

La cultura del vino en la construcción social de la premeseta murciana y alicantina: algunos modelos de desarrollo local en torno a la simbología del vino (Jumilla y Yecla, Monóver y Villena)

Santiago Fernández Ardanaz

Los procesos de transformación de una sociedad constituyen el cauce sobre el que inciden numerosos condicionantes: van desde la adaptación activa y pasiva del y al territorio —y por lo tanto, de la renovación continua de las respuestas culturales al medio así como de la creación de nuevas necesidades por parte de las culturas a lo largo de su historia—, hasta las incidencias de factores externos en continua interacción con otros agentes culturales. En este caso estudiamos una sociedad concreta que se extiende por un determinado territorio, con una serie de rasgos homogéneos marcados por la orografía, el microclima, los recursos naturales y el paisaje, así como la organización de la población en torno a una serie de ejes comunes de producción, conservación, distribución y consumo de bienes. Una homogeneidad que desborda la respuesta a las necesidades básicas y que engloba también otras construcciones mentales como los sistemas de relaciones entre grupos y personas, los códigos simbólicos de comunicación, las creencias, las vicisitudes históricas y su interpretación como hilo conductor de la construcción de su identidad cultural. La convergencia de todos estos factores y su unidad de proceso es lo que determina lo que llamamos “área cultural”.

El territorio de nuestro estudio es una zona del Levante español, puente de transición entre la costa y la gran meseta castellano-manchega. Lo hemos denominado la premeseta murciana y alicantina, que engloba, superando las aparentes barreras histórico-administrativas de las fronteras de reinos, provincias y autonomías, el noroeste alicantino (margen derecha del valle del Vinalopó: Monóver y Villena con los Hondones de las Nieves, de los Frailles) y el nordeste murciano (Yecla y Jumilla, con los pasos intermedios de Cantón, Barinas y las Cañadas de la Leña y del Trigo). En realidad, la premeseta en su totalidad es mucho más extensa, se trata de la amplia zona de transición entre la costa y la gran meseta manchega, se adentra por el Altiplano murciano hasta Calasparra, así como por las fuentes y ambas riberas del alto y medio Vinalopó alicantino hasta el mismo Alicante. Pero nos detenemos en la demarcación señalada, porque constituye el núcleo central no sólo de toda la premeseta, sino sobre todo de lo que hemos detectado como