña de Antropología*, São Paulo.
- Fisher A. (1987). «Alcoholism and race: the misapplication of both concepts to North American Indians». *Revue canadienne de sociologie et d'anthropologie*, 24(1): 81-98.
- Fonseca Ariza J. (2000). «Antialcoholismo y modernización en el Perú (1900-1930)». *Histórica*, 24(2): 327-364.
- Frank, J. W., R. S. Moore y G. M. Ames (2000). «Historical and cultural roots of drinking problems among American Indians». *Public Health*, 90(3): 344-351.

- Garnelo, L. y M. L. P. Souza (2007). «Quando, como e o que se bebe: o proceso de alcoolização entre populações indígenas do alto Rio Negro, Brasil». *Cadernos de Saúde Pública*, 23(7):1640-1648.
- Gasché, J. y N. Vela (2011). *Sociedad bosquesina, vol. II*. Iquitos: IAP.
- Gilij, F. S. (1987). *Ensayo de Historia Americana*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Trabajo original publicado en 1782).
- Goloubinoff, M. (1996). «Coca et sauterelles grillées. Les aliments “modernes face aux saveurs du terroir dans une campagne mexicaine”». En M. C. Bataille-Benguigui y F. Cousin (eds.), *Cuisines. Reflets des sociétés*. París: Sépia-Musée de l’Homme, pp. 199-215.
- Hugh-Jones, S. (1996). «Les concepts “aliment” et “drogue” des populations du nord-ouest de l’Amazonie». En C. M. Hladik, A. Hladik, H. Pagezy, O. F. Linares, G. J. Koppert y A. Froment (eds.), *L’alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement, vol. 1 y II. L’homme et la Biosphère*. París: UNESCO Éditions, pp. 817-834.
- Jacobs, P. (2004). *Dictionnaire quechua-espagnol Runasimi*. Recuperado de <<http://aulex.org/qu-es>>.
- Jordan, B. (2000). *Les imposteurs de la génétique*. París: Éditions du Seuil.
- Kretchner, N. (1972). «Lactose and Lactase». *Scientific American*, 277: 71-78.
- Langdon, E. J. (2005). «L’abus d’alcool chez les peuples indigènes du Brésil: une évaluation comparative». *Drogues, santé et société*, 4(1):15-52.
- Leland, J. (1976). *Firewater myths: North American Indians drinking and alcohol addiction*. New-Brunswick, N. J.: Rutgers Center of Alcohol Studies.
- McCracken, R. D. (1971). «Lactase Deficiency: An Example of Dietary Evolution». *Current Anthropology*, 12: 479-517.
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Midis) (2013). *Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma*. Recuperado de <<http://www.qaliwarma.gob.pe>>.
- Naar Ruiz, C. (1989). *Tradición alimentaria aborigen y aspectos medicinales de la Amazonía peruana*. Lima: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.
- Newcomer, A. D., P. J. Thomas, D. B. McGill y A. F. Hofmann. «Lactase deficiency: a common genetic trait of the American Indian». *Gastroenterology*, 72(2): 234-237.
- Pinedo-Vasquez, M. y C. Padoch C. (2009). «Urban and rural and in-between: Multi-sited households, mobility and resource management in the Amazon floodplain». En M. Alexiades (ed.), *Mobility, displacement and migration*. Kent: Kent University Press, pp. 86-96.

- Proyecto Máijikì (2012). *Diccionario Bilingüe Máijikì-Castellano y Castellano-Máijikì*. Iquitos: Cabeceras Aid Project.
- Saggers, S. y D. Gray (1998). *Dealing with Alcohol: Indigenous Usage in Australia, New Zealand and Canada*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sistema Nacional de Áreas Naturales Protegidas (2013). *Expediente técnico de establecimiento*. Área de conservación regional maijuna, Iquitos, Perú.
- Singer, M. (1986). «Toward a Political-Economy of Alcoholism: The Missing Link in the Anthropology of Drinking». *Social Science and Medicine*, 23: 113-130.
- Suissa, A. J. (1998). *Pourquoi l'alcoolisme n'est pas une maladie*. Montreal: Fides.
- Tuomisto, J., H. K. Ruokolainen, M. Aguilar y A. Sarmiento (2003). «Floristic patterns along a 43-km long transect in an Amazonian rain forest». *Journal of Ecology*, 91: 743-756.
- Viegas, S. (2006). «Nojo, prazer e persistência: beber fermentado entre os Tupinambá de Olivença (Bahia)». En J. Monteiro (ed.), *Dossiê: História dos Índios, Revista de História*, 154: 151-188.
- Villarejo, A. (1979). *Así es la Selva*. Iquitos: Centro de Estudios Teológicos de la Amazonía.

Del bar como lugar de expresión del arte taurino

Dominique Fournier

Si debemos creer a los sociólogos, el hecho de ir al bar debe ser considerado como un acto social que nos enseña acerca de las costumbres del bebedor, de sus características culturales, su poder económico, su posición social y, por supuesto, acerca del lugar donde reside o trabaja. Admitamos, entonces, sin problema, que el bar y las maneras de beber constituyen temas de estudio importantes que las ciencias del hombre no deberían despreciar. La misma aseveración es aplicada, evidentemente, a la tauromaquia desde que algunos investigadores pioneros lograron demostrar que numerosos juegos taurinos responderían a la definición admitida del hecho social total. Justificaron así que «los toros» fuesen abordados sin proclividad al folklorismo anacrónico y marcado por los errores ideológicos propios de ciertos etnólogos europeos de la primera mitad del siglo xx (véase Bausinger, 1993).

No cabe duda de que al querer reunir los temas de la tauromaquia y del bar en una misma reflexión el trabajo que presento aquí se ve en la necesidad de abordar universos amplios, a veces ambiguos, oscuros o luminosos, pero con frecuencia ligados a la pasión sincera de quienes eligen formar parte de ellos. Porque el propósito de las largas peregrinaciones vinarias después de la corrida no se limita a reunir a vecinos entusiasmados o resignados por el espectáculo del que formaron parte y del que refieren una historia, consiste también en honrar la amistad y en comunicar toda su fuerza a un rito esencial. Considerado en la lógica de su hipótesis acerca del enlace necesario entre lugares de bebida y fiestas taurinas, el antropólogo escrupuloso no tendrá más que satisfacer las obligaciones del encadenamiento *observación participantel análisis*

para avanzar la idea de que el aficionado que va al bar se vuelca en un proceso cercano al acto creador, del mismo modo que el artista-pintor al dar libre curso a sus pinceladas, o que el torero inspirado al exaltar su brío en la profundidad de un pase con la mano izquierda.

EL INDISPENSABLE ANEXO

Parece difícil comenzar este artículo sin proponer la única interrogante adecuada y capaz de otorgar cierta coherencia a una reflexión acerca de este fenómeno esencialmente urbano: ¿una localidad puede aspirar a la apelación prestigiosa (al menos en el mundillo que gira alrededor del toro) de «cuidad taurina», si no dispone de una red más o menos densa de bares que le permita acoger dignamente al espectador antes y después de la corrida? Es decir, en el momento en que los gatzates tienen un nudo por la espera previa al comienzo del *paseillo* de los toreros y de la irrupción en la pista del primer toro de la tarde, así como después, cuando a la salida de la arena todos sienten la necesidad imperiosa de irrigar sus mucosas, reseca por tantas emociones, existe una especie de necesidad fisiológica que la comunidad siente, cuya urgencia induce al individuo a inscribirse materialmente en el grupo, y que es a la vez protectora y soberbia, conformando además una vasta muestra de valores revelados por el calor del vino. Pero cuidémonos de no imaginar que esta red sólo abarca los espacios inmediatos alrededor de la plaza de toros, pues se extiende hacia los caseríos y pueblos vecinos, y es importante que no se limite a los llamados «bares taurinos», los cuales en su especificidad cuidadosamente conservada corren el riesgo de ser transformados, a la hora de la modernidad, en verdaderos objetos de mercadotecnia.

La tauromaquia debe vivirse, tanto en Francia como en España, en una atmósfera vibrante, como la de los bares de Vic-Fezensac, o bien con el misterio tranquilizante de las tabernas madrileñas —tan apreciadas por Díaz Cañabate—, también como en los bares de tapas jerezanos, frecuentados por alegres señoritos, o hasta del modo en que se vive en las sombrías bodegas del Aljarafe, donde se elabora y vende el mosto¹ del año a los jornaleros sedientos.

¹ En el lenguaje de las bodegas de la Baja Andalucía, se llama de esa forma al vino cosechado desde finales del mes de septiembre, blanco, nuevo, que no llega al verano siguiente y

En fin, tantos lugares patinados por los años, preocupados por exhibir en un muro discreto o a plena luz un cartel taurino más o menos prestigioso, o bien la famosa fotografía de una conmovedora trinchera de Curro Romero, o incluso un modesto calendario publicitario que ha sido dedicado a la gloria de un joven torero local; en resumen, cualquier forma de testimonio, convencional o singular, capaz de imprimir en los interesados la marca de una historia verídica o soñada del universo taurino. Una historia que, aun sin haber sido vivida, es orgullosamente reivindicada en nombre de una identidad que es desde ahora reconocida y que se acomoda bastante bien en el entorno inmediato de ese lugar donde circulan copas y conversaciones (de hecho, no veo por qué excluir de esa amplia tipología de comercios a aquellos que se niegan a vender algunos de los generosos brebajes salidos del noble proceso de fermentación, me refiero a esas tristes cafeterías o a aquellos siniestros locales consagrados a la comida rápida), pues mucho antes de la moda de los líquidos alcoholizados, desde la noche de los tiempos y casi en todo el mundo (Fournier y D'Onofrio, 1991), ¿cuáles otros si no esos seductores líquidos se han logrado imponer como los vectores privilegiados de la comunicación entre los hombres?

Ahora bien, en cuanto se menciona el tema de la comunicación, surge con bastante facilidad el hecho de que los toros son un fenómeno social que en materia de escapadas culturales se ofrece como uno particularmente seductor. Así pues, luego de sumergirlo en un estudio profundo de la literatura, el observador escrupuloso del método etnográfico podrá reconocer que es a través de la dimensión simbólica del arte o de los rituales taurinos que las comunidades acostumbradas a vivir en contacto con animales transitan el camino de la imaginación y de la palabra desenfrenada, de la misma manera en que los eruditos —aún lejos de las realidades taurinas— se entregan tanto a la invención brillante como a la escritura culta.

En el catálogo particularmente vasto de las prácticas taurinas, se abordará aquí solamente la situación de la corrida española, tal como fue formalizada en el siglo XVIII, época en la cual los Borbones, recién ascendidos al trono de España, juzgaron oportuno impedir a la aristocracia local practicar la tauro-

es obtenido de las cepas locales, generalmente la variedad zalema, que asegura un mejor rendimiento, así como las variedades mantua o garía. Con él no se practica ya el relleno de las barricas, y los aromas recuerdan a los vinos oxidados.

maquia ecuestre tradicional. Fue entonces cuando surgió la idea de que un arte oficial podía ser realizado por hombres del pueblo; de que un arte identificado con los valores nacionales podía ser juzgado por una asamblea más o menos tumultuosa y compuesta por el conjunto del cuerpo de la sociedad española; fue entonces que esta especie de rito profesado a lo sagrado ambiguo pudo enorgullecerse de la construcción para sí mismo de una estructura perenne especializada. Las autoridades políticas de aquellos tiempos consagraron una parte de sus esfuerzos a establecer el marco y las condiciones de una comunicación social y cultural original, ahí, en el corazón mismo de la ciudad que administraban, en el centro de las arenas que construirían según su designio, en medio de una pista circular sólo dividida por la gracia de los rayos solares.

He aquí la evidencia de las funciones tradicionales del bar y de la tauromaquia tal como se han perpetuado hasta hoy, pues mucho antes de que la radio y la televisión comenzaran a invadir nuestras costumbres en materia de apertura al mundo (¿es un azar si el aparato de televisión y sus programas de actualidad tienen ahora un espacio tan dominante en esos lugares acogedores aun cuando no atraen la atención de nadie?), eran los sitios de bebida los que contribuían a difundir entre los comarcanos la información relativa al barrio o al pueblo, y permitían con frecuencia que los rumores venidos del exterior llegaran a los rincones más incomunicados, gracias a la visita de algún extranjero sediento o de un emigrado particularmente elocuente cuando regresaba al terruño. Combessie (1989: 155) lo dice muy bien cuando escribe sobre los bares de la Baja Andalucía:

para la gran mayoría de hombres, el bar es un lugar abierto, acogedor; la hora para ir es la del descanso después del trabajo, la hora cálida de las bebidas frescas; a esta hora, los bares están llenos, el público es denso, la interacción entre la gente es fuerte: la conversación tiende a ser pública, en voz alta; conversaciones íntimas entre grupos y conversaciones generales se alternan, se enciman unas a otras.²

Es en el bar donde la vida se libera evocando el estado de las relaciones sociales y la evolución de las condiciones económicas. Es ahí donde se da públicamente cuenta de las tendencias y preferencias culturales. En el sistema andaluz, por ejemplo, fundado sobre una distinción rigurosa entre la casa y la

2 Al respecto, también se puede ver Fournier (1992).

calle, no olvidemos que cuando los hombres anuncian que van a la calle quieren decir que van al bar o más bien a un recorrido diverso formado por una sucesión de bares. De esta manera, se adjudican el derecho de pasar del mundo cerrado (al cuidado de las mujeres) al universo de sociabilidad global, donde el reto es la reproducción del grupo en su conjunto. Por muchas razones se dice que la red de bares irriga verdaderamente la ciudad, otorgándole fuerza y dimensión humana.

La vida aquí abreva vino de la tierra, porque afirma alto y fuerte sus preferencias por la riqueza incomparable del terruño circundante. Qué importa si la mejora del transporte (la modernización de la red camionera, por ejemplo) y el acceso a las nuevas técnicas de conservación (entre otras, el control del frío con energía eléctrica) provocaron una diversificación en la oferta de bebidas, ocasionando que nuestros peregrinos contemporáneos realicen subsecuentes pausas en su recorrido, deteniéndose en varios de estos lugares acogedores y obsequiándose libaciones con menos identidad (inclusive con productos destilados de origen extranjero, como ginebra y whisky). Lo que importa es que ellos se esforzarán siempre por recurrir a las formas de consumo que dan testimonio de un lazo cultural específico: la práctica del intercambio de rondas, por ejemplo, o la manera experta en que la gente selecciona las tapas que acompañan las bebidas.

Pero ¿qué significa para un aficionado a los toros esa necesidad profunda de comunión en el acto de beber? Con la finalidad de evitar cualquier explicación que se aproxime al borde incierto del psicoanálisis, es preferible, en un primer momento, contentarnos con recordar que el evento tauromáquico no se limita a ser un simple espectáculo que dura dos horas y se termina con la muerte del sexto toro. La organización de una corrida se asemeja, efectivamente, a una actividad cultural que se extiende al conjunto de la ciudad en el largo plazo y alcanza hasta a los más reacios a este tipo de espectáculo. Pero para los aficionados verdaderos, así como para los que practican el arte taurino, vivir en un ambiente o en una ciudad taurina representa una condición favorable al florecimiento de una pasión indispensable. Aunque sea en un grado menor que el del torero, el aficionado a los toros no deja de pensar «toro», vive «toro», porque aun de manera inconsciente tiene la sensación de compartir con otros una cultura de riqueza excepcional, una cultura urbana de la que nunca desea-

ría despojarse, de una dimensión panteísta que mezcla miedo y fascinación en la figura milenaria del animal.

Dicho lo anterior hay que preguntarse si el aficionado contemporáneo se sitúa realmente en un tiempo muy alejado del reino de Felipe II, quien ante la exigencia de prohibición de la fiesta taurina estipulada por la bula *Salute gregis* de Pío V (1 de noviembre de 1567), suplicó su abolición a Gregorio XIII, el nuevo papa, argumentando que los toros eran tan consustanciales a la sangre española que todo intento de impedir la expresión de esta pasión fracasaría, aun bajo amenaza de excomunión.³ En este mismo orden de ideas, no olvidemos que los provenzales reconocen que su amor por los toros salvajes de La Camarga se asemeja a una fe (la fe di biou), es decir, a fin de cuentas, una defensa admirable de la vida cotidiana. En este sentido, admitamos que el animal integra sin demasiada dificultad la visión dualista que ha sido transmitida desde hace mucho tiempo por numerosos textos más o menos cultos: vida y muerte, noche y día, domesticación y parte salvaje; se podría alargar esta letanía casi caricaturesca, pero, como quiera que sea, no se puede dudar que su aptitud para trascender los límites del tiempo y del espacio lleva a la tauromaquia a contribuir a la vida de la ciudad entera.

En la medida en que la corrida rebasa la simple noción de espectáculo amable y se vuelve sacrificio es percibida por la ciudad como una forma de exaltación de la vida expresada a través del héroe convertido en sacrificador. En esas condiciones, la confrontación moderna entre el hombre y el animal no tiene que ver sólo con la simple relación antagonista que involucra a dos enemigos materiales: intenta también poner en obra el triunfo del representante de la vida (del grupo) sobre el mensajero de la muerte. Para vencer intramuros una amenaza que considera esencial guardarse en el espíritu, la ciudad, dirigentes y habitantes, todos mezclados, elige protegerse convocando a un campeón —en el sentido medieval del término, claro— y haciendo del combate un ritual que rechaza el confort de las consecuencias fatales con las reglas del teatro: como

3 Véase Pereda (1945: 40): «Considerando Nos despacio lo muy opuesto de tales exhibiciones a la piedad y caridad cristianas, y deseando que estos espectáculos tan torpes y cruentos, más de demonios que de hombres, queden abolidos en los pueblos cristianos, prohibimos bajo pena de excomunión, a todos sus príncipes, cualquiera que sea su dignidad, lo mismo eclesiástica que laical, regia o imperial el que permitan estas fiestas de toros».

lo decía Leiris, existe una diferencia fundamental entre los niños que juegan a los toros en la calle y el matador que torea en la plaza, porque sólo este último juega verdaderamente con la muerte e introduce un hálito irremediablemente trágico en el conjunto del espectáculo.

Implicado en esta concepción que remite a lo sagrado e intentando rechazar la inexorabilidad del tiempo que pasa, todo aficionado percibe más o menos conscientemente que la fiesta del día comienza en cuanto termina la anterior. De hecho, si se quisiera reducir la fiesta al acontecimiento del día y al estrecho papel del espectador, habría que considerar que el proceso de creación complejo e inmediato que significa la corrida inicia —cuando muy tarde— al momento en que se toma la taza de café previa a la entrada en la arena, y continúa en las conversaciones informales o tertulias más o menos organizadas que se suceden los días siguientes, y este proceso es probablemente producto del imaginario. Pero ¿quién dudaría que un profundo deseo de comunicar espontáneamente no aflora con él? ¿Quién no se daría cuenta de que por permuta se impone una fuerte necesidad de ilusionarse, en cuanto que individuo, y afirmarse, en cuanto que miembro de una comunidad reconocida?

CÓMO LAS LENGUAS SE DESATAN

Las observaciones expresadas nos llevan naturalmente al análisis de los intercambios que suceden a través de la tauromaquia, el vino y los lugares de bebida. En sus escrupulosas reflexiones acerca del tema, Ortega y Gasset (1962: 147) quiso subrayar que: «una de las gracias mayores de las corridas de toros es que siendo el toreo ocupación silenciosa, que se ejercita taciturnamente, da, sin embargo, enormemente qué hablar. Sin duda, es gran caridad dar a los hombres de qué comer, pero sabe poco de cosas humanas quien no advierte todo lo que hay de generosa caridad en dar a los hombres de qué hablar».

Ahora bien, se trata a la vez, sin duda, de un rito y un arte, de tal manera que la corrida no puede ser pensada sino a través de la trilogía fundamental: toro, torero y espectador. El arte taurino tiene necesidad del vino para expresarse con certidumbre en el espectador; el ritual ofrecido en la ciudad tiene casi necesidad de la comunión vinaria del conjunto de fieles para funcionar.

Si retomamos los términos de Heinich (1992) sobre la relación conflictual en sociología que se da entre los registros disjuntos de la estética y la éti-

ca, aceptaremos que el vino de la comunicación comienza aquí una dialéctica semejante, la cual, si bien no llevaría a pensar en una manera de controversia irreconciliable, sí se fundaría sobre el intercambio de cierto número de valores establecidos sobre el registro de la estética. Porque ¿cuál es el propósito más común de esas conversaciones que se desprenden de una misma adhesión ética a los valores fundamentales que vehicula la corrida y no significan ninguna forma de oposición fundamental? Se trata, evidentemente, de aportar un toque final o de completar la obra objeto de debate, es decir, la faena,⁴ la cual en el triunfo o en el fracaso ha logrado impresionar a los espectadores reunidos en las graderías. Todos los detalles efímeros desde los múltiples puntos de vista de esa arena circular son percibidos por individuos de sensibilidad diferente y discutidos y analizados hasta convertirse en un consenso al que el discurso común conferirá mañana una objetividad digna de pasar a la historia.

Sin embargo, a medida que aumentan las copas y las palabras, y que se va de bar en bar, es que los consumidores llegarán incluso a discutir acerca de las cualidades que deben reconocerle a tal o cual torero, ya sea contemporáneo o antiguo, juzgándolo según sus propios criterios o imaginándolo a la luz de lecturas taurinas. Recalentados por los líquidos generosos sacados de los toneles de la vieja bodega, inspirados por el entorno siempre controlado de las botellas de fino⁵ o cervezas sacadas de un aparato de presión, reconfortados por el vigor de las tapas que los meseros hacen transitar a lo largo de los mostradores, los tertulianos nunca dudarán en entonar la cantaleta siempre vivaz de «todo tiempo pasado fue mejor». Eso se dice también de los toros. Los de la tarde de inmediato serán comparados con aquéllos que tenían los colores de las míticas ganaderías de antaño: mejor hechos, más impresionantes, con más coraje, más salvajes. El hombre y el animal se ven investidos de valores eternos idealizados por la atmósfera cargada de la confraternidad, y esta tendencia es más fuerte

-
- 4 Se trata del conjunto del trabajo efectuado por el torero contra cada uno de los toros que la suerte le ha confiado, a partir de los tres tiempos que componen la corrida: el tercio de picas, repartido entre la recepción del animal con el capote, que es una amplia capa rosa, y la acción del picador montado sobre un caballo encapazonado; el tercio de banderillas; y el tercio de la muerte, a lo largo del cual son ejecutados pases con la ayuda de la muleta, que es una capa de franela roja y más pequeña.
- 5 Se refiere al vino blanco originario de Andalucía, también conocido como manzanilla (N. del E.).

según el individuo se confronte más a la cotidianidad, a un recuerdo instantáneo rememorado a medias y que espera ser confirmado por la mayoría. Puesto que hacen falta referencias, más vale recordar a los grandes toros, los mejores momentos de los toreros o sus fracasos más estrepitosos. La memoria colectiva prefiere olvidar lo que no considera trascendente o aquello que evoca valores que debe defender de algún detractor antitaurino, abandonando provisionalmente toda noción de estética para hacer gárgaras de ética y de sentido cultural.

Desde esta perspectiva, la optimización de un imaginario maquillado con los colores de lo real desemboca claramente en una forma de sostenibilidad: no se mantiene más que lo mejor —al menos en la transmisión oral— con la finalidad de exaltar lo que, en un último análisis, está destinado a asegurar la reproducción, el futuro de los valores vitales del grupo. Corresponde al lenguaje insuflar vida ahí donde no aparece con claridad; toca, pues, a la conversación de bar cerrar provisionalmente la exploración artística y ritual de las tardes, porque funciona como un lenguaje que discurre por la fraseología codificada que entraña la corrida. La conversación de bar es necesaria porque el programa de base sobre el que se le supone intervenir no se limita al cumplimiento de una simple acción material, sino que concede al azar, al mismo tiempo, una gran parte de la intención. Porque el toro constituye siempre la parte del azar, inclusive accidental, que estructura el lenguaje tauromáquico, es él lo que determina la capacidad de intencionalidad del torero como locutor principal.

Ahora bien, ese lenguaje sería casi imperceptible si no se viera confrontado con el que usan todos los espectadores siguiendo los códigos de valores primordiales que reconocen. ¿Cuál es el papel del vino en este intercambio? Paradójicamente su papel habitual de liberador de la palabra, de revelador, permite que se dibujen contornos más precisos, envueltos en posibles variantes que se presentan en secuencias aleatorias por esencia; esto ordena y justifica la optimización de las fases detectadas como esenciales en el proceso empeñado, pues les concede sentido. Se percibe entonces cómo la ciudad representada por los espectadores-bebedores tiene el deber de participar totalmente en la acción que se desarrolla en la arena: es ella la encargada de llevar la buena nueva y luego de hacer que corresponda el conjunto de visiones individuales con las expectativas compartidas por el grupo.

¿Qué sería, en efecto, una faena que sólo reuniera en un espacio a un hombre y a un animal? Con mucha dificultad rebasaría apenas el nivel enfático

de ese toreo de salón que nos permite afrontar con ayuda de una capa nuestra sombra y una fuerte carga de ilusiones disfrazadas de toro ideal. A menos que, tal como en el ejercicio de la tienta organizada para seleccionar los machos y las hembras que se destinan a la reproducción de la manada, ésta no se contente con adoptar la apariencia de una simple conversación entre compañeros por fuerza desiguales.

La tienta es, sin embargo, un instante dramático, donde se decide la vida o muerte del animal que no se ajusta a los criterios del ganadero y por ello debe ser llevado al rastro en el corto plazo. Ahí lo que está en juego se circunscribe a la consecución satisfactoria de una operación técnica que, para ser esencial en cierto nivel, no parece incumbir directamente al conjunto de la sociedad. En su medio, en el corazón de esa naturaleza pacífica y perfectamente domesticada, la atmósfera es traicionada, y ahí en el silencio compartido por los escasos asistentes a la tienta se siente con frecuencia una tensión extrema. Sobre todo por parte del criador, quien ha de esforzarse por mantener su buen juicio y objetividad, y anotar en un carnet el conjunto de criterios con que se evalúa el comportamiento del animal, al tiempo que intenta ignorar las circunstancias externas que puedan perturbar su examen, como las condiciones climáticas del día o el desempeño errático del torero-operador, quien trata de dirigirse con precisión, midiendo a los animales jóvenes (no más de dos años), los cuales representan para él un peligro limitado y una toma de conciencia y de responsabilidad menores.

En ese lugar y en ese instante, el dueño de la manada no se preocupa más que por el animal examinado y por la posibilidad de que éste participe en el proceso de creación de la obra de arte esperada: el toro perfecto; en la misma medida en que los invitados a ese festín de técnica y de sensaciones casi panteístas no prestarían una atención real al hombre que en el futuro, en el marco solemne de la arena y vestido con un traje tan específico como anticuado, será el paladín de las multitudes, manejando con la mayor maestría el lenguaje del mito compartido (Fournier, 1995: 56); el gladiador capaz de superar su miedo; el perfecto conocedor de los misterios de la naturaleza depositaria de los valores esenciales del grupo. Hoy percibido como el brazo obediente del criador, el torero será mañana a las cinco de la tarde⁶ aquél a quien Gracián (2005: 73)

6 En español en el original (N. de la T.).

calificó de héroe, como bien es cierto que «la valentía, la vivacidad, la sutileza de espíritu, son el sol de este resumen del mundo que es el entendimiento, sino un rayo, una chispa, de la divinidad. No hay Héroe sin exceso de espíritu», y es realmente preferible para él que el espíritu del matador esté pletórico.

En ese rincón privilegiado del campo y en ese instante preciso, la dialéctica de la tienta se reduce a hacer que conversen los representantes individuales (un animal, un operador, un criador de toros) en un mundo marcado por una naturaleza que debe dictar su propio modo de reproducción. Allá, en la ciudad, y lejos de la austeridad implícita de la víspera —sin palabras, sin vino que pudieran nublar el juicio—, será puesto en escena el intercambio finalmente desigual entre el toro y el conjunto de la sociedad; o sea, si debemos creer en ciertas perogrulladas, la naturaleza reivindicada y la cultura implícita.

AHÍ DONDE EL RITO SE VUELVE EVENTO E HISTORIA

En el bar o en la taberna, el espectador se lanza a la búsqueda de su doble a través del vino. Se apoya en la ayuda colectiva de sus compañeros de bar para efectuar el trabajo necesario de recreación de la obra inmaterial y efímera que acaba de realizar el torero. En la plaza, es de hecho el único que contempla los efectos previsibles o sorprendentes de un gesto ritual idealmente fundado en la excelencia técnica del torero, en una predisposición específica de éste a la improvisación y en una voluntad de elevación espiritual. Ciertamente, la intensidad de la emoción particular que siente desde las gradas está determinada por su propio saber tauromáquico, su entorno cultural y su sensibilidad. Pero al expresarse espontáneamente ese sentimiento se funda en una reacción más o menos unánime que se transmite generalmente al hombre que combate en la pista, en una manera de transferencia especular. En la etapa del bar, el espectador va para cerciorarse, siente la necesidad de verificar ante sus semejantes la agudeza de su visión de las cosas, la seguridad de su juicio. Va también para tranquilizarse, al constatar que él no es el único que no puede lograrlo, y termina por exaltarse por la gracia de la ilusión. Llevado por el efecto tranquilizador del vino y las virtudes positivas de la atmósfera del lugar, la faena definitiva se librará de la limitante de su apremio efímero para pronto renacer de la conjunción de todas las visiones individuales, que se afanan en inventar un consenso artístico, a la vez que una contribución social y cultural esencial. Mientras que

la impotencia material lo había condenado al mutismo relativo de la plaza, el espectador reencuentra su rol decisivo en el proceso de creación comunitaria que pasa forzosamente por la palabra, un procedimiento de socialización máximo.

Pero esta manera de narrar apoyándose en la bebida implica seriedad: es la sabiduría del pueblo de los aficionados lo que está en juego. Como lo precisa oportunamente Santo Tomás de Aquino (1968: 209), sucede que la sabiduría se expresa a través de una forma de sobriedad: «para tener la sabiduría, no es necesario abstenerse del todo de beber vino, sino abstenerse solamente de su uso inmoderado». Respondiendo a una función precisa en el marco sociocultural de la actividad tauromáquica debe evitarse toda forma de embriaguez desatada; cuando mucho se podría admitir una embriaguez que, como lo dice Dufour (1989: 83), «tiene su lugar en las reglas del saber-beber [una embriaguez] que no se mide en las cantidades de alcohol ingeridas, sino en el comportamiento que provoca». En ese aspecto tendríamos derecho a cuestionar las prácticas de ciertas arenas —en México y en España septentrional, por ejemplo—, donde se bebe y se come sin control en las gradas.

Es indudablemente cierto que los aficionados preocupados por la ética taurina se molestan. Es entonces que todo sucede como en las arenas provisionales de pueblo, montadas con ocasión de una fiesta patronal, donde los que asisten al espectáculo desean divertirse a como dé lugar. Es así que en México la cerveza circula en abundancia, ya sea que la gente la lleve o que la vendan ahí mismo en las graderías al sol; el alcohol mezclado o no con refresco da seguridad a los fumadores de puro sentados en sombra; en los recintos de Navarra, las botas de vino traspasan las fronteras sociales marcadas por el sol y la sombra. ¡Qué importa si se debe ir muy lejos para encontrar un bar después de la corrida! (más de una plaza moderna ha sido desplazada hacia los barrios menos céntricos). Sin duda, quien quiere festejar así no siente la necesidad de integrar en él la obra de arte que se forma ante sus ojos, puesto que no ha asistido al espectáculo más que por mera convención, para participar en uno de los episodios del ciclo de regocijo que aporta identidad y agita la localidad, para divertirse o para ser visto, para comer y beber. ¿Acaso un partido de fútbol o una corrida no son también espectáculos a los que cualquiera puede asistir desde su sillón, sin siquiera imaginar tener que inmiscuirse en un ambiente capaz a la vez de exaltar al individuo y de hacer surgir periódicamente sus raíces y valores en el corazón mismo del grupo?

Con todo, y de la misma manera que muchos ritos sacrificiales, el consumo de vino se impone como una importante modalidad de la comunión que lleva a la víctima (el toro bravo), al matador (torero) y a los fieles (espectadores) a conjugar sus papeles en un mismo lugar, con la finalidad de que la sociedad en su conjunto cree las condiciones intelectuales indispensables para su reproducción. Lanzándose en este proceso de recreación de la corrida, ahora en una traslación de lugares, el espectador-bebedor sin duda carece de conciencia de estar rehaciendo el mundo. No obstante, participa de manera eficaz en la reactivación de un conjunto complejo de relaciones sociales, ofreciéndosele así la posibilidad de acceder a otros templos, permitiendo a la tauromaquia implantarse en lo más profundo de una ciudad dispuesta a inscribirse de manera más visible en el mundo; a posicionarse en una perspectiva histórica definitiva. De cierta forma se podría aplicar a esta situación lo que nos dice Godelier (1978: 169) acerca de las relaciones sociales que «tienen un papel más o menos determinante según las funciones que asumen, y las relaciones ‘determinantes en última instancia’ son siempre las que funcionan como relaciones de producción, dominan la reproducción de la sociedad y con ellas dominan las representaciones que las organizan y las expresan». A fin de cuentas, numerosos indicios muestran que ese movimiento saludable de identificación y de recreación no se realizaría si el aficionado prefiriera regresar a casa justo después de la corrida, o si se limitara egoístamente a acomodarse en el sillón de su sala y ver el espectáculo en la pantalla de televisión, abandonándose a la tentación perniciosa del *zapping*.

Así pues, desde la soledad y el silencio relativos del campo natural donde ha vivido el toro-víctima, hasta la exuberancia ruidosa de la multitud social que invade los bares, el proceso de creación termina por cerrarse; encuentra su lógica y ofrece los medios de reconstituirse en el tiempo, eligiendo fechas recurrentes o periodos festivos perfectamente convenidos. ¿No es éste el principio que funda todo ritual: cuestionar la arbitrariedad, la crueldad del tiempo por medio de la repetición? Además, si los taurómacos no pasaran por el bar, ¿cómo podrían expresar su esperanza en un futuro posible? Considérese que para ellos una manera de pronunciar su fe es siempre concluir cada conversación posterior a la corrida con un «otro día será», que es forzosamente provisorio.

En la medida en que esa pregunta quedara sin formularse en el fondo de cada individuo, los actores económicos no tendrían que actuar en cons-

ciencia, de tal suerte que más pronto que tarde dejarían de verse toros bravos recorriendo tranquilamente los grandes y bellos pastizales que les pertenecen desde hace siglos. Si los toros desaparecieran, ya no habría ritual. Sería el signo evidente de que una manera proactiva de aprehender el mundo y concebir una defensa de los valores de identidad ha comenzado a sufrir el último ultraje del tiempo. Ciertamente, no se puede dudar que una ciudad se dota de un alma verdadera, de una dimensión moral y de una fuerza creadora cuando se apoya sobre la edificación de una arena y la constitución de una adecuada red de bares. De esta forma se evita, con toda seguridad, caer en el anonimato. Eso ya es bastante.

Traducción del francés de Dulce María Zúñiga
Revisión de Paulina Carlos Muro

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bausinger, Hermann. (1993). *Volkskunde ou l'ethnologie allemande*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme (trabajo originalmente publicado en 1971).
- Combessie, Jean-Claude (1989). *Au sud de Despeñaperros. Pour une économie politique du travail*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Díaz Cañabate, Antonio (1988). *Historia de una taberna*. Madrid: Espasa-Calpe (trabajo original publicado en 1947).
- Dufour, Annie-Hélène (1989). «Café des hommes en Provence». *Terrain*, 13, *Boire*: 81-86.
- Fournier, Dominique (1992). «Del mosto al cuba-libre. La evolución de la “cultura de bar” en la Baja-Andalucía». *El Folk-lore andaluz, 2a época* (9): 81-103.
- (1995). «Pour qui parle le mythe?». En *Tauromachie. Mythes et réalités*. París: Éditions du Félin, pp. 51-64.
- Fournier, Dominique y Salvatore D'Onofrio (eds.) (1991). *Le Ferment divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Godelier, Maurice (1978). «La part idéelle du réel. Essai sur l'idéologie». *L'Homme*, XVIII(3-4): 155-188.
- Gracián, Baltasar (2005). «Le héros». En Baltasar Gracián, *Traité politiques, esthétiques, éthiques*. París: Seuil (trabajo original publicado en 1637).

- Heinich, Nathalie (1992). «L'esthétique contre l'éthique, ou l'impossible arbitrage : de la tauromachie considérée comme un combat de registres». *Espaces et sociétés*, 69, *Esthétique et territoire*: 39-53.
- Leiris, Michel (1981). *Miroir de la tauromachie*. Montpellier: Fata Morgana.
- Ortega y Gasset, José (1962). *La caza y los toros*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Pereda, Julián (1945). *Los toros ante la iglesia y la moral*. Bilbao: Vita.
- Tomás de Aquino, Santo (1968). *Somme théologique. La tempérance* (t. 1). Paris: Tournai / Rome / Desclée / Cie.

Cantinas, bebedores, borracheras

Ricardo Ávila

Beber es un ejercicio estricto
de pragmatismo espiritual

Louis Doucet¹

ENTRADA

Hoy en México la oferta de bebidas embriagantes es múltiple y se presenta en sitios diversos. Se puede libar en bares, restaurantes y cantinas, así como en los llamados *antros*, palabra que han acuñado los jóvenes, y cuya identidad es incierta en cuanto que nuevos establecimientos para consumir bebidas con alcohol. También es posible beber en cierto tipo de cafeterías, en los llamados *centros botaneros* —muchos de los cuales frisan con la índole de los prostíbulos—, así como en fondas, loncherías y tendejones. En esos lugares se dan cita sujetos de extracción social diversa, pues, además de la ingesta de bebidas embriagantes, es posible participar en una interacción que propicia y permite comportamientos y connivencias sociales que difícilmente acontecen fuera de ellos.

En las páginas que siguen elaboraré un boceto de esa significativa institución pública que son las cantinas en México. Expondré algunos datos del proceso de su formación, así como una somera perspectiva diacrónica sobre el consumo de bebidas embriagantes en el país. Luego discutiré algunas características de lo que significa beber, así como de los sujetos que lo hacen, quienes básicamente constituyen dos grandes grupos: los bebedores y los briagos. Asimismo, presentaré algunas consideraciones sobre el sentido de la borrachera. Por último, reflexionaré en torno a lo que llamo el buen beber y en torno a la importancia sociocultural de las cantinas.

¹ Citado en *Nexos* (2009: 37).

CANTINAS

La palabra *cantina* es de origen italiano. Se refiere al sitio donde se guarda y expende vino. En México el término es conocido desde el siglo XIX, sin que se sepa con precisión a partir de qué momento se hizo frecuente. Siguiendo a Salvador Novo, el reputado cronista de la ciudad de México, Garibay (1998: 19) señala que el término aparece en 1847, con la presencia de la soldadesca norteamericana que invadió el país. Es posible que la afirmación sea correcta. Sin embargo, es dable pensar que por tratarse de un vocablo de una lengua romance pudo haber llegado a México sin pasar por los Estados Unidos, en tanto en cuanto la palabra no se arraigó en ese país —según parece—, como sí lo hicieron en México los términos *bar* o el anacrónico *saloon*, popularizado por las películas de tema *western*.

El *saloon* tuvo cierto éxito en México, particularmente durante la segunda mitad del siglo XIX, como lo demuestra la existencia del Salón Wondracek, que después de 1867 fue frecuentado por miembros de la élite de la ciudad de México;² o el Salón de Peter Gay, también en la capital mexicana, donde hacia 1897 se instituía la moda de «tomar la copa» (De Mauleón, 2009: 44-45); o bien el Salón La Ópera —hoy La Ópera-Bar—³ ubicado en la misma ciudad, en la esquina de las calles 5 de Mayo y Bolívar, el cual era frecuentado por la estirpe porfiriana y donde el revolucionario Pancho Villa, a decir de la leyenda, disparó con su pistola al techo del establecimiento para ser atendido.

Tanto las cantinas como las antiguas tabernas, los bares españoles o los restaurantes-bares mexicanos se componen de características que corresponden a situaciones culturales específicas, producto de historias originales. Antes de la aparición de las cantinas, así como del uso generalizado del vocablo, el vino y algunas otras bebidas con alcohol eran despachadas en vinaterías —precisamente—, así como en bodegas y tendejones. Aunque en principio en esos establecimientos sólo se comerciaban las bebidas, no estaban formalmente constituidos como espacios para permanecer libando en ellos. Tal circunstan-

2 De Mauleón (2009: 44) asegura que en ese Salón se descorcharon y bebieron siete mil 612 botellas de la cava personal del emperador Maximiliano, ya entonces desaparecido.

3 Pese al uso del término *bar* en su actual nombre, La Ópera-Bar es considerada como una de las cantinas de la ciudad de México con más tradición.

cia no significó que dicha práctica no se haya efectuado de alguna manera, dada la permisividad de una sociedad tan laxa en la aplicación de sus propios preceptos legales.

Antes de que apareciera ese tipo de comercio de bebidas embriagantes habían surgido las pulquerías. En realidad, se trataba de establecimientos muy rudimentarios: se instalaban a los cuatro vientos, prácticamente, y eran frecuentados más bien por indígenas, sobre todo en la zona del Altiplano Central. Al mismo tiempo que las pulquerías, los requerimientos comerciales de la nueva sociedad colonial favorecieron la aparición de ventas y mesones, como los que existían en España, donde era posible procurarse y consumir vino y tal vez alguna que otra bebida con espíritu. Por su parte, aunque ya existían como tales en España y en otros países de Europa mucho antes de los tiempos modernos,⁴ las tabernas se fueron estableciendo en América paulatinamente, pero fue durante la segunda mitad del siglo XVIII cuando recibieron un fuerte impulso debido a la liberalización comercial que se dio en el Imperio español, producto de las reformas económicas instituidas por los Borbones. Una vez asentadas en México, las tabernas se convirtieron en las predecesoras de las cantinas.

En su origen las tabernas estaban situadas entre un poblado y otro —fuera del ámbito estrictamente urbano—, así como en las encrucijadas de los caminos (Glassner, 1991: 140). Esos establecimientos públicos eran de gran importancia económica por los impuestos que dejaba la venta de vino y demás bebidas alcohólicas; pero también lo eran desde un punto de vista social, pues en ellos era tolerada la embriaguez, se daba cierta permisividad a sus asiduos, se discutía de política, y en no pocas de ellas se conspiró contra el orden establecido (Romero de Solís, 1989). La naturaleza de las tabernas mexicanas del siglo XVIII y aun del XIX fue similar a la de sus contemporáneas en España: se vendía vino, que ya para entonces era más accesible que antaño, pero también otras bebidas con espíritu, como el chinguirito (Lozano, 1995), un aguardiente destilado de la caña de azúcar que contenía mucho más alcohol que el vino generoso, y que, por tanto, emborrachaba más rápido, independientemente de que las consecuencias de ello fuesen potencialmente devastadoras.

4 De hecho, por ejemplo, ya se habla de tabernas en la época de Pompeya.

Al lado de las cantinas y ya muy avanzado el siglo xx, aparecieron en la ciudad de México los primeros bares. La palabra *bar* procede del inglés⁵ y se refiere a la barra de fierro que se encuentra en la parte baja del mostrador donde se sirven las bebidas alcohólicas. La barra es utilizada por los bebedores para descansar las piernas, dado que, en principio, se encuentran de pie haciéndose servir sus tragos por el barman. Parece que el término llegó a México luego de la revolución mexicana, con la fuerte y creciente influencia norteamericana.⁶ No obstante, los bares como tales —emparentados con los antiguos saloons— no proliferaron entonces como lo hicieron las cantinas. Aunque algunos establecimientos donde se ofrecían bebidas embriagantes adoptaron el apelativo *bar*, en realidad se trataba de cantinas: un ejemplo es La Ópera-Bar, ya citada, que es considerada por sus fieles como una cantina con prosapia, independientemente de que la palabra *bar* haya sido añadida a su nombre.⁷ Curiosamente en España, mucho más lejana de Estados Unidos que México, tanto física como culturalmente, proliferaron los bares como sitios para beber tragos, comer bocadillos y practicar la tertulia, mientras que las tabernas, como tales, prácticamente desaparecieron; de hecho, se informa que en ese país existe la más alta proporción en el mundo de ese tipo de establecimientos: 136 personas por cada bar.⁸

Si bien es cierto que en México tanto los bares como las cantinas son espacios públicos donde se ingieren bebidas embriagantes y es aceptado cierto tipo de permisividad social, ambos acusan —al menos— tres diferencias entre sí. La primera, que probablemente por su origen «internacional» —léase hegemonía de ciertas tradiciones culturales—, los bares hayan nacido con cierto estatus, un caché particular que no tuvieron las cantinas, descendientes de las populares tabernas y por tanto más inclinadas a atender la asiduidad etílica de estratos sociales no encumbrados. La segunda, que en principio la variedad de

5 El origen del término es antiguo y procede del latín. Se refería a la barra que separaba los espacios en las cortes.

6 También llegó la costumbre de desayunar huevos, como los *ham and eggs*, comer tocino (*bacon*) y *hot cakes* («pasteles calientes», literalmente), además de otras costumbres y gustos norteamericanos, como beber whisky.

7 En México es más usual decir «vamos a la cantina» que «vamos al bar». Sin embargo, en la actualidad los jóvenes han puesto de moda la expresión «vamos al antro».

8 Puede verse en *Muy interesante* (2004).

tragos era —y sigue siendo— mayor en los bares.⁹ Una tercera diferencia es que, prácticamente desde su fundación, los bares en México nacieron con un adjunto, el restaurante, donde, a diferencia de las cantinas, es posible realizar una comida en forma.

Por el contrario, existen al menos tres coincidencias entre unos y otras: que los que han logrado establecer una reputación cuentan con una clientela fiel; que, en principio, ambos son ruidosos;¹⁰ y que tienen un rango mínimo de tragos similares, entre los que destacan rones, brandis, destilados de uva y tequilas —mezclados con refrescos de cola, especialmente, o de sabor toronja— y, sobre todo, cervezas, que se han convertido a lo largo de los años en la bebida más popular¹¹ por ser más baratas que los destilados y los fermentados, por contener menos cantidad de alcohol que aquéllos —su efecto embriagador es más lento—, y por aliviar el intenso calor propio de un país tropical como México.¹²

La composición básica de una cantina está integrada por su barra y su contrabarra, destacadamente, donde despacha el cantinero y consumen los bebedores; luego, por las mesas y sillas, una cocina rudimentaria —las más de

9 Aunque en numerosas cantinas se ofrece cierta variedad de tragos, es en los bares y bares-restaurantes donde la oferta de éstos es mayor: es raro escuchar a un consuetudinario de cantina pedir ahí un martini o un gin and tonic, por ejemplo.

10 En algún pasaje de *Mon dernier soupir* —libro de sus memorias— el cineasta Luis Buñuel, quejándose de la estridencia generalizada de los bares, decía que éstos debían ser tan recogidos y silenciosos como el claustro de un convento, pues beber, para él, era un acto de retiro y reflexión, sobre todo. Es probable que Buñuel pensara en ciertos bares de Norteamérica, Gran Bretaña y tal vez alguno de México, pues los de España son ruidosos o francamente estridentes.

11 En cantidades moderadas la cerveza alimenta: «aporta sangre» —«Bier macht Blunt»—, se dice en alemán (Hell, 1991: 109). Sólo que beberla en exceso, como se practica en México, emborracha y torna prominente la barriga. Vale agregar, por otra parte, que la cerveza se ha hecho la bebida preferida de las mujeres que frecuentan las cantinas, sobre todo entre las jóvenes, quizá por su baja gradación etílica pero también por su precio.

12 Según el *Global Status Report on Alcohol* de 2004, en México como en Brasil, Argentina o Colombia se bebe más cerveza que cualquier otro fermento o destilado (Blanco, 2009: 50). Por otra parte, hay que decir que también en México se calcula que «tres y media de cada diez botellas son de procedencia ilícita y contienen alcohol adulterado [y que la mitad] de las botellas que circulan en el mercado mexicano son falsas» (Aponte, 2009: 54).

las veces— y el ineludible mingitorio.¹³ Las cantinas presentan cierto rango de variabilidad, lo que impide su catalogación rigurosa: las hay modestas, vetustas, modernistas, elegantes, decadentes, etcétera; aunque a decir de Monsiváis (2006: 7), las cantinas mexicanas son verdaderas escenografías de «lo típico», que en este caso puede entenderse como *kitsch*. Empero, ninguna de ellas deja de tener ese ambiente de intimidad impersonal que a todas orna (Garibay, 1998: 80-81).

Como todo ámbito público que se precie de contar con una institucionalidad sociorreligiosa, las cantinas cuentan con sus patrones, que lo son en primer lugar de los cantineros y meseros, quienes sirven y fungen como vicarios de esos recintos. San Teodoto, de quien se dice era tabernero, es el principal patrono de aquéllos y es festejado el 18 de mayo. Junto a él, santa Marta, la hermana de María Magdalena y de Lázaro, es también patrona, reconocida porque invitó a Jesús a comer y a beber, y festejada el 29 de julio (Garibay, 1998: 146-147).

Aparte de patronazgos y rituales, hay que señalar que el elemento práctico y central para el buen funcionamiento de las cantinas son sus cantineros, tanto los que atienden la barra como los que bregan entre las mesas. En efecto, son los cantineros quienes las hacen marchar y casi todos lo hacen con eficacia y desenvoltura. Ellos ayudan a generar ambientes informales y serenos, que son los que priman en las cantinas. En general, no hay cantinero que enfade al bebedor. Por el contrario, la mayor parte de ellos son excelentes interlocutores, y no pocos se convierten en terapeutas mentales de aquellos bebedores que lo requieren. Como parte de su paciente y generosa función de psicoanalista autodidacta, cuando algún parroquiano sucumbe ante la beodez y comienza a proferir sandeces, es el cantinero quien generalmente con destreza maneja la situación: evita la confrontación; y es por eso que se dice: «a palabras de borracho, oídos de cantinero».

De los establecimientos que en México ofrecen bebidas embriagantes, las cantinas son las que cuentan con mayor tradición¹⁴ y prosapia, y las que han

13 Ese tipo de cantina, que puede considerarse de arrabal, es descrito por Roberto Bolaño, por ejemplo, en su novela *Los detectives salvajes*.

14 «La referencia a la tradición es un medio cognitivo [que refuerza] la identidad cultural. La tradición no se limita a los hechos, sino que engloba las intenciones, las motivaciones anteriores a esos hechos. [...] La tradición es una conquista de la experiencia revivida, aunque se crea que se está ante una continuidad» (Reid, 1989: 243).

jugado un destacado papel en la *détente* de las relaciones sociales, más allá de lo que cierto tipo de pensamiento conservador las considera, es decir, como lugares que favorecen el alcoholismo, la borrachera pública y vicios concomitantes.

ESBOZO DIACRÓNICO

Una parte de la leyenda negra que ha sido concebida de este lado del Atlántico y cuyo blanco son los «malvados conquistadores», señala que, salvo los ancianos y ciertas dignidades, y en ocasiones muy especiales, los antiguos mexicanos no ingerían bebidas embriagantes, en particular el pulque, cuyo consumo estaba estrictamente reglamentado, al punto de que quien llegase a infringir la regla era rigurosamente castigado, incluso con la vida misma. En este orden de ideas, los conquistadores y colonizadores españoles, así como sus descendientes, habrían sido responsables de que los antiguos mexicanos, una vez sometidos, se tirasen sin más al vicio del alcohol. Esta verdad histórica habría sido atizada por la documentación del periodo colonial que presenta un alcoholismo casi perenne y en gran medida público que afectaba a muy numerosos miembros de los estratos sociales sometidos y desheredados de la Nueva España. También la habrían avivado, aunque de modo involuntario, ciertos recuentos de viajeros, algunos de ellos ilustrados, como el barón von Humboldt (1966/1822: 58) o la marquesa Calderón de la Barca (1970/1843: 239), quienes observaron y describieron situaciones y escenas de mexicanos víctimas del vicio del alcohol; vicio muy arraigado en el postrero virreinato y en el México de las primeras décadas del siglo XIX.

Es sabido que los primeros gobernantes y clérigos de la Nueva España denunciaron muy pronto la «destructora embriaguez de los indios» (Taylor, 1987: 49). Al respecto vale citar de manera puntual al cronista Juan Suárez de Peralta, quien en 1580 manifestaba que en la Nueva España beber pulque era un vicio «tan en costumbre que no creo que haya nación en el mundo que tanto se emborrache; porque no beben por sólo satisfacer el gusto y la sed, sino hasta caer» (citado por De Mauleón, 2009: 43). Para contrarrestar ese flagelo, las autoridades reales cursaron decretos para «combatir los desórdenes causados por la embriaguez» (Viqueira, 1987: 189). El primero de ellos data de 1529, apenas ocho años después de la caída de México-Tenochtitlan. Hay otros dos más, por lo menos, emitidos en 1545 y en 1607.

En su mayoría, las crónicas coloniales mencionan los severos estragos que las formas de libar de los indígenas causaban entre ellos mismos. En esas crónicas, sin embargo, muy poco o nada se describe de tales maneras de beber, como tampoco de sus funciones socioculturales densas, profundas.¹⁵ Afortunadamente, actuales indagaciones historiográficas, profesionales y sistemáticas, han comenzado a echar una luz más clara y dilatada respecto del tortuoso tema del alcoholismo decimonónico en México.¹⁶ Algunas de estas pesquisas muestran que la embriaguez grupal en el México prehispánico no era excepcional (Taylor, 1987: 56 ss.). Un ejemplo revelador de esas prácticas, donde se bebió de modo colectivo y sin medida, fue el acto de rendición, ante el virrey Antonio de Mendoza en 1542, de los indígenas que habían participado en la llamada rebelión del Mixtón. En esa ocasión, los líderes de aquel alzamiento entregaron a Mendoza, en señal de sumisión, un carcaj hecho con piel de venado y lleno de flechas, y luego todos —vencedores y vencidos— participaron de un festejo que marcaba simbólicamente la conclusión de las hostilidades y la construcción de cierto consenso. En el convite corrió con abundancia una bebida embriagante hecha a base de mezcales cocidos, antecedente de lo que con el tiempo sería llamado vino-mezcal y más tarde tequila (Jiménez, 2008).

Es dable pensar que los modos de beber en el México prehispánico se hallaban rigurosamente codificados, como ha ocurrido históricamente entre diversos pueblos y culturas,¹⁷ pero salvo excepciones claramente establecidas, en dichos mandatos no se proscriben *per se et in extremis* las bebidas con espíritu. Más bien se orienta e instruye sobre su uso. En este sentido, los ejemplos del altiplano mexicano son reveladores. Ahí el consumo de pulque era usual en entierros, bodas, fiestas de fertilidad y varios otros acontecimientos (Taylor, 1987: 51), es decir, en el ciclo anualizado de la vida, y a buen seguro todos los que participaban en esos eventos lo bebían con fruición; de hecho, esas prácticas siguen vigentes.¹⁸ Dicho de otra manera, beber periódicamente y hasta

15 En el sentido en que Geertz (1995: 19-40), por ejemplo, utiliza ambos conceptos, a modo de sinónimos.

16 Un buen ejemplo es el texto de Dominique Fournier, «Borrachera y sabiduría», contenido en este mismo volumen.

17 En la literatura antropológica abundan ejemplos al respecto. Véase, por ejemplo, De Garine y De Garine (2001).

18 Como antropólogo, he sido testigo y he participado en algunos eventos colectivos en

la saturación total era aceptado como modelo de moderación entre los indios (Taylor, 1987: 70). El quid es, entonces, que al ser desestructuradas las sociedades prehispánicas los códigos de conducta se trastocaron, relajaron o diluyeron, y al ocurrir esto la práctica del «alcoholismo de los naturales» se hizo más que visible y probablemente grotesca para los nuevos patrones sociales, quienes además eran portadores de una cultura del beber hartamente diferente.

Ya en el siglo XVIII hay evidencia de que los indígenas bebían más y con mayor frecuencia. Pero para entonces, la significación ritual de la ingesta de pulque u otras bebidas con espíritu era mucho menor o diferente que antaño: «el significado [ancestral] de las bebidas alcohólicas estaba declinando» (Taylor, 1987: 115). Así, por ejemplo, en 1771 el visitador José de Gálvez informaba al virrey en turno que las pulquerías se habían convertido en «centro y origen de los delitos y pecados públicos» que asolaban a la población (Viqueira, 1987: 169). Eran tales los desmanes que se suscitaban en las pulquerías causados por el consumo excesivo de pulque que los mismísimos obispos de Puebla y de México propusieron aumentar la fabricación de aguardiente de caña —el llamado chinguirito— para «acabar con el consumo de pulque» (Viqueira, 1987: 260). De hecho, la elaboración de alcohol era ya una actividad altamente comercializada e impersonal durante la segunda parte del siglo XVIII (Taylor, 1987: 230), y el comercio de pulque —especialmente en la región central de México—, vino y aguardiente era enorme a finales de la época colonial, y estaba extendido por todo el reino de la Nueva España (Taylor, 1987: 59-60).

En los establecimientos donde se vendían las entonces bebidas modernas —como el aguardiente de caña o el mezcal— se constataba que éstas habían ganado popularidad (Lozano, 1992) y le habían quitado al pulque una buena tajada de su mercado.¹⁹ Una consecuencia de la bonanza de las bebidas embriagantes (esto se ha documentado) fue que la venta de aguardientes destilados

comunidades indígenas del México central donde el pulque y otras bebidas con alcohol fueron consumidas por prácticamente todos los asistentes, sin más límite que la borrachera misma.

- 19 El pulque siguió consumiéndose masivamente hasta muy avanzado el siglo XX, y tuvo un fuerte repunte durante el periodo presidencial de Porfirio Díaz. Sin embargo, terminó cediendo ante la introducción —a fines del siglo XIX— y el consumo generalizado de la cerveza, sobre todo, así como ante ciertos destilados. Hoy se sigue bebiendo, pero su porcentaje frente al consumo nacional de otras bebidas es francamente menor.

—que ocurría en muchos lugares del campo mexicano— propició la embriaguez solitaria e incrementó los trastornos y la violencia asociados a ella (Taylor, 1987: 231-232). Para ese tiempo, al menos para los indígenas y mestizos, ya no se trataba de formas de libar estructuradas socialmente por medio de reglas bien establecidas y en principio observadas —como debió suceder en las sociedades prehispánicas—, sino de un desahogo compulsivo en el beber (Viqueira, 1987: 210). Esto podría explicar, al menos en parte, por qué México es uno de los más altos consumidores de alcohol per cápita en el continente americano; su consumo es 40% mayor que el del promedio mundial (Blanco, 2009: 51).

A la vuelta del siglo XIX comienzan a aparecer las vinaterías, donde, como se ha dicho, se vendía vino generoso, licores y destilados, tanto los mencionados locales como aquéllos que eran importados. Específicamente respecto a las bebidas destiladas —como el chinguirito y el mezcal— y según Viqueira (1987: 206), el aumento en su consumo durante la segunda parte del siglo XVIII pone de manifiesto el avance de una moral occidental en los modos de beber. Pese a ello, aún estaba lejos, en el México de entonces, la estructuración de formas de beber más pausadas y aceptadas socialmente, como ocurría en las tabernas parisinas (Roche, 1981, citado por Viqueira, 1987: 211-212), donde un obrero, un artesano, un comerciante o cualquier parroquiano podía beber sin mayor sobresalto: el exceso mesurado (Fournier, 1991: 7) de bebidas embriagantes era una realidad social que estaba por construirse en México.

CONSUETUDINARIOS

No hay duda: el alcohol es un lubricante social por excelencia; quizá tanto como el pensamiento religioso.²⁰ En todos los desarrollos culturales las bebidas con alcohol han estado presentes. Incluso podría aceptarse la consideración de que el alcoholismo es un estado normal en Occidente (Vallee, 1998: 62). *In illo tempore* beber bebidas embriagantes ha servido como un instrumento que permite economizar la tensión social, lo cual explica su éxito a lo largo de los siglos (Nahoum-Grappe, 1991: 183). Aunque desde la noche de los tiempos los fermentos y luego los destilados han amenazado a la cultura —*cultura*

20 Respecto del surgimiento del fenómeno religioso, pueden verse las sugestivas reflexiones de Diamond (2009).

en el sentido de orden social civilizado— (Courtois, 1991: 69), ésta ha sabido reducirlos de maneras diversas; no obstante, como parte de la organización autocatálítica de los procesos culturales —en este caso los excesos de las bebidas embriagantes—, éstos han creado sus propios contrapesos. Un ejemplo: por una parte, la Biblia señala que el vino ha sido creado «para el contento de los hombres» (Eclesiástico: 31, 27), pero, por otra, la Iglesia condena el uso de las bebidas con espíritu o, al menos, su consumo excesivo.

Un contrapeso para contener los excesos en el uso de bebidas embriagantes ha sido, precisamente, la creación de establecimientos como las tabernas o las cantinas para tratar de domeñar en lo posible —socialmente hablando— los efectos nocivos del alcohol. Esto sucede independientemente de la conciencia y actitud personal de los bebedores, una buena parte de los cuales asume con cierto remordimiento la ingesta de bebidas con espíritu. Ello ocurre en las sociedades occidentalizadas, al menos, porque los líquidos embriagantes contradicen los preceptos morales. Además, no pocos bebedores asumen también con cierta tribulación la paradoja que implica beber en exceso, tanto en términos de la propia salud como respecto de las tensiones que potencialmente crean en su entorno social.

Mucho antes de la secularización social y de la individualización de la conciencia, los productos fermentados, en particular los que se transformaban en bebidas o sustancias con espíritu —tóxicas de alguna manera—, eran catalogados por los hombres como regalos de los dioses. Inclusive, aunque fuesen percibidos y experimentados como potenciales venenos, se les otorgaba la condición de sobrehumanos y tal característica los tornaba vehículos místicos (De Felice, 1936 [citado por Nahoum-Grappe, 1991: 29]). Así, las bebidas con alcohol y otras sustancias nocivas eran consideradas medios para comunicarse con las divinidades, con el mundo sobrenatural (Fournier, 1991: 1, 4-5), por lo que debían ser tratadas con todo cuidado y ser objeto de rituales elaborados y recurrentes.

Más acá de la metafísica de los líquidos con espíritu y demás brebajes tóxicos, tomar bebidas con alcohol reposa —en primera instancia— y permite cierta paz. También atrae el sueño, que es plácido si se bebe poco, pero se torna borrascoso si se hace con abuso. Los tragos también favorecen la comunicación, aunque ésta sea sólo fátiga, o sea, para decir nada, para sólo significar la comunicación (Nahoum-Grappe, 1991: 29). Además, la práctica moderada del

beber propicia la reflexión y el convencimiento de que la vida debe vivirse en la verdad y en la comunicación con el semejante (Lombardi, 1991: 99). Aunque si los vahos del alcohol exceden cierto nivel, se puede llegar a la convicción de que se ha alcanzado la verdad (Acocella, 2009: 23), con los potenciales efectos torcidos que tal creencia pudiese entrañar. Todo esto sin mencionar que algunos bebedores creen que la distinción social es consustancial a ciertas bebidas, que poseerían virtudes y aportarían estatus (Fadanelli, 2009: 32). Así, por ejemplo, algunos creen que el coñac está reservado para los señores, lo cual otorga a quien lo bebe una parte de su jerarquía (Albert, 1991: 87). Otros califican como bebidas tormentosas al vodka y al tequila, mientras piensan que el whisky favorece el sosiego y la meditación (Pérez Gay, 2009: 37) e inclusive cierta sensación de imparcialidad respecto al mundo.

Por lo demás, beber con demasía cualquier bebida con alcohol posibilita franquear el umbral que existe entre extrañeza e intimidad, facilitando incluso el intercambio sexual (Nahoum-Grappe, 1991: 159). Beber genera una estimulación corporal ambigua. En niveles moderados no causa mayores estragos en el cuerpo y produce sensaciones físicas agradables; en cambio, si se bebe excesivamente las consecuencias son infaustas, por lo menos desde el punto de vista del malestar físico, y pueden llegar a ser irreparables. Eso lo saben todos aquellos que se han puesto una buena tranca (¿quién no lo ha hecho?). Con moderación, beber relaja y puede ayudar a curar la melancolía, pero en exceso produce efectos nefastos: crisis lunáticas, excitación, tristeza o depresión (Nahoum-Grappe, 1991: 185).

Como parte de la ambigüedad que entraña beber, en el occidente medieval —como otros brebajes en diversas culturas— la ingesta de vino se constituyó en elemento fundamental para acceder al ámbito de lo sobrenatural (Cardini, 1991: 104): ahí donde habitan los dioses. Empero, para el cristianismo toda borrachera ritual que no fuese la propia era una expresión de paganismo (Albert, 1991: 78, 79), aun cuando la suya fuese igualmente pagana, pues practicaba —lo hace aún— un rito que hacía que la sangre de un sujeto —aunque fuese el hijo de Dios— transmutase simbólicamente en vino, lo cual lleva en sí una paradoja formal no sin tufillos brutales: el vino no es sangre. Un paso más en la línea de ese sectarismo ideológico: si al oficiante cristiano que practicaba la eucaristía se le pasaban las copas, la indulgente estructura eclesiástica decía que aquél había incurrido en «santa locura» (Courtois, 1991: 74). Esta postura

entronca con otra idea religiosa: si por la razón que fuese alguien accedía a un estado de éxtasis religioso, se decía que había experimentado una borrachera divina (Nahoum-Grappe, 1991: 32), así no hubiese bebido una gota de vino, lo cual sí ocurría entre los oficiantes eclesiásticos —seguramente más que seguido—, a quienes con probabilidad no les desagradaba la llamada «santa locura».

Desde una perspectiva no religiosa, sino más bien psicológica, beber permite erradicar el miedo, inclusive el mismo miedo a beber. Por eso la primera visita a la cantina o a cualquier otro establecimiento donde se ingieran bebidas embriagantes es para los jóvenes —de ambos sexos, por supuesto— un verdadero rito de paso, el cual recomiendan quienes saben más bien afrontar con bebidas fermentadas (Fournier, 1991: 4). En este sentido, qué mejor que el vino; pues los líquidos destilados queman. Al respecto Nahoum-Grappe (1991: 167) sostiene que «los umbrales identitarios están marcados por rituales más bien dolorosos, en especial aquéllos referidos al final de la adolescencia», que es cuando tiene lugar generalmente el primer contacto con las bebidas alcohólicas, usualmente de gusto incierto y acre.

BRIAGOS Y BORRACHERAS

Beber siempre entraña el riesgo de emborracharse. Las sensaciones y consecuencias de cada borrachera comúnmente se perciben como especiales y, sin embargo, éstas presentan rangos de conducta bastante previsibles. En cuanto que libro primordial para los cristianos, en la Biblia se encuentran varias descripciones de las consecuencias de la «fermentación de los espíritus». Éstos, presentes en las bebidas con alcohol, comenzando por el vino, provocan, se sabe, ironía, gritos, malas palabras, agresividad —tanto verbal como física— y demencia (Courtois, 1991: 69); pero, además de un severo malestar, el recuerdo fragmentado de los episodios de delirio etílico provocan en el briago culpabilidad y soledad áspera, pues termina por saber que sus actos han tenido consecuencias en su ámbito social o familiar.

Si los sucesos de beodez no son persistentes y tampoco desagradables, el bebedor que se emborracha no es censurado por su círculo social. Por el contrario, si el gusto por las bebidas embriagantes hace del bebido un borracho empedernido y enfadoso, entonces termina siendo rechazado (Glassner, 1991: 138).

Este tipo de bebedor debe enfrentar marginalidad y abandono; deviene paria.²¹ Estas consideraciones conciernen particularmente a los varones, pero si se trata de damas, sus excesos etílicos y sus eventuales borracheras son mucho más censurados. En este punto vale decir que la reciente e inevitable cesión masculina a la presencia femenina²² en el «círculo euforizante del vino» (Fournier, 1992: 92) y demás bebidas con espíritu ha propiciado que muchas mujeres tiendan a entonarse con mayor enjundia,²³ aunque no tanto aún como los hombres, salvo en casos de excepción.

La mayoría de los bebedores consuetudinarios no son borrachos empedernidos, no presentan ese comportamiento desagradable llamado «mal alcohol»; controlan con relativa destreza la fermentación de los espíritus. Se trata de bebedores que se vitalizan y aletargan con sus bebidas alcohólicas predilectas, «convencidos de que en su caso y en rigor siendo autodestructivos no destruyen a nadie» (Monsiváis, 2006: 4). Este comportamiento incluye a los bebedores solitarios, quienes, pese a su ostracismo elegido, rechazan beber acantonados en su casa y prefieren hacerlo en la cantina o en el bar para mantener un vínculo emocional con el llamado mundo de los bebedores, aun sea silencioso (Fournier, 1992: 89).

Entre quienes beben cotidianamente es posible distinguir a un grupo de adictos radicales a las bebidas embriagantes. Son los llamados alcohólicos. Se trata de sujetos que son presa de una ansiedad constante que sólo sosiega el alcohol. No todos los ansiosos son alcohólicos, por supuesto, pero hay «muchas fuentes de angustia diluidas por el alcohol» (Hiriart, 2009: 48). Por ejemplo, quienes sufren desórdenes de pánico son proclives a la adicción alcohólica profunda. Desde que comienza el día, el alcohólico cavila cómo, dónde y a qué

21 Aun así, en trance de resaca severa, ni al excluido «ni al peor enemigo —imponer el refrán entre bebedores— se le niega una cerveza».

22 Antes prohibida, la presencia de mujeres en las cantinas mexicanas a partir de los años ochenta del siglo pasado ha vuelto a esos lugares más interesantes y complejos desde un punto de vista sociocultural.

23 Sin que haya todavía datos concretos sobre las cantidades que beben las mujeres, en comparación con las que ingieren los hombres, cantineros de bares y cantinas de Guadalajara opinan que éstas en general están bebiendo cada vez más y con mayor rapidez. Calculan *grosso modo* que ellas consumen entre 35 y 40% de las bebidas embriagantes que se venden en los bares y cantinas de la ciudad, sobre todo cerveza.

hora va a entonarse para lograr su normalidad (Hiriart, 2009: 48); y de la misma manera que aquél que se emborracha eventualmente no tiene por delante más que el siguiente trago. Además, el alcohólico vive una permanente guerra de trincheras: su vicio y consecuente comportamiento —como en general sucede con cualquier borracho— cuestionan el estatus social y las jerarquías. Entre las formas sociales establecidas que los alcohólicos amenazan (tanto como aquellos borrachos que pierden el control) se encuentra su propia identidad, cuyo deterioro e ignominia son considerados de mayor gravedad en una mujer (Nahoum-Grappe, 1991: 138).

En la anomia de la vida urbana, sobre todo la que transcurre de noche, tanto los alcohólicos como los borrachos tienden a ofrecer de beber a quien tienen al alcance sin más justificación que el encuentro mismo, lo que revela cierta costumbre y, sobre todo, el afán deliberado de libar, más allá de la necesidad elemental de entablar comunicación, aunque sea fática. En definitiva, se trata del acto de beber con manía, entendida ésta como alienación mental, como ya la describían los antiguos (Andò, 1991: 167). Es una enajenación mental que en muchos casos lleva al sujeto al estado comatoso e inclusive a la muerte.

Sin duda la borrachera es una expresión cultural con sus formas, paradojas y tensiones. Es verdad que «suponer que el consumo de alcohol tiene una relación directa con la salud mental proviene de ideas exageradamente simplistas» (Taylor, 1987: 115). En todo caso, si el tema es de salud, no se trata de salud mental e individual, sino sociocultural, es decir, colectiva. Un paso más en este aspecto: desde un punto de vista antropológico toda borrachera es comprensible si se examina con detalle en las imágenes que proyecta, las cuales son, como se ha dicho y en última instancia, producto de una cultura determinada. Con todo, su especificidad en un contexto cultural dado no elimina su universalidad: emborracharse es un fenómeno cultural propio de la especie *sapiens*, aunque habría que constatar si no existe alguna inclinación hacia los tóxicos en ciertas especies de primates.

En México, la ingesta de bebidas embriagantes y las consecuentes borracheras están asociadas con una costumbre compulsiva de beber, según se ha señalado (Blanco, 2009: 52), pero la borrachera no es alcoholismo, y el empleo mismo del término *borrachera* precisa que se le considere como una práctica cultural del cuerpo (Nahoum-Grappe, 1991: 29). En México también estas prácticas étlico-corporales proyectan más bien imágenes de orden popular y

arrabalero,²⁴ y es obvio que cuando tienen lugar, tanto tiempo como espacio pierden sentido para quienes están involucrados en ellas.

En ese orden de ideas, pero en perspectiva diacrónica, lo popular y lo arrabalero explican en parte el gran número de sujetos que se emborrachan hasta el hartazgo, sobre todo durante los fines de semana, deambulando en tugurios y antros, bebiendo, discutiendo y bailando, «tercos y renuentes al uso productivo de las horas» (Monsiváis, 2006: 4). Es en ese contexto donde, al menos una vez, prácticamente todos los bebedores han cabrioleado su propia borrachera y desenfreno. Sobre esto, Pérez Gay (2009: 37) dice que «el bebedor que niegue al menos un escándalo en su carrera alcohólica está mintiendo».

La ruptura festiva del orden cotidiano es una necesidad periódica en cualquier sociedad. Pero en un mundo donde el alcohol es un lubricante por excelencia, las fiestas no lo son tanto si no hay de por medio bebidas embriagantes. En México, toda ocasión que se aparte un poco de la cotidianidad es convertida en festividad y es momento para beber. En aniversarios, onomásticos y en cualquier otra celebración social, pero especialmente durante los fines de semana, consumir bebidas embriagantes es un hábito social que cuenta con profundas raíces, como se ha señalado. Esta usanza de beber, particularmente de modo compulsivo, ejemplifica bien el argumento de Nahoum-Grappe (1991: 175), quien señala que «la necesidad social de constituir periódicamente un espacio festivo diferente [encontró] en el beber [social] un instrumento especialmente adaptado: la disyunción codificada de la borrachera».

Por tanto y en estricto sentido, en las sociedades urbanas de hoy no hay necesidad de esperar la gran y tradicional fiesta del ciclo anual, de corte carnavalesco, para beber hasta la pérdida de la conciencia y para invertir, a modo también de excepción periódica, el orden y el comportamiento social, donde lo bajo, socialmente hablando, sube y lo alto baja. De hecho, en la praxis actual del beber cotidiano la alteración social puede hallarse a la vuelta de la esquina. Este comportamiento otorga razón a la añeja consigna del Antiguo Testamento, en el sentido de que «el vino de la sabiduría [y de la sensatez] no se guarda

24 Aquí lo popular se entiende más bien en el sentido folk del término, que conceptúa a sujetos que comportan aún rasgos de sociedades tradicionales de raíz rural, aunque se hallen en ámbitos urbanos. Por su parte, la expresión *arrabalero* se refiere a la identificación de sujetos marginales en espacios periféricos y secundarios del ámbito urbano, y consecuentemente con una buena dosis de desarraigo social.

en la cava de los hombres» (Albert, 1991: 80). De aquí que para hacerse perdonar por los excesos del alcohol —tanto como de otros pecadillos— haya que recurrir a la penitencia, a pesar de que sea usual que al culminarla los demonios ataquen de nuevo.

Aunque en principio el acto de beber y la borrachera sean festivos, muchos bebedores esconden en sus hábitos etílicos obsesiones, infortunios personales o trastornos adaptativos. Parcial y temporalmente palían éstos con los efluvios embriagantes de su preferencia, aun cuando no puedan erradicarlos del ámbito de sus emociones profundas. Los vapores etílicos ayudan a temperar las dificultades de la existencia. Así pues, Alberto (2009: 31) argumenta que la vida es una suerte de carrusel acelerado, y para ralentizarlo: «¡qué mejor manera que bebiendo ron!». Fadanelli (2009: 33) señala que una de las mejores maneras para atenuar las obsesiones intelectuales es bebiendo agua campesina, es decir, vodka. Por su parte, un no del todo adaptado al 'orden social', como el periodista inglés William Bolitho, yendo más lejos en sus detracciones a lo establecido decía, no sin sorna, que el camino más corto para salir de Manchester, su ciudad natal, era beber una botella de ginebra, según lo refiere Acocella (2009: 29). Esta misma escritora (2009: 23) menciona la sentencia de otro bebedor consuetudinario, el crítico de teatro George Jean Nathan, quien argüía, en una actitud de desadaptación social similar a la de Bolitho, que bebía para que las personas le parecieran interesantes. En un tenor similar, el conocido autor cinematográfico Humphrey Bogart señalaba que el problema con el mundo —refiriéndose sin duda a los desencuentros y conflictos con su propio entorno y a una realidad que no le era del todo agradable— era que todos «andan tres tragos atrás» (Fadanelli, 2009: 33); de esta forma hacía una apología del alcohol como medio privilegiado para poder interactuar con los congéneres.

En fin, para quienes se encuentran francamente frustrados por el orden social imperante el alcohol es una de las vías de escape más socorridas (Ávila, 2001: 179); por medio de él se puede eludir, al menos temporalmente, la realidad de mierda que es el entorno social (Pérez Gay, 2009: 37). Aquí resuena la sentencia del libro de los Proverbios (31: 6, 7 [citado por Acocella, 2009: 23]): «Dad [...] el vino a los de amargo ánimo. Beban y olvídense de su necesidad, y de su miseria no se acuerden.»

BEBER

Michel de Montaigne argumentaba que el vino «es un dios cuyos favores no debemos restringir» (*Nexos*, 2009: 41). A buen seguro, de quienes lo han degustado, pocos estarán en desacuerdo con el juicio del filósofo francés. Lord Byron, por su parte, sostenía que el beber —sin duda con moderación— es «una mera pausa del pensamiento» (*Nexos*, 2009: 39). Siglos antes de que estos letrados escribieran, Séneca (citado por Fournier, 1992: 98) planteaba una inflexión en el beber, pues por una parte proponía el abandono de sí en un «júbilo liberador [para alejar], aunque [fuese] momentáneamente, la triste figura de la sobriedad»; pero, por otra, advertía a quienes liban observar la desmesura controlada y evitar los peligros del consumo desbordado.

En el mismo orden de ideas, pero en el presente, diversos escritores interesados en el consumo de vino y de otras bebidas con alcohol plantean con matices varios su perspectiva filosófica en torno a esta praxis. Por ejemplo, el escritor Louis Doucet señala que beber «es un ejercicio estricto del pragmatismo espiritual; nunca se le ocurriría a un bebedor beber para el mañana» (Pérez Gay, 2009: 37). Más *terre à terre*, Monsiváis (2006: 9) planteaba que la ingesta de «alcohol es un trámite [para relajar el] Espíritu». El problema es, como bien señala Blanco (2009: 53), que cada espíritu encierra su propio demonio, a lo que habría que agregar que los demonios desatados por los líquidos etílicos pueden ser atroces. Hay que guardarse, entonces, de una mala relación con el vino y los alcoholes todos, porque la embriaguez que no es la desmesura controlada, como señalaba Montaigne mismo (citado por Nahoum-Grappe, 1991: 46), resta toda gracia a los hombres: los hace «figurillas de fiesta» y sobre todo los vuelve estúpidos, los convierte en «presencia grotesca, grosera, sin espíritu ni ciencia». Valga agregar a la observación del moralista francés lo que señalaba Séneca: que «la embriaguez no crea vicios, sólo los pone en evidencia» (*Nexos*, 2009: 41).

Por encima de los estragos inevitables que con el paso del tiempo impone el beber fuerte, el bebedor no autodestructivo —o no tanto, si se quiere— liba con el corazón, pero sobre todo lo hace con la cabeza, pues beber sólo con aquél casi siempre entraña el descontrol (Pérez Gay, 2009: 37) y, por el contrario, beber con la cabeza involucra una actitud de civilidad que, mediante el gesto del vaso alzado en primera instancia, anula la del arma en ristre. Esta actitud formaliza una pausa compartida que impone tregua a la refriega

cotidiana de la vida, que invita a una paz compartida (Nahoum-Grappe, 1991: 154). Luego de la distensión que conlleva el gesto de levantar el vaso y decir «¡salud!», comienza la charla. En ésta intervienen guasas, chismes, todo tipo de información y los grandes temas, inevitables en toda conversación de cantina, bar u otro, todo lo cual es salpicado por las bebidas con espíritu. Se trata, como escribe Díaz-Cañabate (1988: 10), de conversaciones un tanto cuanto caóticas, «desordenadas, versátiles, alocadas, incongruentes, graciosas [o incluso] patosas». Es entonces cuando destacan las reputaciones de los buenos bebedores, es decir, aquellos sujetos capaces de mantenerse lúcidos, tanto como simpáticos e, inclusive, graciosos durante el tiempo que dure la juerga, cuyo final también revela al bebedor que no sabe beber; esta falta de pericia seguido alcanza la beodez completa, lo que es considerado un fracaso desde el punto de vista del compartir y comunicarse con los congéneres gracias al buen lubricante social que son la bebidas con alcohol. Así que beber con mesura y mantener la sobriedad es un signo de civilidad y de importante distinción social, tanto para mujeres como para hombres, carácter que se acrecienta si se es buen bebedor, en el sentido de ser también buen conversador, y más si es simpático y gracioso.

En cuanto que fenómeno sociocultural, la práctica de ingerir bebidas con alcohol es un asunto colectivo más que individual; inclusive el bebedor solitario —como se ha señalado—, no así el alcohólico de *bureau*, prefiere beber en el contexto de la cantina, del bar, pues ello le otorga sentido de sociabilidad a su hábito solitario. Esto es así porque compartir el vino, la cerveza o un destilado brinda un sentido de pertenencia —igualitaria en principio— a quienes lo practican (Albert, 1991: 87). En definitiva, libar en el ámbito colectivo permite «abrir y cerrar correctamente» las interacciones del grupo, así como las relaciones sociales más amplias. Beber en grupo es una manera que permite reducir las distancias sociales en un mundo jerarquizado, aunque esta reducción sólo sea momentánea y se construya gracias a la ingesta de tragos, erigiendo una utopía igualitaria de carácter provisional (Nahoum-Grappe, 1991: 168-169) y nunca plenamente lograda. Desde un punto de vista sociológico, la utopía igualitaria que implica el beber juntos es más un medio que un fin, en el sentido de que cumple con el objetivo de reducir temporalmente las distancias sociales y, en consecuencia, paliar algunas de las tensiones que subyacen en toda sociedad. En tal contexto, las cantinas conforman un ámbito menos jerarquizado —socialmente hablando— y por tanto más amable que otros sitios marcadamente

estatutarios y en cierto modo rígidos; son establecimientos afables, a diferencia de otros situados en el extremo opuesto de la urbanidad, que tienden a conjuntar raleas sociales con problemas de identidad o marginalidad y, por tanto, con mayores capacidades explosivas.

LA ÚLTIMA...

En ese complejo ámbito de sociabilidad que son las cantinas, con un buen trago se desahogan las tensiones cotidianas, tanto las personales como las de grupo. Se trata de espacios sociales densos —culturalmente hablando— donde coinciden múltiples relaciones: son recintos a los que se concurre para beber, charlar e interactuar, y donde también es posible encontrarse con la intimidad personal recóndita. En las cantinas se dialoga, se reflexiona y se crean ilusiones y esperanzas. Son lugares que propician la determinación o la indeterminación existencial (Garibay, 1998: 80).

Las cantinas se erigen como un espacio intermedio e imparcial donde se puede beber y compartir entre iguales —pese a que tal igualdad sólo dure el tiempo en que se comparta la bebida y se permanezca en la cantina—, entre quienes la interacción social amplia fomenta la convivencia y la camaradería, aunque también puede dar paso a la desinhibición, contingencia que puede resultar fastidiosa.

Las cantinas integran un fenómeno sociocultural donde se yuxtaponen y hasta mezclan diversos estratos sociales, y donde son usuales las catarsis personales que producen sensaciones de libertad. Garibay (1998: 152, 153) juzga que son espacios «donde la libertad humana se ejercita sin presión ni zozobra y en un placentero ambiente de camaradería». Sin embargo, hay que puntualizar que esa libertad, sosiego y confianza pueden resultar no sólo pasajeros sino ilusorios, sobre todo para quienes usan el vehículo de las bebidas embriagantes para expiar desengaños, amarguras y tormentos personales. Por eso hay que tener presente la sentencia del libro de los Proverbios (31: 6-7): «Dejadlos beber y olvidar sus miserias», pues si de desventuras se trata, las cantinas —y de hecho cualquier establecimiento donde sea posible emborracharse— constituyen en buena medida una suma de rincones²⁵ para expiar los males del alma.

25 Monsiváis (2006: 11) opina que todas las cantinas están «constituidas de rincones», ha-

Para quienes sienten y comprenden el placer del beber, la cantina es sin duda uno de los mejores sitios para cultivarlo. Ésta es una referencia existencial para los buenos bebedores y para los no tanto también. Se trata de un sitio primordial donde puede ser elucidado cualquier episodio humano e inclusive ocurrir. Esta afirmación concuerda con aquella idea de James Boswell, Lord Auchinleck, sobre que «no hay nada, de lo ideado hasta ahora por los hombres, que produzca tanta felicidad, como una taberna» (Fadanelli, 2009: 33) (por supuesto, la palabra *taberna* puede ser sustituida por *cantina*).

Para no pocos, las cantinas son verdaderos «templos del beber y del saber» (Garibay, 1998: 14). Del beber, porque la práctica primordial en esos sitios es la ingesta de bebidas con alcohol; del saber, por los innumerables cuentos, recuentos y todo tipo de historias, dichos, opiniones y sesudos argumentos que ahí largan los bebedores asiduos. La cantina, pues, es el sitio donde se humedece la palabra (Garibay, 1987: 74). Una palabra abundante, un manantial ideológico inagotable. En este sentido, beber con moderación en sitios como las cantinas ha puesto en cuestión, en cierto modo, la exclusividad que los filósofos tenían de interpretar la realidad, el mundo y el ser: bebiendo con moderación y en la cantina, como se hacía antaño en la taberna, los bebedores han devenido grandes y curtidos filósofos (Nahoum-Grappe, 1991: 182).

Más allá de su condición de amortiguador de tensiones sociales, así como de vector de información e ideología, beber en las cantinas satisface necesidades lúdicas y hedonistas de la naturaleza humana (Fournier, 1992: 85). De manera destacada, propicia un ambiente que refrena, aunque parezca paradójico, el alcoholismo egoísta e indeseable que en potencia existe en cualquier hombre, pues favorece el exceso mesurado. Ése es su auténtico carácter civilizatorio.

En fin, la mejor manera de controlar los excesos del alcohol y las borracheras es su socialización civilizada.²⁶ De esta manera, aunque las rondas de tragos estén siempre prestas en la barra o en la mesa, listas para ser consumidas, el comportamiento codificado que se ha instituido silenciosamente en las

ciendo referencia a una de las rimas de «Tu recuerdo y yo», bolero ranchero escrito e interpretado por José Alfredo Jiménez.

26 En cuanto que sujetos sociales con derechos plenos, los griegos concibieron y practicaron el simposio. Éste era un encuentro entre hombres libres e iguales que se reunían para compartir el vino, beberlo, y para comunicarse entre sí a través de la poesía y el canto lírico (Lissarrague, 1991: 47).

cantinas ha de terminar por imponer el control medido, ha de evitar el exceso, facilitando con ello un estado de gracia étílico (Fournier, 1992: 98) pero medurado. De lo que se trata, entonces, es de beber bien, de saber compartir el vino o cualquier bebida con espíritu, de hacer del beber un rasgo medular de la cultura de los hombres (Lissarrague, 1991: 59, 60). En definitiva: de beber y gozar, no de beber y sufrir.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acocella, Joan (2009). «La miseria del día siguiente». *Nexos*, 377: 23-29.
- Albert, Jean-Pierre (1991). «Le vin sans l'ivresse». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 77-91.
- Alberto, Eliseo (2009). «Brindis por el ron». *Nexos*, 377: 30, 31.
- Andò, Valeria (1991). «Vin et mania». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 167-179.
- Aponte, David (2009). «Brebajes de la muerte». *Nexos*, 377: 54-59.
- Ávila, Ricardo (2001). «Cantinas and Drinkers in Mexico». En I. de Garine y V. de Garine (eds.), *Drinking. Anthropological Approaches*. Nueva York / Oxford: Berghahn Books, pp. 169-180.
- Blanco, César (2009). Topografía etílica mexicana. *Nexos*, 377: 50-53.
- Calderón de la Barca, marquesa de (Frances I. Erskine) (1970). *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*. México: Editorial Porrúa (trabajo original publicado en 1843).
- Cardini, Franco (1991). «Hoc est sanguis meus». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 101-107.
- Courtois, Martine (1991). «Les ferments interdits de la Bible». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 63-75.
- Diamond, Jared (2009). *The Evolution of Religions*. Recuperado de <www.youtube.com/watch?v=GWXr7pXoCTs>.
- Díaz-Cañabate, Antonio (1988). *Historia de una taberna*. Madrid: Espasa-Calpe (trabajo original publicado en 1947).

- Eclesiástico (1991). *Biblia de Estudio Ryrie* (versión Reina-Valera). Michigan: Editorial Portavoz (trabajo original publicado en 1960).
- Fadanelli, Guillermo (2009). «La balada del oso negro». *Nexos*, 377: 32-33.
- Felice, Philippe de (1936). *Poissons sacrés, ivresses divines. Essai sur quelques formes inférieures de la mystique*. París: Albin Michel.
- Fournier, Dominique (1991). «Introduction». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 1-15.
- (1992). «Del mosto al cuba-libre». *El folk-lore andaluz*, 2ª época, 9: 81-103.
- Garibay Álvarez, Jorge (1998). *Las cantinas. Donde la palabra se humedece*. México: Edamex.
- Garine, Igor de y Valerie de Garine (2001). *Drinking. Anthropological Approaches*. Nueva York / Oxford: Berghahn Books.
- Geertz, Clifford (1995). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa (trabajo original publicado en 1973).
- Glassner, Jean-Jacques (1991). «Les dieux et les hommes». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 127-146.
- Hell, Bertrand (1991). «La force de la bière». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 109-123.
- Hiriart, Hugo (2009). «Licor y ansiedad». *Nexos*, 377: 48, 49.
- Humboldt, Alexander von (1966). *Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa (trabajo original publicado en 1822).
- Jiménez Vizcarra, Claudio (2008). *La guerra del Mixtón*. Guadalajara: Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco.
- Lissarrague, Francois (1991). «Le vin, le piège divin». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 47-61.
- Lombardi Satriani, Luigi (1991). «Un itinéraire du vin». En D. Fournier y S. D'Onofrio (eds.), *Le Ferment Divin*. París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, pp. 93-99.
- Lozano Armendares, Teresa (1992). «Un caso de contrabando de vingarrote en el México colonial». *Estudios Jaliscienses*, 7: 4-16.
- (1995). *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: UNAM/IIH.

- Mauleón, Héctor de (2009). «México en cinco tragos». *Nexos*, 377: 42-46.
- Monsiváis, Carlos (2006). «Círculos de perdición y salvación, pulquerías, cantinas, cabaret». *Diario de Campo*, 89: 4-12.
- Muy interesante (2004). *¿Cuál es el origen de la palabra bar?* Recuperado de <<http://www.muyinteresante.es/cultura/artes-culturales/articulo/ical-es-el-origen-de-la-palabra-bar>>.
- Nahoum-Grappe (1991). *La culture de l'ivresse. Essai de phénoménologie historique*. París: Quai Voltaire.
- Pérez Gay, Rafael (2009). «Las edades del whisky». *Nexos*, 377: 36-37.
- Reid, Martine (1989). «Le courage de l'art». En Claude Lévi-Strauss, *Des symboles et leurs doubles*. París: Plon, pp. 219-252.
- Romero de Solís, Pedro (1989, octubre). «La taverne en Espagne et Amérique». *Terrain. Revue du Patrimoine Ethnologique*, 13: 14-46.
- Taylor, William B. (1987). *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*. México: FCE.
- Vallee, Bert, L. (1998). «Alcohol in the Western World». *Scientific American*, 6: 62-67.
- Viqueira Albán, Juan Pedro (1987). *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*. México: FCE.

Storia dell'acqua. Mondi materiali e universi simbolici¹
Vito Teti (ed.)

Escrita en italiano y todavía sin traducir a otros idiomas, esta historia del agua recoge en sus páginas una treintena de investigaciones en las cuales sus autores reflexionan sobre cuestiones biológicas, materiales, sociales, religiosas y simbólicas relativas al agua, desde presupuestos filosóficos, literarios y antropológicos.

El punto de partida del libro es el congreso celebrado en Crotona durante los días 20 a 25 de mayo de 2002 en el que Vito Teti fue capaz de reunir a grandes especialistas en cultura del agua. La obra ha sido estructurada en virtud de criterios geográficos, con el objetivo de abordar la tesis propuesta por el compilador: la existencia de mundos de agua, de mundos distintos con peculiaridades históricas propias, conformadas en torno a la relación de los pueblos y los lugares con el agua. Así, la primera parte recoge los ensayos dedicados a un espacio concreto y restringido, el Mezzogiorno o sur italiano, un ámbito emblemático para Teti, donde las relaciones con el agua —tan fascinantes como controvertidas— han permitido a sus gentes elaborar saberes, técnicas, arquitecturas y universos mentales particulares. La segunda parte se circunscribe al mundo mediterráneo, un amplio espacio donde las intensas relaciones con el agua han definido a los pueblos ribereños y han posibilitado diálogos e intercambios, pero también choques y exclusiones. La tercera y última parte abre el panorama de estudio a otros espacios —el Magreb, el África subsahariana y Asia—, con la intención de potenciar análisis comparativos y mostrar la riqueza de las analogías y las diferencias entre los diversos mundos de agua.

¹ Roma: Donzelli Editore, 2003.

El coordinador del libro anticipa en la introducción que para tratar el tema del agua conviene remontarse a los orígenes del pensamiento occidental; por ello, cita a los precursores de la filosofía, Homero y Hesíodo, y a partir de ellos avanza en su discurso hasta alcanzar a los primeros pensadores: Tales de Mileto,² Anaxágoras, Píndaro. Dado que en otras culturas también ha habido precursores, en su deseo de salvar el etnocentrismo cultural, Vito Teti muestra cómo las mitologías africana y asiática también han hablado sobre el agua.

Culturas diversas y disciplinas variadas, pues para entender los universos materiales y simbólicos que conforman la historia del agua es preciso saber mirar desde distintas perspectivas científicas. Sólo así se pueden abordar asuntos como el carácter paradójico del agua, elemento vivificante a la par que destructor, las intersecciones entre la historia de la naturaleza y la de los hombres o las controvertidas relaciones entre el hombre y el agua. Teti apuesta por la perspectiva histórica y la conjunción de miradas y análisis para caminar hacia reflexiones sobre el agua en el contexto contemporáneo y resalta la necesidad de entender este recurso como un bien limitado en torno al cual surgen serios problemas como el hambre, la violencia, la destrucción del ecosistema, la especulación urbanística o el abuso de las multinacionales. De la denuncia de todo ello los lectores podemos inferir que el propósito del libro, en su conjunto, va más allá de lo meramente académico y alcanza el compromiso social y político. En definitiva, se trata de abordar la construcción de una nueva relación con el agua, a través de un conocimiento reflexivo de las relaciones establecidas a lo largo de la historia entre el hombre y el «petróleo transparente».

Vito Teti abre los trabajos dedicados al sur italiano. Gran parte de su ensayo gira en torno al agua como elemento destructor y pesadilla para los seres humanos. Incide en que las potencialidades catastróficas de este elemento provienen de su ausencia (sed) o de su excesiva presencia (tempestades, enfermedades, emigración). La necesidad de controlar este carácter destructivo del agua ha fomentado comportamientos rituales cuyo propósito es apaciguarlo.

2 Tales realizó los primeros pasos hacia la indagación racional del Universo. Generó explicaciones laicas y causas racionales para el origen de las cosas. De entre sus aportaciones, las más «populares» son las relativas a la cosmología: el agua, el principio de todas las cosas, y la tierra, que flota sobre el agua. Según Aristóteles, algunas de estas afirmaciones se encuentran en Homero, por lo que la referencia de Teti a la tradición poética anterior es pertinente y muy acertada.

En este sentido, los cuentos y los mitos populares recogidos por Teti exponen las difíciles relaciones de las sociedades tradicionales con el agua. Para evitar su ausencia, surgieron plegarias para propiciar las lluvias. La tradición oral calabrese acopia milagros de santos y vírgenes en torno al agua; cualquier localidad tiene su fuente milagrosa, motivo de devoción popular y lugar de reposo para los peregrinos que buscan el agua santa y purificante. Fuentes que saben conjugar el componente milagroso con aspectos arquitectónicos, artísticos, urbanísticos y sociales; en torno a ellas se reúne la gente, se desarrolla la vida social, se articula el plano urbano, son lugares de memoria y nostalgia. Más adelante, reflexiona sobre el mar y el temor que infunde en las poblaciones que viven de la riqueza de sus aguas, temor que se manifiesta a través de rituales de protección a pescadores y marineros. El autor del ensayo concluye sobre el carácter ambivalente del agua retomando a los clásicos, en cuyos textos encuentra el doble significado del agua como fuente de vida y de muerte. Son dos polos extremos entre los cuales aparecen una gran variedad de aguas con significados variados y funciones distintas, por ejemplo, la identitaria. Es el caso de Calabria, donde el sentimiento del agua es profundo: simboliza un pueblo en fuga que desea retornar a su lugar de origen, precisamente, para reencontrarse con el agua.

Teti plantea en su reflexión muchos de los temas que se encontrarán desarrollados en otros trabajos de la primera parte. Así, por ejemplo, Pietro Giovanni Guzzo ahonda en el tratamiento especulativo de las fuentes divinas. Recoge abundantes mitos del agua en la Magna Grecia que expresan la mentalidad de los pueblos y sociedades que la habitaban. En su literatura, el agua expresa valores positivos y negativos que se observan, respectivamente, en su personificación divina —el río como toro— y en el hecho de que los sibaritas adoraban el vino fundamentalmente porque no disponían de agua potable y, en consecuencia, eran muchos los riesgos derivados de su ingesta en mal estado.

Sobre los cultos del agua en la Sicilia griega trata el trabajo de Sophie Collin Bouffier. La historiadora francesa centra la reflexión en que los griegos fundaron sus colonias en los cursos de agua. La encarnación fluvial de estas ciudades dio origen a un sinfín de leyendas y cultos de los ríos considerados dioses. Esta importancia religiosa del agua se traduce en un respeto temeroso por la misma, expresada en una mitología que, en último término, viene a justificar también unos modos políticos. La autora retoma los clásicos —Homero, Hesíodo, Ovidio— para exponer la personificación de los ríos y cursos de agua

y proponer las razones de tal fenómeno. También la iconografía fluvial coadyuvaba a indagar sobre los diversos cultos del agua en Sicilia. Los ríos se representan, generalmente, como toros, hombres o niños; los manantiales, como mujeres. Todas las ciudades que han tenido una relación específica con sus ríos o manantiales han elegido un tipo de iconografía. Las razones por las cuales una ciudad elige tales representaciones conforman una parte del discurso de Bouffier, quien concluye su trabajo afirmando que la causa más simple es la epónima: la ciudad se liga al territorio —al río, en estos casos— como un emblema geográfico que habla por sí mismo de las vicisitudes históricas de la ciudad. Así, el papel más importante que tienen los ríos y manantiales en los mitos es hablar sobre la fundación de la ciudad. En torno a estos mitos nacen cultos, sacrificios y santuarios, tal como manifiestan las prospecciones arqueológicas, que vienen a apuntalar las creencias religiosas locales. En definitiva, para analizar los cultos del agua hay que reflexionar sobre los cultos a los dioses.

El ensayo de Gian Piero Givigliano se sitúa en esta misma línea argumental. Después de realizar una brillante introducción sobre la cultura del río releando también a Hesíodo, se apoya en lo concreto para ahondar en sus proposiciones iniciales. Así, narra cómo es esta cultura en las obras de Estrabón, a comienzos del siglo I de nuestra era, que constituyen la suma del conocimiento etnogeográfico de aquellos tiempos: el río como confín, las inundaciones, los ríos subterráneos, las leyendas, las vías fluviales, ríos como área homogénea de paisajes encantadores. Givigliano estructura en estos apartados lo narrado por Estrabón.³ Gracias a esta síntesis ejemplar entendemos parte del trabajo del historiador y geógrafo griego y nos acercamos al conocimiento de la cultura clásica.

Para continuar en este itinerario mítico-religioso, Alfonsina Bellio nos cuenta tres leyendas tituladas *El bandido*, *Las hermanas* y *La vidente*, relacionadas con el río Neto, importante vía de comunicación entre el litoral jónico calabrés, Crotona, y el interior, el área montañosa de Sila. El complejo simbólico de las leyendas remite a la centralidad del río en tres localidades: Belvedere Spinello, Santa Severina y Altilia. Es importante resaltar que la versión que se propone de las fábulas ha sido recogida verbalmente en el campo y narrada por

3 Hay que recordar que Estrabón compuso una *Geografía* en 17 volúmenes y su obra es de obligada consulta para el conocimiento del mundo antiguo.

la autora del ensayo, contribuyendo de este modo al afincamiento del patrimonio oral de la zona.

Tonino Ceravolo continúa con el análisis de la ambivalencia del agua, lo que le permite concluir que el simbolismo acuático tiene una estructura edípica: dependiendo de los contextos, el agua es pura o impura, benéfica o maléfica, libera de las posesiones o se convierte en hábitat ideal para los seres inferiores. En la primera parte plantea el problema teórico de la continuidad cultural y lo ejemplifica a través del encadenamiento del culto del agua y su arcaísmo. Continúa con una exposición de las asociaciones entre agua y santidad, insistiendo en la tradicional asociación del agua con el culto de muchos santos, sobre todo los de origen monástico. Presenta ejemplos del sur de Italia y del resto de Europa que confirman la consideración del agua como elemento de purificación y de liberación del mal.

Precisamente el mal es el tema que vertebra el discurso de Fulvio Librando, a través del análisis de la licantrópía. Sorprenderá al neófito en este asunto que los licántropos puedan tener cabida en un libro sobre el agua, pero el capítulo aporta las claves necesarias para entender su inclusión. El enfermo que imagina transformarse en lobo y las imágenes de la sed en el sur italiano conforman el argumento del ensayo de Librando: el licántropo tiene sed y al beber agua se impide que el animal predomine sobre el hombre. El autor narra las estrechas relaciones que existen entre lobos, licántropos y agua en el sur de Calabria, relaciones que todavía permanecen y que en tiempos de sequía se reactivan en el subconsciente colectivo provocando angustias y miedos.

El historiador contemporáneo Piero Bevilacqua lleva a cabo un recorrido histórico sobre el agua «gobernada» en el sur italiano. En este contexto espacial, el agua ha constituido un elemento de fractura y alteridad: ha marcado la división entre la prosperidad y la marginalidad. Ha sido la gestión del agua la que ha permitido que la población se haya acercado a una u otra cara del desarrollo. En el mejor de los casos, la consecuencia ha sido un buen progreso de la agricultura y un eficaz aprovechamiento hidroeléctrico. La denuncia del autor se centra en señalar que en los últimos cincuenta años la gestión del agua —por ejemplo, su excesiva burocratización— ha sido nefasta y únicamente ha generado problemas de difícil resolución. Uno de ellos ha sido que en las grandes ciudades, como Palermo, ha habido serios obstáculos para el acceso al agua corriente y el caos administrativo es el responsable de ello. El artículo propone

una interesante reflexión sobre la gestión histórica del agua, la cual lleva al lector a entender que la base de la prosperidad reside no tanto en la distribución del agua como en la búsqueda o creación de recursos hídricos.

Los ensayos englobados en esta parte primera del libro se cierran con un elenco de dieciséis estupendas fotografías en blanco y negro sobre Calabria. Realizadas por Salvatore Piermarini y Vito Teti, éstas pretenden expresar, como dicen sus autores, el valor material y simbólico de la presencia del agua en este lugar. Son fotografías que transmiten, en mayor o menor medida, nostalgia, soledad, silencio, afectividad, identidad, religiosidad, tradición, simplicidad, naturaleza y otros muchos sentimientos cargados de matices positivos. Su virtud principal es que logran completar de manera efectiva la comprensión del conjunto de textos de las páginas precedentes.

A continuación comienza la segunda parte del libro dedicada al Mediterráneo y a Europa. Los interesados en la cultura mediterránea pueden iniciarse con la lectura de *El mar de Ulises*, escrito por Predrag Matvejevic. Se abre este ensayo con un estudio etimológico sobre los diferentes nombres que ha recibido el mar Mediterráneo de los principales pueblos y culturas que han habitado sus costas: griegos, romanos, egipcios, judíos, cristianos, musulmanes, etcétera. Después, el autor se plantea si el Mediterráneo puede considerarse un mito o una realidad, para concluir, unas páginas más adelante, que entre la imagen y la materialidad de este mar hay un *décalage*. No duda Matvejevic en poner al descubierto los conflictos que se han generado en este territorio (división Oriente-Occidente, por ejemplo) y en proponer su superación a través de la creación de una nueva cultura intermediterránea y alternativa que considere e integre las diversas manifestaciones que pueblan su geografía.

Desde esta propuesta de la actualidad, el lector puede regresar a los orígenes con el artículo de Laura Faranda, el cual se centra en la tradición poética griega de Homero y Hesíodo. La etnóloga recurre a la *Teogonía* y a la *Iliada* para explicar el tratamiento del agua en los mitos de fundación cosmogónica. Destaca la tendencia maniqueísta de interpretar la realidad material *agua* en términos dicotómicos: masculino y femenino. Recorre las andanzas de Aquiles y Ulises por mares y ríos y llega a los trágicos griegos para indagar sobre el tratamiento que dieron al agua: el agua de Electra aplaca la sed del padre difunto; en Eurípides apoya el suceso de Fedra que se ahorca e incrimina, por escrito, a su hijastro, Hipólito (de hecho, tanto *Medea* como el *Hipólito* contienen ele-

mentos relacionados con la *phycis*); Narciso se ve reflejado en el espejo de agua, al igual que Atenea, que vive con la angustia de la imagen inquietante de una feminidad que es más temible cuanto más elemental.

También Giovanni Sole recurre al mito, en concreto el de Silla y Cariddi —dos monstruos terroríficos—, para ejemplificar su discurso sobre el agua. Después de breves pero acertadas referencias a clásicos que reflexionan sobre el mito y el logos, centra su atención en el mito elegido de Silla y Cariddi y en su función para hacer comprender el mundo, es decir, en su papel como instrumento para explicar la realidad circundante y para tratar de entender los fenómenos naturales inexplicables que sucedían en el estrecho de Messina. Destaca, además, la función terapéutica del mito: era una proyección del miedo de los pobladores. Hoy es el recuerdo de un mundo lejano que representaba de este modo el límite entre el mundo conocido y el desconocido. Hoy ha derivado en un lugar familiar totalmente desacralizado.

Luigi Maria Lombardi Satriani vuelve a insistir en que el agua es un elemento cargado de ambivalencia con múltiples significados reales y simbólicos: espacio de encuentro, de mediación entre vida y muerte. Nos recuerda que su color fue objeto de estudio por uno de los padres de la antropología, Fran Boas, y que, a partir de ahí, muchos otros estudiosos, desde distintas perspectivas, prestaron atención al mismo elemento. También la cultura clásica —Píndaro, Virgilio, Horacio— y el folklore expresan dicho interés; es relevante el caso de Calabria, como ponen de manifiesto algunos artículos de la primera parte. La metáfora más común es la del jardín del Edén: fecundidad, riqueza, pureza, alegría y, en definitiva, belleza y felicidad. Sin embargo, se recuerda que todo este carácter ambivalente y simbólico del agua no es exclusivo de la cultura cristiana. El etnólogo italiano cierra el ensayo volviendo a su planteamiento inicial y asegurando que el color del agua es el del alma, es el color de nuestro deseo de vida.

Antonio Giuseppe Caiazzo profundiza en la relación entre agua y cristianismo apuntada por Satriani. Todo su ensayo gira en torno a esta relación, por lo que éste constituye una estupenda síntesis sobre el agua en la cultura cristiana, aunque otras iglesias orientales también adopten algunas prácticas similares, pero con ciertas diferencias respecto a la occidental: la liturgia del bautismo, los baños en el judaísmo tradicional, san Juan Bautista, los evangelistas, el encuentro de Jesús con la samaritana en el pozo, el Espíritu Santo,

etcétera. Actualmente perviven estos signos del agua en la liturgia de la iglesia: la vigilia de Pascua, la bendición del agua, la bendición de la pila bautismal, el agua bendita a la entrada de la iglesia, el agua y vino para la eucaristía, el lavado de manos del sacerdote, etcétera. En definitiva, el agua expresa la vida de Dios que viene comunicada en Cristo y es éste el propósito y significado del bautismo cristiano.

El medioevo cristiano es abordado por Massimo Montanari. Comienza el historiador recordando que disponer de agua potable no era una realidad demasiado común en esa época. Fueron siglos de «agua rara», fundamentalmente por la desaparición o abandono de muchos acueductos romanos. Proveniente de pozos, ríos, torrentes o lagos, su disponibilidad provocó discriminaciones entre unos territorios y otros. La idea de que el agua corre fresca y abundante es un lugar común literario que responde a exigencias del vivir cotidiano. En este contexto, la producción de milagros asociados al agua no se hizo esperar; Montanari narra alguno de ellos y también se centra en otros relativos al agua como sujeto milagroso con propiedades medicinales. Numerosos ejemplos muestran, además, el carácter mágico que la cultura medieval otorga a la santidad. La lectura de este texto proporciona, asimismo, interesantes informaciones sobre las reglas higiénicas y la ciencia dietética desarrolladas en las diversas etapas del occidente medieval y cuyo fundamento se encuentra en la cultura galénica. El lector puede reflexionar, una vez más, sobre el carácter ambivalente del agua — elemento de penitencia, elemento de placer— en las construcciones mentales de este largo y complejo periodo histórico.

Aragón (España) es el campo de análisis de María Jesús Portalatín, un territorio en el noreste peninsular, donde el tratamiento de la cuestión del agua expresa las bajezas humanas a través de la especulación, los intereses arbitrarios no lugareños o la demagogia política. Debido a su escasez, el agua se controla en este ámbito geográfico para llevar a cabo una distribución equitativa, aunque siempre hay quienes aprovechan la gestión en beneficio propio. Las disputas legales y sanciones constituyen la norma a lo largo de la historia. Portalatín analiza estos asuntos en un marco geográfico concreto: la comarca del Campo de Borja, en la provincia de Zaragoza. Después de unos breves datos sobre el territorio que ubican al lector en el contexto espacial, resalta el papel que jugaron las acequias y canalizaciones en una gestión nada fácil de los recursos hídricos disponibles. Gestión en la que históricamente han chocado poderosos

intereses económicos —como los defendidos en los siglos medievales y modernos por señores y nobles laicos, de un lado, y por las influyentes órdenes religiosas instaladas en la comarca de Borja, del otro— con nefastas y graves consecuencias para las sociedades campesinas. A finales del XIX, los cambios se inician con la aparición de una nueva figura asociativa (el Sindicato de Regantes), la cual supone un intento de democratizar la gestión del agua en Borja. Hoy en día, esta asociación continúa ejerciendo un efectivo control del agua en la zona. Antiguos o nuevos dueños del agua, la autora señala que las respuestas de los habitantes han girado y giran en torno a elementos religiosos y, como en otros ámbitos geográficos, se recurre a súplicas y procesiones para propiciar las lluvias.

No dejamos la península ibérica, pues Fabienne Wateau presenta un estudio sobre el cantón de Melgaço, en Portugal, popular por su famoso vino verde Alvarinho. Las lluvias conforman en esta zona del noroeste portugués un paisaje de minifundios por excelencia. El agua, característica de un territorio apenas industrializado, es el motor económico del cantón desde hace más de tres siglos. Los usos estacionales del agua permiten que ésta reciba diferentes nombres: en invierno, agua de lima; en verano, agua *partilhada* o *de rega*. Una buena legislación de los usos y de los derechos parece garantizar la gestión de este recurso natural. La etnóloga francesa analiza cómo los conflictos hídricos tienen un carácter estacional que coincide con los usos y nombres ya mencionados, pero son ritualizados y puestos al descubierto para afrontarlos. Resulta interesante repensar los argumentos que proporciona Wateau en torno a su hipótesis de trabajo: la conflictividad, perfectamente ritualizada y pautaada en el tiempo, provoca enfrentamientos cómicos y divertidos: como si se tratara de escenas teatrales, los papeles representados por sus protagonistas sirven a la catarsis social y garantizan la cohesión del grupo.

El agua, como energía en movimiento, es el argumento del artículo de Aurelia Sole que investiga sobre el ciclo hídrico hoy en día en Italia. El análisis que realiza es más geográfico que histórico y sociocultural, por lo que aporta una nueva mirada sobre el agua y amplía el carácter multidisciplinario del libro. Desde el punto de vista del territorio, el agua —su presencia o su ausencia— ha sido factor determinante sobre los asentamientos humanos: sedentarismo versus nomadismo. Aunque hoy el agua puede transportarse, los problemas persisten y la mejor solución consiste en definir políticas y estrategias para una

gestión sostenible. Para ello, la autora propugna que es necesario entender el ciclo hidrológico de cada ámbito geográfico y ése es su propósito: analizar el ciclo del agua en Italia adoptando una perspectiva diacrónica que proporcione datos relevantes de cara a la planificación del recurso. El trabajo pone al descubierto los problemas con los que los humanos nos enfrentamos —desarrollo, riesgos naturales, contaminación— y aboga por una política internacional que defina estrategias justas.

Ahora seguimos en la Toscana, una maravillosa región donde las historias sobre el agua también asombran. Así nos lo cuenta Emerita Cretella recopilando los cultos del agua saludable, de origen muy antiguo (ya prehistórico), y sus esperadas bondades, por ejemplo, las de tipo ginecológico: disturbios del embarazo, protección del parto, etcétera. Viejas leyendas, lugares agradables rodeados de fuentes misteriosas, el despertar de la fantasía, los personajes extraños (eremitas, hadas, santos, brujas, ánimas penitentes); todo relacionado con los poderes terapéuticos del agua.

Pasamos de los relatos oníricos a la realidad y de este despertar se encarga Paolo Sorcinelli, en cuyo artículo nos advierte de los peligros del agua en mal estado: fuente de numerosas enfermedades que si bien hoy pueden ser curadas, no lo fueron en el pasado, tiempo en el que provocaron numerosas muertes, como indican, por ejemplo, los datos sobre el cólera durante el siglo XIX. Por si los estragos que esta enfermedad causó no bastaran, también puede leerse sobre los que provocó el tifus; mismos que fueron representados por los afamados pintores de la época. Para solventar tales males y llevar agua corriente a las viviendas fueron construidos acueductos. Antes de éstos, la gente se lavaba poco en sus hogares. Luego de la llegada del agua, fueron las creencias las que motivaron la ausencia de prácticas higiénicas corporales: se creía, por ejemplo, que el baño debilitaba el cuerpo y lo exponía a las enfermedades. Luego, en el siglo XVII algo comenzó a cambiar y la higiene personal llegó a convertirse en una obligación. Actualmente, numerosas personas todavía no disponen de agua corriente en sus viviendas, pues el acceso a este recurso está lejos de estar a nivel planetario.

Volvemos a España de la mano de F. Xavier Medina. El antropólogo catalán realiza un análisis sobre la publicidad del agua. Llega a la conclusión de que sus imágenes y sus significados son construidos en sociedad en términos de beneficio de mercado. La industria alimentaria del agua pugna por su cuota

de mercado y produce tipos de agua que responden a estrategias económicas. Ciertamente es que deben regirse por el ámbito legislativo europeo que aclara las particularidades de un tipo y otro de agua. De entre los símbolos asociados al agua buena están la singularidad (personalidad única), el sabor, el color (su ausencia), la pureza, la simplicidad, la tradición, la historia, su origen natural, el territorio, la salud, la dieta, etcétera. Del análisis efectuado por Medina se infiere que en cada uno de estos significantes, en menor o mayor medida, se ampara la industria del agua para promocionar sus ventas.

Siguiendo con la misma línea argumental, Helen Macbeth y Helen Lightowler abordan el tema del agua embotellada. Insisten en que el deseo de evitar las enfermedades que provoca el agua contaminada invita al consumidor a buscar aquella que es asociada con la idea de pureza, sinónimo de salud. Después de realizar un repaso sobre el concepto *pureza* —ampliamente trabajado por antropólogos, como Mary Douglas—, las autoras llevan a cabo una introducción a los procesos científicos de purificación del agua. Como señalan ambas estudiosas, a los turistas británicos todavía se les aconseja beber agua embotellada cuando viajan, incluso, por Europa. Como suele suceder en alimentación, los discursos que nos aconsejan sobre nuestra salud a veces no son tan desinteresados como podría parecer: quién sabe si detrás de esta recomendación no está la industria del agua embotellada, cuyas ventas se incrementan a medida que se extiende el miedo al consumo del agua de grifo.

Con este trabajo termina la segunda parte del libro, pero antes de pasar a la tercera y última encontramos de nuevo una serie de 16 láminas con iconografías diversas, estupendas y a color, que nos aproximan a la cultura del agua y a lo expuesto en los artículos precedentes. Todas las imágenes resultan de interés —las clásicas, medievales, modernas o contemporáneas, las culturalmente próximas o distantes, las religiosas y las laicas, las pinturas y las esculturas, las que reflejan lujo y las que representan la pobreza— y, por encima de la información que transmiten, conviene destacar el acierto de su inclusión en el contexto del libro: al igual que ese sorbete de limón que ofrecen algunos menús entre plato y plato, las imágenes permiten una mejor digestión de las páginas leídas y posibilitan acometer con apetito las que todavía quedan por delante.

La parte tercera, titulada «Otros mundos de agua», se inicia con el ensayo de Maurice Aymard sobre la cultura mediterránea del agua. Antes de entrar en materia, el autor narra y reflexiona sobre su último periplo por el Asia cen-

tral para hacernos partícipes de tres imágenes de ese viaje: la frontera oriental de la civilización mediterránea, la riqueza y abundancia de los mercados locales y el espectáculo, visto desde el cielo, del mar de Aral, reducido en una tercera parte durante los últimos diez años. Desde este ejercicio introspectivo, Aymard pasa a exponer su análisis sobre el agua en el Mediterráneo. Afirma que no es posible hablar de uniformización, sino de culturas diversas y plurales del agua en el ámbito estudiado, con una variedad interna espectacular que no es sino el resultado de un rico pasado de continuidades y rupturas motivadas por los variados pueblos y civilizaciones que han tenido cabida en este *mare nostrum*. El texto termina con una preocupación —el límite de los recursos hídricos— y con una propuesta: asumir nuestra responsabilidad como camino para evitar una crisis en el equilibrio ambiental.

Igor de Garine nos lleva al mundo africano a través del resultado de intensos años de trabajo de campo. En este caso analiza algunos aspectos de su permanencia con los masa, los muzey y los tupuri, poblaciones del norte de Camerún y el sudeste del Chad. Su reflexión se articula en torno a tres cuestiones principales: el agua como elemento en la vida doméstica y ritual, el agua en relación con la actividad agrícola (el agua celeste: la lluvia) y el agua en relación con la pesca y el hábitat (el agua terrestre: cursos de agua, inundaciones, etcétera). Del primer aspecto, destacan las dificultades que todavía existen para el acceso al agua. Como dice el etnólogo francés, el transporte del agua constituye uno de los trabajos diarios más fatigosos en una zona donde el miedo a morir de sed está presente en el inconsciente. Del agua celeste, nos transmite la angustia que en estas personas produce la dependencia de la meteorología: creyendo que pueden influir sobre la lluvia, llevan a cabo rituales semejantes a los descritos por otros científicos en otras áreas. Del agua terrestre, Igor de Garine se centra en la descripción de una de las actividades fundamentales de estas poblaciones: la pesca. Termina el artículo con una reflexión de orden teórico sobre la cuestión del agua en el área estudiada y el debate entre naturaleza y cultura, entre lo salvaje y lo socializado; debate que, como las grandes cuestiones filosóficas, continúa abierto.

Seguimos en África de la mano de Edmond Bernus. Su ensayo es un estupendo compendio sobre los Tuareg. Estamos ante una síntesis ejemplar sobre los aspectos fundamentales de esta cultura en relación con el agua: la escasez de ésta en el medio desértico, su abordaje en la literatura oral y su presencia en el vocabulario y su simbología. Como en el resto del planeta, el agua para los

Tuareg permite la vida, pero a diferencia de lo que ocurre en otros espacios, las cosas en el ámbito desértico no son tan fáciles y cobran nuevos significados.

Como muestra de otros mundos y significados, el artículo de Gioia Lia Chiauzzi nos remite al agua en las culturas islamizadas. Describe de una manera minuciosa las actividades de la vida cotidiana relacionadas con el agua en los países musulmanes, con la intención de hacer descubrir al lector la importancia que tiene; importancia que muchas veces pasa desapercibida a la mirada occidental. La autora establece cuatro ejes vertebradores en su discurso: el islam institucional, los Estados nacionales, la globalización islamizada y las culturas locales. Sobre el islam resalta la centralidad del agua dada su importancia en los usos y abluciones rituales, así como su presencia en varias suras coránicas. Acerca de la globalización, propone como ejemplo de resistencia el de la Zamzam Cola, la bebida que pretende anular el consumo de Coca-Cola. El asunto de los Estados nacionales conduce a la reflexión sobre las necesidades de modernización en un mundo donde la explosión demográfica y el desarrollo han multiplicado los usos del agua. Cuando se abordan las culturas locales, el artículo trata de reseñar la importancia de las particularidades, sobre todo las rituales y normativas. En síntesis, el ensayo constituye un buen compendio sobre las culturas islámicas y los usos y significados del agua.

Siguiendo con el viaje que nos propone Vito Teti, llegamos a la India a través de Aldo Natale Terrin y la simbología del agua en el mundo védico. Para el lector no avezado en el tema, como nosotros, este artículo constituye una iniciación al vedismo, la religión más antigua de la India, y es por ello altamente aconsejable. En la cosmogonía védica, Apam Napat es el hijo del agua, una divinidad que viene a indicar un dios original del agua primordial. El autor realiza un estado de la cuestión sobre esta divinidad en el contexto de la cosmogonía védica, comenzando con una recapitulación de los aspectos esenciales de los vedas. Ello sirve para contextualizar el tratamiento posterior del dios Apam Napat en aproximadamente unos treinta pasajes de los textos sagrados. Aldo Natale se centra en el análisis de las identificaciones del «hijo del agua» con otras divinidades para concluir que quizá este dios ha recibido diversos nombres —Varuna, Prajapati—, pero que todos remiten a una misma idea o concepto.

Lidia Decandia retiene nuestra atención en estas tierras hindúes con un interesante trabajo que cubre una perspectiva todavía no abordada en el libro

y remite a una temática psicoanalítica del agua. El marco espacial del trabajo es la ciudad de Varanasi, situada en la ribera del Ganges, la cual desde hace tres mil años constituye el centro sacro más importante de la India, con miles de peregrinos que llegan hasta ella para repetir una y otra vez los rituales de inmersión y purificación. La autora realiza un completo análisis sobre la religiosidad hindú y su centro neurálgico. Para ello describe con minuciosidad la efervescencia de la ciudad, la simbología del Ganges (río sagrado por excelencia) con su ambivalencia y potencia, su centralidad en el mundo y su estructura urbana relacionada con la presencia del río, con la percepción de la vida y la muerte; un diseño realizado «religiosamente», con centros y confines destinados a los diversos ritos.

Continuamos en Asia, pero ahora en otro ámbito cultural y geográfico. Cristina Cesáro realiza una etnografía hídrica de los uiguri, una población indígena turcófona del Asia central bastante ignota. Intuyendo el desconocimiento del lector, Cesáro realiza una sinopsis de los uiguri para después entrar de lleno en su cultura del agua. El texto analiza cómo este pueblo resuelve los obstáculos de su agricultura, cómo trata el agua para uso doméstico y para la higiene personal; investiga la importancia del agua en la hospitalidad y en la alimentación (modos de beber) y concluye con algo que ya han puesto de manifiesto otros investigadores, pero que es necesario resaltar: el agua no es sólo un elemento imprescindible para perpetuar la vida biológica, sino también para construir la vida social. Es decir, el agua desempeña un papel fundamental en la construcción de la identidad y en la gestión de las diferencias.

Nuestro viaje de conocimiento por las páginas de este libro concluye de la mano de una reconocida investigadora: Annie Hubert. En su compañía visitamos a los yao de Tailandia, en concreto a uno de sus subgrupos, los mien. La autora describe con eficaz sencillez las características fundamentales de esta población y luego profundiza en los aspectos materiales y simbólicos del agua. El ingenio para captarla y llevarla al pueblo, la habitación del agua o lugar donde se mantiene y almacena en las viviendas, su uso en los baños y su centralidad para la elaboración del plato principal (el arroz) son las cuestiones abordadas en un trabajo que se cierra con una denuncia política. Según Annie Hubert, los mien son acusados de la deforestación de su territorio, aunque nada hay tan alejado de la realidad. Sus prácticas diarias no son responsables de este flagelo ambiental, son las actuaciones de los guardias forestales que trabajan para com-

pañías internacionales las que aceleran la degradación de la cubierta vegetal y la degradación del suelo.

Las últimas frases del artículo que cierra el libro infunden en el lector cierto desánimo ante el cúmulo de abusos de poder, oscuros intereses, malos usos del agua y desequilibrios del ecosistema expuestos tanto en el artículo como a lo largo de las múltiples y diversas reflexiones reunidas en el volumen. Sin embargo, cuando se piensa con detenimiento, encontramos en todo ello uno de los logros de este monográfico sobre el agua: el compromiso que subyace en un conjunto de investigaciones que, desde diferentes perspectivas, escalas, espacios y tiempos, denuncian y sensibilizan sobre problemas de abastecimiento de agua y degradación medioambiental, además de poner al alcance del lector las claves para comprender los aspectos materiales y los significados simbólicos de cercanos y distantes mundos de agua. Gracias a Vito Teti, quien tuvo no la idea de hablar de las culturas del agua en distintos espacios y tiempos, sino también la capacidad de trabajo necesaria para materializar la idea en este libro.

Reseña de María Luz Rodrigo

Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber¹

Javier Marcos Arévalo (ed.)

La historia del vino está repleta de un extenso cúmulo de experiencias y situaciones en las que el hombre ha sido partícipe y protagonista y el mejor beneficiado o perjudicado, según su uso o abuso. En torno a este producto se han conformado muy diferentes realidades y escenarios de carácter histórico, social, político, económico, religioso, médico... En fin, muy diversos significados bajo muy determinados contextos, lo cual conlleva a replantear el estatus del vino como una bebida más.

El antropólogo Javier Marcos Arévalo, profesor de la Universidad de Extremadura y editor científico de este libro, reúne las aportaciones de una docena de especialistas. Los estudios se centran en los procesos de transformación, producción e industrialización del vino en las culturas que socialmente se han desarrollado a partir de este producto, en los mitos conformados en torno al buen y mal uso de esta bebida, en sus representaciones simbólicas a través de deidades y otros seres, etcétera. Junto al análisis y la reflexión de valores socioculturales —como los significados y simbolismos del vino en su devenir histórico, las prácticas sociales o los hábitos de beber—, la monografía da cabida a consideraciones sobre otros valores de carácter socioeconómico y médico-sanitario, fundamentalmente, que también confluyen en ese ámbito común de las culturas del vino.

¹ Sevilla, España: Signaturae, 2005.

Los estudios de caso abordan, en su mayoría, la relación del vino con diferentes espacios civilizatorios —la Roma imperial, el Egipto antiguo, regiones de España, Francia e Italia, pero también el México de la conquista española o el Alentejo portugués—, proporcionando cifras y datos muy reveladores sobre la importancia de la vinicultura a través de siglos de evoluciones e innovaciones técnicas.

Javier Marcos edita los textos de las ponencias invitadas al curso internacional de verano de la Universidad de Extremadura: «Las culturas del vino: tradición e innovación», el cual, bajo su dirección, se celebró en julio de 2004. Un curso planificado desde una orientación multidisciplinar, global e integradora, con sesiones teóricas y clases prácticas a cargo de investigadores y profesionales de reconocido prestigio que abordaron la temática propuesta desde diversos enfoques teóricos y metodológicos.

En conjunto, la diversidad disciplinar y teórico-metodológica de los textos aquí reunidos proporcionan al lector —tanto al especialista como al profano— un recorrido a través de aspectos históricos y actuales. Para ello, el libro se articula en cinco partes o secciones que recogen sucesivamente diferentes miradas desde la antropología social, la geografía y economía, la historia, el patrimonio cultural y la medicina y salud. El monográfico contiene, además, amplias referencias sobre las diversas fuentes primarias y secundarias que dan sustento a cada uno de los textos compilados.

El libro se abre con una breve presentación y una introducción en la que Javier Marcos pone de manifiesto la pluralidad de factores que confluyen en el complejo mundo del vino. Argumenta el uso del concepto cultural del vino en la consideración de que la uva y su transformación en vino generan formas de vida tanto materiales como sociales y simbólicas. Formas de vida cuya comprensión requiere, por un lado, de la enología, como ámbito científico que investiga la cultura de la transformación (vinicultura), y de la cultura de la producción del vino (viticultura); en estrecha colaboración con la ecología, la economía, los sistemas geográficos, las culturas del trabajo, los legados patrimoniales o los bienes tangibles. Pero también requiere, por otro lado, un acercamiento a las culturas del beber, esto es, a las pautas de consumo marcadas por los usos sociales y los convencionalismos culturales en los que degustar vino cumple un papel distinto al de cubrir una necesidad biológica y, por lo tanto, no sólo es un asunto fisiológico, sino que constituye un fenómeno social.

Desde estas premisas, la primera sección del libro, la más extensa, recoge cuatro trabajos elaborados desde la antropología social. A través de «Los sentidos del vino, significados y sensaciones en un mundo globalizado», Jesús Contreras (Universidad de Barcelona) incide en la complejidad y multidimensionalidad del vino, producto inseparable de la historia y la cultura, que da valor a la civilización mediterránea: es factor de desarrollo económico, motor de progreso tecnológico y científico, elemento sagrado y profano, alimento y bebida de placer, fuente de salud o enfermedad, producto de cotidianeidad y de exaltación festiva. Ello lo lleva a investigar la relación del vino con la tierra, con la ecología, con el espíritu, el conocimiento y la historia. Así, como producto geográfico y cultural, las características definitorias del vino dependen de la composición de suelos y climas, de sistemas de cultivo del viñedo y de elaboración del vino. Además, cada vino comporta una específica interrelación entre el proceso técnico de producción, el medio ecológico y la forma de organización social y sociabilidad. También deja una profunda huella patrimonial, tanto material como intangible, en los paisajes, las arquitecturas, el conocimiento científico, la sabiduría popular, las elaboraciones simbólicas, las manifestaciones literarias y artísticas o en el propio lenguaje.

Tras esta reflexión sociocultural sobre el vino y sus valores asociados, la propuesta del sociólogo y antropólogo francés Claude Fischler entra de lleno en el análisis de la relación vino-cultura a través del estudio de las razones para beber vino y su evolución a lo largo del tiempo. En función de las ventajas y desventajas que las sociedades encuentran en su uso, el autor comenta diversas razones para el consumo de vino en países y culturas diferentes. Así, en países productores, como Francia, existe un proceso de iniciación y aprendizaje en el consumo de vino que ritualiza y simboliza la incorporación del niño a la edad adulta. Sin embargo, en culturas menos habituadas al vino, su consumo se justifica por razones de salud, para acompañar la ingesta de los alimentos o para socializar.

En cuanto a la relación vino-salud, resultan interesantes los comentarios de Fischler sobre un libro publicitario editado hacia 1934 —*Mi doctor el vino*, publicado por la Maison Nicolas, una famosa cadena francesa de vinos y espumosos—, así como los que hace sobre los resultados de su investigación acerca del tema, *Cuerpo, alimentación y salud*, realizada en Alemania, Estados Unidos, Francia, Italia, Reino Unido y Suiza. Pero, aunque el argumento de la

salud sea comúnmente utilizado por los países productores para incrementar sus ventas, no puede obviarse la existencia de otras razones de igual importancia para beber vino. Fischler las analiza retomando los conceptos del economista Tibor Scitovsky sobre confort y placer para formular su hipótesis, hacer investigación de campo y definir ciertas diferencias culturales entre las sociedades donde la idea de producto de confort prevalece sobre la idea de producto de placer. El autor contrapone aquellas sociedades que usan el vino como alimento dietético, presente en todas las comidas (un vino corriente, vino a granel), con aquéllas donde la bebida es fuente de placer: un objeto cultural (vinos de autor, de denominación de origen, de la tierra, etcétera, originarios a la par que generadores de paisajes materiales, sociales y culturales específicos), de consumo consciente y cargado de simbología social.

La ausencia de referencias al caso español en las investigaciones de Fischler encuentra su contrapartida en la aportación del antropólogo Isidoro Moreno Navarro (Universidad de Sevilla). Se trata de un trabajo que analiza las identidades socioculturales y las culturas del trabajo en torno al vino en la región andaluza. A través de información muy precisa —nombres de lugares, personajes, fechas, instrumentos de labranza, datos de producción, etcétera—, muestra que Andalucía se ha caracterizado históricamente por una producción y elaboración de vino basada en la tierra, el clima y las culturas de trabajo. El autor presta especial atención a la identificación simbólica entre el producto (vino) y sus áreas de producción, y también al incremento y consolidación de las hectáreas cultivables hasta la incidencia de la filoxera. A través del análisis de los procesos de trabajo, resalta las características diferenciales respecto de otras zonas del Mediterráneo y de la península y refiere los contextos sociales vividos, la evolución de los métodos y formas de trabajo tras la revolución industrial, el protagonismo social de los viticultores organizados en sindicatos y otras asociaciones anarcosindicalistas. El trabajo también atiende a los procedimientos de crianza para la obtención de una gran variedad de vinos, con especial atención en los vinos finos, secos, amontillados y dulces, entre otros. En su conjunto, la aportación de Moreno Navarro enriquece la visión del lector sobre el universo cultural del vino en Andalucía, donde la función principal de este producto es favorecer la comunicación social y subrayar el nosotros más que el yo.

La primera sección temática se cierra con el análisis que ofrece el etnólogo francés Dominique Fournier. Su trabajo traslada el punto de mira a

la América hispánica —a México, Chile, Argentina, Perú— para reflexionar sobre el proceso de imbricación cultural que la conquista española generó en estos territorios. A través de un recorrido por la historia, la mitología y la antropología, introduce las problemáticas de la producción (o no producción), la importación, la comercialización, el consumo y la convivencia del vino con otras categorías de bebidas alcohólicas autóctonas. Sobre la introducción de la vid y el vino en el Nuevo Mundo y la existencia de políticas de restricción en las colonias del norte y las políticas de potenciación de viticultura en el cono sur, Fournier se plantea si estas actuaciones constituyeron una simple apuesta de carácter económico o fueron parte de un proyecto más ambicioso de conquista cultural, espiritual y política. El trabajo analiza el caso mexicano, donde el pulque y el vino compartieron muchas características físicas y simbólicas al ser elementos identitarios de las sociedades que generaron su consumo. Unas sociedades que tuvieron necesidad de encuadrar socialmente el consumo de estos productos, de definir con rigor el cuadro de sus efectos y excesos y de controlar el circuito económico que su producción y comercialización crearon. La confrontación entre vino y pulque, entre arma de conquista y arma de resistencia, plantea un conflicto de mentalidades, de identidades y de territorios entre dos sociedades que terminaron por acomodarse en una convivencia por todos soportada.

La segunda sección, dedicada a los estudios de geografía y economía, cuenta con dos aportaciones que permiten trazar una comparativa entre las realidades vitivinícolas de dos regiones vecinas, la Extremadura española y el Alentejo portugués. El profesor Gonzalo Barrientos (Universidad de Extremadura) analiza en «Viñedo y territorio» el papel de la viticultura en tres contextos geoeconómicos que le permiten concretar sus reflexiones: el contexto mediterráneo, el español y el extremeño. Inicia su exposición con un recorrido histórico del significado cultural y económico del viñedo en esos tres ámbitos espaciales, desde la Antigüedad hasta nuestros días. Utiliza fuentes arqueológicas, iconográficas, literarias y estadísticas, entre otras, para la reconstrucción del sistema vitícola en un ámbito, el mediterráneo, cuyos modos de vida han tenido como referentes seculares la tríada productiva de trigo, aceite y vino. En el caso español, el viñedo se conformó como una de las principales bases de la economía de subsistencia del medio rural. El artículo hace un recorrido por los cambios en los procesos técnicos y sociales que afectaron de manera decisiva

el cultivo de la vid y la obtención del vino entre los años sesenta y ochenta del siglo XX: tecnificación y mecanización que modificaron la forma de trabajo en el viñedo y en la bodega; evolución del concepto de consumo debido a la imposición del mercado mundial, las políticas de la CEE (Comunidad Económica Europea), la apuesta por mejorar los rendimientos y la calidad, el desarrollo del marco legislativo o la realización de inversiones económicas; surgimiento y consolidación del cooperativismo entre los pequeños propietarios, y otros factores. Los datos que incluye el autor sobre producción, extensiones cultivables o tipos de vinos posibilitan diferenciar, comparar y tener una idea más clara de la magnitud y florecimiento de la industria de producción de vino en los marcos geográficos estudiados.

Sin necesidad de abandonar el territorio extremeño, el profesor Antonio J. de Sousa (Universidad de Évora) aporta la perspectiva económica y empresarial en su análisis comparativo de las realidades económicas vitivinícolas del Alentejo portugués y de la Extremadura española. Se trata de un estudio de caso que analiza, caracteriza y confronta los posicionamientos competitivos y las estrategias empresariales de ambas regiones en el marco de un siglo XXI, donde la producción vinícola de Estados Unidos, Australia, Chile, Argentina y algunos países del sur africano está logrando significativas cotas de mercado. Con el objetivo de mejorar la capacidad de actuación empresarial en este contexto de globalización de los mercados, las conclusiones del trabajo de campo de Sousa conforman un abanico de actuaciones susceptibles de orientar futuras decisiones: mejoras en sistemas de información y tecnologías, inversiones en la función comercial, apuesta por la diversificación, mejor gestión de los recursos humanos, etcétera.

Abre la tercera sección del monográfico el extenso trabajo del historiador Francisco Javier Burgaleta (Universidad de Extremadura). Bajo el título «Etno-Enología en el mundo antiguo: el vino y la civilización» recorre diferentes temáticas en torno al vino que estuvieron presentes en las culturas grecolatinas: la producción y elaboración, el consumo y degustación entre los diversos grupos sociales, la comercialización, la ebriedad y el dionisismo, los usos medicinales y culinarios, el vino y la sociabilidad, el vino y la fiesta, el simposio, la bacanal, el ritual religioso. El autor acude a fuentes literarias y arqueológicas para brindar un amplio abanico de información que permite profundizar en los significados culturales en torno a las modalidades productivas y en torno a las

formas de consumo de las sociedades mediterráneas de la Antigüedad. Desde una perspectiva enológica o, en palabras de Burgaleta Mezo, «etno-enológica», el territorio extremeño ha logrado preservar modos de producción que remiten a modos de elaboración —e incluso a ciertos rasgos— de los vinos antiguos. Los datos sobre lugares, protagonistas, técnicas de viticultura, de vinificación y de conservación de los caldos son presentados de tal forma que el lector podrá viajar en el imaginario, pensándolo o comparándolo con realidades contemporáneas.

Precisamente las realidades contemporáneas conducen el discurso del historiador Alberto Ramos Santana (Universidad de Cádiz). En «Sociabilidad y cultura de las tabernas en la España contemporánea» propone una aproximación a las culturas del vino, a través del conocimiento de la cultura de la bebida y de la cultura tabernaria. Su investigación se circunscribe al análisis de los modos y contextos del consumo social de vino en la España de los siglos XIX y XX y contiene una mirada retrospectiva sobre el largo recorrido de los establecimientos de venta y consumo de vino, desde los tiempos medievales hasta nuestros días. *Taberna, bodega, tabanco, tasca, cantina, bodeguita* son vocablos utilizados a lo largo del tiempo para nombrar los locales «donde se vendía y se vende, se consumía y se consume vino». Por medio de numerosos ejemplos, Ramos Santana analiza las definiciones, funciones y vicisitudes de las tabernas como enclaves de consumo y de interacción social donde los procesos identitarios y la sociabilidad masculina se manifiestan bajo la atenta mirada y el control de las autoridades morales, sociales y políticas.

El nuevo concepto de patrimonio cultural del vino tiene su espacio en la cuarta sección del libro. Desde finales del siglo XX, la reformulación del concepto patrimonio posibilitó la consideración de la alimentación en general, y del vino en particular, como elementos susceptibles de convertirse en bien patrimonial. Como indicador de las relaciones sociales, económicas y culturales, el vino está bien posicionado dentro del escalafón de elementos integrantes del patrimonio cultural, lo que explica la creación en 2006 de la Cátedra UNESCO de Cultura y Tradiciones del Vino. En la actualidad, la categoría 'patrimonio cultural del vino' da cabida a un amplio y dispar elenco de realidades materiales e inmateriales: edificaciones, artefactos, paisajes, danzas, relatos, canciones, comidas y modos de hacer, entre otros.

La antropóloga Gema Carrera Díaz (Instituto del Patrimonio Histórico Andaluz) nos invita a recorrer este patrimonio a través de un estudio de caso centrado en la Sierra Morena sevillana, un espacio en el que las actividades viti-vinícolas de antaño han dejado un rico legado en el paisaje, la arquitectura, las formas de vida y la memoria colectiva. Bajo el título «Legados patrimoniales: arquitectura y paisaje vinícola en la Sierra Norte de Sevilla», la autora caracteriza los sistemas de producción y transformación de la uva que tuvieron un papel protagonista en la configuración del paisaje agrícola, humano y arquitectónico de la región de Cazalla de la Sierra y Constantina. Sin embargo, el cultivo de la vid y la dedicación económica vinícola de otrora son en la actualidad completamente marginales. Ello no significa que el vino haya dejado de ser un referente cultural y simbólico de este territorio y de las gentes que lo habitan, constituyendo, por lo tanto, un legado patrimonial inmaterial que permanece en la memoria colectiva y que se suma al legado material de edificaciones y artilugios vinícolas. Conocer, documentar, proteger y poner en valor este patrimonio cultural que es el vino es la propuesta contenida en este artículo ilustrado con abundantes mapas, cuadros y fotografías.

Uno de los principales medios para hacer visible, poner en valor y, a la par, conservar el patrimonio cultural del vino es la musealización. Al igual que el concepto de patrimonio cultural del vino ha sido reformulado en las últimas décadas, la noción de museos del vino también se ha modificado y evolucionado: en la consideración fundamental de que lo patrimonial va más allá de una mera colección de objetos, el museo debe ir, también, más allá de una simple reunión y exposición de piezas. En el contexto del nuevo escenario que estas reformulaciones diseñan, el antropólogo José Luis Alonso Ponga (Universidad de Valladolid) se posiciona críticamente contra los recurrentes y poco atractivos planteamientos museísticos que se observan en buena parte de los llamados «museos del vino». Su trabajo, intitulado «Los Museos del Vino: patrimonio y desarrollo económico», parte de la consideración de que los museos y el enoturismo se están configurando como importantes factores de dinamización económica y cultural del mundo rural. Pero el desarrollo de estas posibilidades patrimoniales y económicas requiere una clara apuesta por nuevos esquemas museísticos; unos que no se limiten a reiterar una historia general del vino, atemporal y con falta de identidad, sino que sepan incluir, además, especificidades locales y comarcales que plasmen la identidad territorial (historia, legado

material, ambiental e inmaterial) y logren, en definitiva, «contar historias de lo concreto en lenguajes universales». Alonso Ponga acude al Museo Provincial del Vino en Peñafiel (Valladolid), ubicado en un castillo del siglo XIV, como ejemplo de las reflexiones, planteamientos y propuestas contenidas en su texto.

La última sección del libro propone la reflexión en torno a los aspectos biomédicos vinculados con la ingesta de vino. Marcos Arévalo ha incluido en este bloque dos trabajos acerca de los beneficios y problemas que el consumo de vino representa para la salud. Paloma Soria Valle (Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid), especialista en Nutrición Clínica y Dietética, incide en la consideración del vino como alimento calórico que estimula y aporta energía y del que destaca su potencial cardiosaludable. Su trabajo, titulado «El vino en la salud y la enfermedad», reúne abundante información sobre los componentes y propiedades del vino e incluye recomendaciones prácticas de ingesta moderada.

La exposición del doctor José Enrique Campillo Álvarez (Universidad de Extremadura) pone de manifiesto la diversidad de posicionamientos científicos en torno a las razones por las cuales beber (o no beber) vino. A través de los escritos del afamado médico extremeño Juan Sorapán de Rieros, nacido en 1572, este artículo reflexiona, en perspectiva histórica, sobre la sabiduría popular y médica del siglo XVII, y sobre las valoraciones de la ciencia médica actual en torno a la relación del vino con la salud. Sirviéndose del refranero y de la literatura médica histórica y actual, José Enrique Campillo reúne en «Vino y salud: ciencia y tradición» abundantes argumentos sobre lo bueno y lo malo del consumo de vino; datos sobre las ventajas de su ingesta moderada respecto al consumo de otras bebidas alcohólicas, valoraciones en torno al vino-alimento y al vino-medicina y muy diversas disquisiciones sobre la gravedad de las consecuencias que provoca un consumo abusivo de bebidas alcohólicas, entre otros aspectos.

En las páginas precedentes hemos tratado de desgranar las principales ideas y contenidos del libro. El planteamiento editorial de reunir las aportaciones expuestas en un curso de verano multidisciplinario constituye una apuesta llena de dificultades. La muy diversa factura de los trabajos, el predominio de la perspectiva antropológica o el propio diseño de las secciones temáticas son cuestiones que Marcos Arévalo asume para publicar este libro que, por un lado, logra conjugar la dimensión histórica y la contemporánea, ofreciendo perspectivas de análisis sobre lo que el vino representó y representa en nuestras

culturas. Por otro lado, brinda la posibilidad de reflexionar, pensar y repensar los referentes materiales, simbólicos, sociales, económicos y mentales del vino, a través de miradas dispares y complementarias. Sin duda, una lectura más que recomendable para los estudiosos del vino en general y para quienes abordan el tema desde la perspectiva antropológica y cultural.

Reseña de Ricardo Ávila y Ramón Romero

Drinking. Anthropological approaches¹
Igor de Garine y Valerie de Garine (eds.)

Drinking... consta de veinte estudios, veinte miradas sobre el papel que juega la bebida —y los tipos de bebida— en distintos marcos culturales. Estudios que fueron presentados en agosto de 1998, durante el *XIV Congreso Internacional de IUAES*,² en Williamsburg, Virginia. El propósito del congreso fue presentar un enfoque multidisciplinar que concentrara las ciencias biológicas y sociales en torno al tema de la bebida. Los editores de esta recopilación expresan su preocupación por la falta de atención de etnólogos y antropólogos a la función de las prácticas de la bebida en las relaciones socioculturales. Por ello se han propuesto dejar en esta edición el registro de los trabajos presentados en el congreso; trabajos que abordan casos rurales y urbanos, y que se mueven por lo largo y ancho de diversos continentes. Parece apropiado estructurar la presente reseña en concordancia con el orden del libro mismo, es decir, dando a cada uno de los trabajos un apartado propio, partiendo del título y de su autor. Empecemos.

«A FAVOR DE UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR
DE LAS FORMAS DE BEBER», POR IGOR DE GARINE

Partiendo de la base de una reciente preocupación por las repercusiones físicas y sociales del exceso de bebidas alcohólicas, De Garine presenta una propuesta

1 Londres: Berghanh Books, 2001.

2 International Union of Anthropological and Ethnological Sciences, por sus siglas en inglés.

de investigación con la cual contempla varias preguntas, tales como ¿quién bebe?, ¿qué tipo de bebida?, ¿en qué cantidades?, ¿cuáles son los efectos físicos y psicológicos de beber?, ¿cómo?, ¿en qué lugar? y ¿por qué? A la par de estas preguntas toma en cuenta aspectos éticos y émicos. Partiendo desde una perspectiva cultural, el autor considera las formas de beber como una actividad de socialización o, en contextos religiosos, como una actividad ritualista.

En la propuesta de estudio los efectos fisiológicos del alcohol en el cuerpo humano son contemplados. Para ello el autor enumera cuatro formas básicas en el consumo de alcohol: una forma de consumo como participación social, otra de tipo permanente (consumo diario), una más la del fin de semana y, por último, la alcoholización en niveles tóxicos. Finaliza enfatizando un problema de vital importancia que los antropólogos no deberían dejar de lado: que el consumo de alcohol está relacionado, entre otras cosas, con la inseguridad emocional de la vida moderna.

«LOS PROCESOS BIOCULTURALES DE LA SED Y EL BEBER»,
POR LUIS ALBERTO VARGAS

El autor inicia explicando detalladamente algunos procesos fisiológicos en el cuerpo humano, como el balance de líquidos, su composición, y la forma en que este proceso se combina con el de los alimentos. Describe la sed como la función que indica al organismo la necesidad de hidratarse, los componentes salinos necesarios para la hidratación, etcétera; las consecuencias de la falta de agua y las maneras en que el organismo maneja la falta de líquidos. Subraya la relevancia para todos los procesos anteriores de elementos determinantes, como las condiciones climáticas y la accesibilidad a bebidas, ya sea de origen natural o de manufactura humana.

Lo anterior le da pie a enumerar la variedad de bebidas que el hombre ha creado para satisfacer sus necesidades fisiológicas pero también socioculturales, entre ellas, las de origen natural, como la leche o los jugos; y aquellas cuyos elementos han sido alterados por medio del hervor o formas de enfriamiento para cambiar el sabor de la sustancia, como el café o el té. El autor resalta la incidencia de la comida básica de cada región sobre el tipo de bebidas destiladas o fermentadas que ahí se producen, como el pulque, en el caso de México. De ahí se va hacia varios ejemplos de prácticas sociales para las bebidas, desde

el café con leche en el desayuno hasta el ponche en las festividades. Además, explora el interés cultural de los recipientes contenedores de las bebidas, pues no es lo mismo tomar de un caballito que de una taza de barro. En resumen, el texto deja un claro y un campo abierto a la magnitud de áreas que podrían estudiarse; todas ellas partiendo de la bebida y las formas de beber.

«UN ESTUDIO SOBRE EL AGUA Y SU CONSUMO DENTRO
DE UN CONTEXTO ECOLÓGICO ENTRE LOS ABORÍGENES AUSTRALIANOS
Y SUS MÉTODOS DE SUBSISTENCIA», POR STANLEY J. ULIJASZEK

Este interesante texto hace una revisión del concepto bajo el que se tiene a los aborígenes australianos; ése en el que se les ha considerado una sociedad dedicada al ocio, a causa de sus largas siestas vespertinas. El autor estudia las investigaciones previas de McCarthy y McArthur, quienes habían elaborado gráficas de las horas de una jornada laboral y las horas dedicadas al sueño, y a partir de éstas introduce en su trabajo elementos como la deshidratación, el limitado acceso a líquidos y las condiciones climáticas de Australia, para concluir que aquellas largas siestas que caracterizan a estas sociedades son una simple respuesta fisiológica para contrarrestar la falta de líquidos. Esto provoca un drástico giro en la concepción que se tiene de los aborígenes australianos, y es un claro ejemplo de lo que la investigación de las formas de beber puede aportar al conocimiento de otras sociedades.

«NI UNA GOTA. HÁBITOS DIARIOS DE BEBIDA EN LAS SOCIEDADES
DEL PACÍFICO Y NUEVA ZELANDA», POR NANCY J. POLLOCK

La autora contrasta sus investigaciones de las formas de beber y de las bebidas en dos sociedades muy disímiles: una en las islas del Pacífico y otra, más urbanizada, en Nueva Zelanda. En el texto maneja tres criterios básicos para la selección de bebidas: accesibilidad, portabilidad y potabilidad; y los tres son ejemplificados con los dos casos estudiados. Resulta llamativo que entre ambas sociedades, a pesar de sus diferencias climáticas, culturales y espaciales, se combinen y compartan tantos elementos —como la escasez de agua potable—. Para las sociedades del Pacífico, aunque rodeadas de agua de mar, existe escasez de agua potable y, por ende, los pozos son codiciados y el agua de los cocos es la

más común. En Nueva Zelanda, los problemas del suministro de agua potable convierten al líquido en un bien escaso. En ambas sociedades se tiene en alta estima compartir las bebidas, aunque difieran bastante respecto a los tipos de bebidas alternativas al agua. Por último, señala que ninguna de las dos sociedades conoce el agua gratuita como tal.

«FORMAS DE BEBER ENTRE LOS MASA Y MUSEI
DEL NORTE DE CAMERÚN», POR IGOR DE GARINE

Éste es un agudo estudio sobre las prácticas de la bebida entre los masa y los musei. Se explican detalladamente los simbolismos que tiene la bebida para ambos pueblos, tomando en cuenta el entorno desértico en el que se encuentran. Dichos simbolismos se hallan arraigados en lo más profundo de las mitologías de cada grupo. En el texto se detallan también —entre muchas otras cuestiones de interés— los tipos de cerveza que se consumen y la relevancia cultural y estatus que ésta tiene; también, el incremento del consumo de alcohol en los últimos años y la transformación de las antiguas costumbres y regulaciones para las bebidas alcohólicas entre los masa y musei, así como la introducción de bebidas externas y los cambios culturales que esto ha provocado.

«CONSUMO DE LECHE EN GRUPOS PASTORALES DE ÁFRICA»,
POR MICHAEL A. LITTLE, SANDRA J. GRAY Y BENJAMÍN C. CAMPBELL

En su investigación los autores analizan el consumo de leche en varios grupos de pastores del este de África, concentrándose en los turkana, una población nómada cuyo alimento básico —como el del resto de las poblaciones aledañas y de toda África— es la leche. La investigación explora los diversos modos de preparación que existen para la leche, así como la directa relación que éstos guardan con los periodos climáticos en que son elaborados. En el texto se concluye que son precisamente estos dos factores, la leche como principal nutriente (por lo tanto sus componentes alimenticios) y las altas temperaturas con mínimos niveles de humedad, los causantes de la característica complejidad de los turkana: altos, delgados y con muy poca masa muscular.

«RITUALES DE BEBIDA ENTRE LOS MASAI»,
POR FOUAD N. IBRAHIM

El artículo es producto de una meticulosa investigación, ahora sobre el importante simbolismo de las bebidas en la sociedad masai. Se expone el caso de la leche de ganado, bebida sagrada y con distintos significados, según sea su uso ritual; leche que, además, es el alimento básico en la dieta de los pastores. La mujer es la guardiana de ésta, es ella quien la extrae del ganado y la administra, aunque siempre supeditada a la primacía del hombre, ya sea el marido, los hijos o los muran, otra figura relevante para los masai, especie de guerrero de élite con estrictas medidas de alimentación y entrenamiento, sin ningún vicio permitido —como alcohol o tabaco— y depositario de los más altos valores morales del grupo. Para los ancianos curanderos con altos atributos religiosos está reservada una bebida especial y también simbólica: el aguamiel.

A los masai, de la misma forma que a muchos otros grupos, les ha tocado adaptarse a los embates de la vida moderna y a las costumbres —y productos— occidentales, los cuales se extienden cada vez más, de tal suerte que desde hace ya varios años los masai han empezado a incorporar bebidas de otros grupos vecinos, aunque éstas no tienen el mismo valor ritual, y pese a que —por ejemplo— las regulaciones con los muran deban ser más relajadas y esto tenga repercusiones en los valores de la comunidad entera.

«VARIACIÓN EN EL CONSUMO DE LA LECHE EN EUROPA OCCIDENTAL.
EL CASO DE LOS PAÍSES BAJOS», POR ADEL P. DEN HARTOG

En *Variación...* Den Hartog sigue la huella de los distintos tipos de consumos de leche que se han dado en varias épocas. Se trata de consumos sujetos a procesos históricos de largo alcance, como la Revolución Industrial y las guerras del siglo xx, y que —citando a Hobsbawm— han reinventado las tradiciones. Este trabajo hace saber cómo en el siglo xviii la leche es ponderada como insumo procesado, es decir, queso y mantequilla, y cómo en particular ésta fue convertida en bebida gracias a las innovaciones tecnológicas de la Revolución Industrial. Sin embargo, más adelante, con los cambios drásticos ocurridos durante el siglo xx, la mantequilla, dado que es un alimento rico en grasa que pasa al cuerpo humano, es considerada alimento potencialmente nocivo para la salud.

En fin, el autor señala que todos los cambios operados en la leche, en cuanto que bebida de consumo básico en Europa occidental, han sido provocados por factores externos a su propio proceso productivo.

«LA LECHE EN LA MONTAÑA», POR HELEN MACBETH

La leche es un elemento básico en la dieta de múltiples sociedades. Este texto analiza varios estudios sobre los efectos de la leche y los lácteos en el organismo que han sido realizados en regiones como Cerdeña, entre España y Francia. En el caso de la llamada *dieta mediterránea*, el balance entre productos lácteos y productos vegetales, frutas y granos enteros está directamente relacionado con los bajos índices de enfermedades degenerativas, comúnmente asociados con la ingesta de leche. Otros factores relevantes de la combinación de alimentos y bebidas y su incidencia en la salud se ponen de relieve con el caso de Francia y su alto consumo diario de vino de mesa; se señalan los efectos preventivos que el vino puede tener en una dieta que incluye lácteos y se resalta así la importancia de tomar en cuenta la grasa de los lácteos y su efecto en las enfermedades degenerativas.

«VINO Y SALUD. LAS FACULTADES SANATIVAS DE UN CONSUMO
MODERADO», POR A. M. TRONCOSO, M. C. GARCÍA
PARRILLA Y M. V. MARTÍNEZ ORTEGA

Los investigadores de este estudio se concentran en lo que se llamó «la paradoja francesa», una investigación que mostró el bajo índice de enfermedades cardiovasculares que los franceses presentaban, aun a pesar de su ingesta de leche; un estudio que marcó el consumo diario de vino de mesa como la única variante de Francia, en relación con otros países estudiados. Partiendo de esta premisa, los autores exponen uno a uno los beneficios para la salud que trae consigo la costumbre de tomar una copa de vino de mesa diariamente.

«BEBER. CASI UNA LENGUA SILENTE», POR ISABEL GONZÁLEZ TURMO

En el texto se tratan las convenciones sociales de la bebida, particularmente de las bebidas alcohólicas. Ya sea un acto individual o social, beber alcohol tiene sus propias marcas culturales. Como ejemplo de esto se citan varias costumbres

antiguas de Andalucía, junto con sus convenciones, desde las históricas hasta las actuales. Así, el lector puede observar las transformaciones de algunas costumbres y la permanencia de otras —sobre todo— en las tabernas, en donde el acto de invitar una copa o el de beber solo hablan por sí mismos.

«LA BEBIDA Y CUESTIONES DE GÉNERO EN ARAGÓN, ESPAÑA»,
POR LUIS CANTARERO ABED

El autor compara dos localidades de Aragón, la ciudad de Zaragoza y el Valle del Basa, para contrastar las diferencias simbólicas y socioculturales entre un ámbito urbano y uno rural en cuanto a la selección de bebidas alcohólicas por parte de hombres y mujeres. Así los lectores podemos observar que las diferencias en la elección tienen causas diversas: preocupaciones de salud y estética, sabor, estatus social, etcétera, aunque únicamente en el caso urbano, ya que en el entorno rural, las mujeres se encuentran prácticamente vetadas del consumo de bebidas alcohólicas, pues se cree que beberlas es una práctica masculina, aunque en los últimos años tal pensamiento va modificándose.

«EL TAPEO. UN MODELO IDENTITARIO DE LA BEBIDA Y COMIDA
EN PÚBLICO EN ESPAÑA», POR AMADO MILLÁN

Las tapas, suerte de botana característica de España, han sido un acompañamiento para las bebidas alcohólicas desde hace más de un siglo.³ Alrededor de su consumo se han generado prácticas sociales y costumbres alimenticias propias y exclusivas de la sociedad española. Comer tapas suele ser una actividad pública, es decir, de exteriores, y la disposición de éstas en una tabla, para compartir, propicia la creación de lazos sociales similares a los de la bebida.

«CANTINAS Y BEBEDORES DE MÉXICO», POR RICARDO ÁVILA

Las cantinas de México son un fenómeno extendido en la sociedad desde hace más de un siglo. El autor explora el funcionamiento de estos espacios dentro de

3 Para una ampliación sobre el origen de la palabra *tapa*, se puede consultar <[www.wikipedia.org/wiki/Tapa_\(alimento\)](http://www.wikipedia.org/wiki/Tapa_(alimento))> (N. del E.)

la maquinaria sociocultural, dado que se trata de lugares exclusivos para tomar bebidas alcohólicas y relajar las tensiones de la vida. El texto observa no sólo los síntomas, sino las posibles causas de la —muchas veces— exorbitante forma de beber de una buena parte de la población mexicana, que encuentra en la cantina el lugar socialmente aceptado para beber.

«TAMADOBA. COHESIÓN SOCIAL MEDIANTE LA BEBIDA
EN LAS MESAS DE GEORGIA», POR MARY ELLEN CHATWIN

Cualquier viajero y explorador debería conocer la peculiar práctica de la tamada, un banquete muy protocolario de los georgianos que a cualquier extranjero podrá parecerle tedioso y desgastante. En este texto se enumeran puntualmente los protocolos de la tamada y el tamadoba, elocuente y articulado anfitrión del banquete, encargado de una serie de brindis que pueden ir de 5 a 20, mediante los cuales se reafirma la identidad y pertenencia de los participantes y se inicia a los extranjeros invitados a través de un recorrido cultural de ancestros y costumbres, con la bebida y el brindis como vehículo.

«UN RECUENTO ETNOGRÁFICO DE LOS MÚLTIPLES ROLES CULTURALES
DE LA CERVEZA DE MIJO ENTRE LOS AGRICULTORES DUPÁ AL NORTE
DE CAMERÚN», POR ÉRIC DE GARINE

La cerveza de mijo es uno de los productos más —si no es que el más— importantes en la dieta de los dupá. El acto de beber *bumma* (nombre que se le da a esta cerveza) es una práctica grupal para ocasiones festivas y rituales, así como para retribuir las jornadas de trabajo. Beber *bumma* no es considerado una paga como tal, sino meramente una retribución. Es así que si se necesitan trabajadores para la tierra o para una casa se prepara *bumma* (lo que implica unos siete días como promedio) y se ofrece no sólo a los trabajadores, sino a quienes vayan pasando por el lugar a la hora de repartirla. Luego de ello se les da a los trabajadores una segunda porción para llevar, para que la compartan con su familia y amigos. El autor expone que además de sus atributos simbólicos para ocasiones rituales o festivas, la función más importante de la *bumma* es la de cohesión social.

«IMPLICACIONES SOCIOECONÓMICAS Y CULTURALES DE LAS BEBIDAS
ALCOHÓLICAS ENTRE LOS ABAGASII EN KENIA DEL OESTE»,
POR WILFRED K. SUBBO

En esta comunidad bantú, ubicada al oeste de Kenia, la cerveza tradicional es llamada *busaa*, mientras que un licor de alta concentración alcohólica es llamado *changaa*. La elaboración de estas bebidas ha estado siempre a cargo de las mujeres, quienes la producen —la mayoría de las veces— en su propio hogar. La casa de ellas se convierte en la taberna a la que asisten los varones para beber. El ingreso económico que así se genera es de gran importancia para las familias abagasii, pero en las últimas décadas esta costumbre ha propiciado conflictos sociales, provocados por los excesos en la bebida. Ha provocado problemas conyugales, causados por las riñas entre las mujeres que preparan las bebidas y sus maridos. Por si no fuera suficiente, también en los últimos años, la bebida tradicional de los abagasii ha sido considerada ilegal por las regulaciones de calidad y salubridad, pues no se prepara en un ambiente higiénicamente probado.

«ALCOHOL, ESCLAVITUD Y CONTINUIDAD DE LA CULTURA AFRICANA
EN EL CARIBE BRITÁNICO», POR FREDERICK H. SMITH

De los esclavos trasladados a las islas del caribe británico en los siglos xvii y xviii, dos y medio millones provenían de África. Partiendo de esta base y de la relevancia espiritual de las bebidas alcohólicas para la mayor parte de las comunidades africanas, el autor expone que las bebidas —en este caso el ron— sirvieron para afianzar la identidad y dar unidad a los grupos de esclavos en las islas del caribe británico, al tiempo que introdujeron el concepto de estatus social, según el tipo de bebida que se consumiera. El estudio es un invaluable recorrido por las formas de adaptación a nuevos mundos y la permanencia de antiguas tradiciones renovadas.

«LA BEBIDA EN LA ISLA LA REUNIÓN. ENTRE LA VIDA, LA MUERTE Y EL
OLVIDO», POR ANNIE HUBERT

Este es un valiosísimo texto en el que la autora se dedica a desenmascarar la visión que se tiene de los pobladores de La Reunión como bebedores en exceso,

practicantes de endogamia y retrasados mentales. Remitiéndose a los primeros pobladores de la isla en el siglo xvi y a la conformación social que se dio en ésta con una mayoría de esclavos y una minoría de franceses «criollos», la autora observa los beneficios económicos que rindió la producción local de ron desde los siglos xvii y xviii, explica qué fue lo que condujo a ciertas fracciones de la sociedad a la costumbre de beber en exceso, y analiza la exagerada visión externa que se tiene de estos isleños. Un afilado estudio que desenmascara con cifras y datos históricos los prejuicios sobre esta sociedad.

«¿CUÁL ES LA MEDIDA “ACEPTABLE” DE ALCOHOL?

DEFINICIÓN DEL SUDESTE ASIÁTICO», POR CHRISTINE S. WILSON

Este brevísimo pero ilustrativo texto relata un irónico caso de consumo de alcohol entre los habitantes musulmanes de Terengganu, en el oeste de Malasia. Se trata de una investigación cuyo interés principal fue estudiar las costumbres y creencias relacionadas con la comida, pero que reveló que los platillos festivos de estos musulmanes, el *ketupat* y el *tapai* —elaborados a base de arroz y levadura— poseían «accidentalmente» cierta gradación etílica debido a la fermentación a la que están sujetos; una cuestión gravísima para una cultura que condena severamente el consumo de alcohol.

* * *

Igor y Valerie de Garine, editores de esta compilación, apuntan, respectivamente, en su introducción y en su epílogo, la relevancia de las aproximaciones multidisciplinarias en los estudios sobre las formas de beber. Por su parte, cada uno de los autores se da a la tarea de señalar el vacío que existe en los estudios enfocados a la bebida y las formas de beber. No sobra decir que entre los veinte trabajos aquí reunidos existen varias líneas comunes: ya sea el preocupante incremento del consumo de bebidas alcohólicas en ciertas sociedades tradicionales, las consecuencias fisiológicas y sociales que esto provoca en sus miembros, o el derrumbe de los pilares morales que en ellas se observa; ya sea el rol que juegan las mujeres en la producción de las bebidas —alcohólicas o no— o las restricciones que cada cultura establece para ellas; o ya sea la estrecha relación que existe en diversos marcos culturales entre la bebida y la tradición o entre

la bebida y la consolidación de lazos identitarios. Todas líneas comunes que trazan un camino posible para otros estudios, un camino disponible para la primera ciencia que se aventure en él.

Reseña de Bárbara Gama

Las cantinas. Donde la palabra se humedece¹
Jorge Garibay Álvarez

Las cantinas son un apasionante tema de lectura para aquellos amantes del buen beber, aficionados a la bebida y la bohemia, y para quienes se interesan en la consideración del fenómeno etílico desde múltiples perspectivas.

Se entiende por cantina aquel lugar público donde se venden o se sirven bebidas y algún tipo de alimento y donde se conforma un espacio de esparcimiento para todo tipo de personas que acuden a él en busca del placer de degustar bebidas y apetitosas botanas. Cerveza, vinos y licores variados son disfrutados al calor de convivencias varias entre personas de muy diversa extracción social que convergen en locales también muy diversos, a los que la *vox populi* gusta en apodarar «santuarios», «templos», «centro de salud». Establecimientos antiguos, decorados artísticamente, y lugares modernos; espacios donde concurren bebedores con sapiencia, poetas, artistas y gente ordinaria, junto con personajes encargados del servicio, cantineros y meseros. A pesar de que algunos dueños autodenominan *cantina* a sus locales, no alcanzan a ser más que negocios en los que sobresale el interés por la ganancia, desvirtuando con ello el verdadero espíritu y la esencia de la cantina.

El trabajo que se reseña es presentado como un ensayo que enriquecerá la visión sobre las cantinas. Articulado en catorce capítulos, el lector puede disfrutar y viajar a través de la amena narración que el autor realiza en sus páginas y de las magníficas fotografías atinadamente intercaladas en el libro.

1 México: Edamex, 1997.

El historiador Garibay Álvarez inicia su aventura tomando como marco de referencia algunos de los preceptos bíblicos que recogen la postura emanada de los designios celestiales que conminan al individuo a tener un buen comportamiento cuando ingiere vino. Principios morales cuyo objetivo es obtener un uso adecuado en el beber, alejado de males y excesos de funestas consecuencias.

Asimismo, la mirada retrospectiva permite constatar, a través de los registros documentales que desde el periodo de la Nueva España las autoridades ya se interesaron por normar el uso o abuso, la venta, la localización y la creación de establecimientos convenientes a los intereses políticos y religiosos en la ciudad de México, cuya historia es bien conocida en esa etapa. Tabernas, taberneros, leyes y pulquerías son parte de la trama tejida por Jorge Garibay para presentar los precedentes y la historia de las cantinas, a través de la información proporcionada por la documentación oficial.

Desde los siglos anteriores al XIX ya se regulaba el uso del pulque y del vino, con lo cual se lograba un orden legal. Durante los siglos XVI, XVII y XVIII se fueron marcando diferencias entre tabernas y pulquerías, y quedaron definidos los grupos sociales que acudían a ellas; la documentación hace referencia a indios, negros, mulatos, españoles, etcétera. Será en el siglo XIX cuando quede establecida la cantina como tal, cobijada bajo la observación e inquietud de las autoridades, las cuales promovieron la continuación de nuevas o renovadas normas y legislaron sobre el uso de la bebida y de los establecimientos, además de crear reglamentos afines a sus intereses y conveniencias.

En este recorrido histórico, Garibay Álvarez presenta al lector varios ejemplos que permiten conocer de cerca dos cantinas representativas de la ciudad de México, la llamada El Nivel —recientemente cerrada, para infortunio de muchos— y La Ópera, actualmente en funciones. El autor también dedica un espacio para hacer honor a quien honor merece: el cantinero, otorgándole a éste —al hablar poco pero suficiente— un destacado lugar como prestador de un servicio indispensable para el cliente que acude, ya sea a degustar néctares o a curar los excesos del día anterior. Las siguientes páginas van dando paso, además, al conocimiento de diversas bebidas servidas en las cantinas. Así quedan ilustrados de manera heroica algunos de los secretos y orígenes de bebidas de consumo tradicional, como el ron, el tequila y el brandy.

En el mundo «canteril» —expresión utilizada por Garibay— se encuentran buena parte de los elementos que conforman y definen la cantina. Si bien

podrían pasar desapercibidas para la gente ordinaria, basta un poco de intuición o talento para descubrir ese variopinto conjunto de riquezas representadas no sólo por los objetos artísticos que en algunos o en muchos casos decoran el local, sino también por el mobiliario, del cual el cliente forma parte intrínseca al hacer uso directo de la barra, las mesas, las sillas, la cocina, los baños, etcétera, y por los propios personajes que en ella se concitan: el cantinero, los meseros, los parroquianos y la folklórica presencia de vendedores de todo tipo.

Los acertados comentarios del autor permiten al lector aproximarse a la psicología folk del mexicano e introducirse en su universo cultural, rector de comportamientos varios. Sacrosanto lugar, templo sagrado, centro de salud, para decir ¡salud! El libro brinda la oportunidad de acercarse a un punto medular en el que las historias son contadas a través de las canciones originadas o motivadas por vivencias de amor y desamor, de engaño y desengaño, a través de intrépidas letras que muestran la valentía, el machismo o el arrojo de los bebedores. Como botón de muestra, se presentan diversos ejemplos que, sin dejar de reconocer el trabajo de literatos, ensayistas y poetas, dan paso al tratado cantina, bebida y canción.

De modo similar, con tino y sin desatino, son contadas anécdotas que incursionan en situaciones cotidianas que el cliente bebedor o parroquiano vive dentro de las cantinas. Historias muy diversas que enriquecen el catálogo de personajes que conforman el paisaje canteril; individuos que, sin querer, se fueron convirtiendo en leyenda. Leyendas en las que están representados clientes, cantineros, meseros y trovadores.

Junto a lo comentado hasta aquí, el autor elabora una suerte de guía de cantinas, un registro de algunos de los locales históricos más representativos que existieron entre 1905 y 1915 en la Ciudad de México. Incluye un total de 161 establecimientos, algunos sin razón social, documentados gracias a las fuentes consultadas en el Archivo General de la Nación, y cuyas características permiten establecer una variada tipología de locales: la cantina, la cantina-tienda, la cantina-billar, la cantina-restaurant, la cantina-salón, el expendio de vinos, etcétera.

Ya casi para finalizar, Garibay Álvarez incide en las complejas relaciones de la cantina con la sociedad en la que se inserta. Señala que no todo ha sido fácil, sencillo o sin problemas para los dueños, cantineros y gente del gremio, pues las necesidades de organización han requerido trato —en ocasiones arduo— con las autoridades, por un lado, y con los clientes «difíciles», por el otro;

de modo que se ha batallado para lograr la organización que ha posibilitado en el tiempo contemporáneo sentar las bases de los nuevos reglamentos y normas.

Hay que recordar que, como todo gremio, el de los cantineros también cuenta con sus patronos celestiales: san Teodato, de oficio tabernero, pero creyente, lector de la Biblia, cuya buena obra por amor a Dios fue en el año 303, que se festeja el 18 de mayo; y santa Marta, hermana de María Magdalena y Lázaro, quien en alguna ocasión invitó a Jesús a comer y a beber a su casa, y cuya fiesta es el 29 de julio. Dentro de este marco asociacionista, también cabe comentar que la Unión Gremial de Propietarios de Cantinas se ha consolidado en la actualidad de tal forma que ha dado pie a diversas actividades, como la creación de una revista y de un equipo de fútbol y la realización de congresos y reuniones sociales que revitalizan su existencia. Desde 1981 don Arsenio de Prado Rodríguez es el presidente de la Unión Gremial.

El libro ofrece finalmente una lista de los establecimientos actuales (excepto la cantina El Nivel, por las razones antes explicadas) que refleja la variedad de locales existente. Además enuncia una serie de principios y preceptos filosóficos sobre el sentir de la composición entre botana y trago, comida y vino, alimento y bebida.

A viajar y a decir ¡salud!

Reseña de Ramón Romero y Ricardo Ávila

Acerca de los autores

Ricardo Ávila

Antropólogo e historiador. Departamento de Estudios Mesoamericanos y Mexicanos. Universidad de Guadalajara, México.

Correo electrónico: riavila@cencar.udg.mx.

Dominique Fournier

Doctor en Etnología por la École des Hautes Études en Sciences Sociales (París). Investigador del Centre National de la Recherche Scientifique (Francia), en el Laboratoire d'Éco-Anthropologie.

Correo electrónico: dfournier@mnhn.fr.

Aïda Kanafani-Zahar

Antropóloga del Centre National de la Recherche Scientifique (Francia), adscrita al Laboratoire d'Anthropologie Sociale del Collège de France.

Correo electrónico: aidakanafanizahar@gmail.com.

Marie-Claude Mahias

Antropóloga. Directora de investigación emérita del Centre National de la Recherche Scientifique (Francia). Especialista en estudios sobre la India.

Correo electrónico: mahias@ehess.fr.

F. Xavier Medina

Director académico y de programas, y profesor investigador del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad, de la Facultad de Ciencias de la

Salud, Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Barcelona, España. Presidente de ICAFE-Europa.

Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu.

Salvatore D'Onofrio

Profesor de la Universidad de Palermo, Italia. Miembro del Laboratoire d'Anthropologie Sociale del Collège de France. Especialista en temas de cultura material y de parentesco espiritual.

Correo electrónico: sdonofrio@libero.it.

Emmanuelle Ricaud-Oneto

Maestra en Etnobiología por el Laboratoire d'Éco-Anthropologie del Muséum National d'Histoire Naturelle, de Francia. Doctorante en Antropología por la École des Hautes Études en Sciences Sociales, París.

Correo electrónico: ricaud.oneto@hotmail.fr.

María Luz Rodrigo-Estevan

Profesora e investigadora del Departamento de Historia Medieval de la Universidad de Zaragoza (España). Miembro del Grupo de Investigación BYCS y de ICAFE-España.

Correo electrónico: lrodrigo@unizar.es.

Modos de beber

se editó para publicación digital en julio de 2016
en Editorial Página Seis, SA de CV
Morelos 1742, Col. Americana, 44860, Guadalajara, Jal.
Tels. (33) 3657-3786 y 3657-5045
www.pagina6.com.mx • p6@pagina6.com.mx
La edición consta de un ejemplar.

La edición estuvo a cargo de Bárbara Gama y Ricardo Ávila.
Asistencia de Altagracia Martínez Méndez.

En la diagramación, cuidado editorial y diseño participaron
Felipe Ponce, Mónica Millán, David Pérez y Fernanda de Ávila.



Como el de todas, el sustento de la existencia de la especie *sapiens* es el agua. En cuanto nos constituimos en corpúsculo primordial de células, luego de la fusión de un óvulo y un espermatozoide, utilizamos e intercambiamos líquidos —por medio del vehículo acuoso H_2O para desplegar más y más vida, hasta convertirnos en seres completos, capaces de abandonar el útero materno. Entonces comenzamos a beber, antes que nada la propia leche materna y paulatinamente otros líquidos varios —además de sólidos—, pues la energía que requerimos para subsistir entra por la boca y una buena parte de ella es hidrófila.

Vivir pues, implica primordialmente el consumo de agua y por extensión de otros muchos brebajes (leche, refrescos, infusiones, vino, chicha, cerveza, orina, sangre, pulque, café, bebidas energizantes, etcétera), todos ellos sustentados por la molécula esencial. Pero más allá de consideraciones físico-químicas y biológico-fisiológicas, el acto de beber —como el de comer— es ante todo un *hecho cultural total*: si el agua soporta la vida en sí misma y por medio de múltiples líquidos que consumen los hombres, algunos de los cuales resultan primordiales para sobrevivir, el acto de procurárselos y beberlos de suyo se convierte en un fenómeno sociocultural consumado, en el sentido de que concierne a todas las esferas de la actividad humana, atañe a todos sus ámbitos.

Partiendo de las consideraciones precedentes, en este volumen de *Estudios del Hombre* han sido compilados diferentes textos que tratan sobre bebidas diversas y sus modos de ingesta y consumo. En ellos, sus autores dilatan argumentos etnográficos, etnohistóricos, históricos, sociales o filosóficos, los cuales estructuran sus descripciones, recuentos y conclusiones respecto de sus propios objetos de estudio. Se trata de pesquisas y reflexiones acerca de diversos *modos de beber*.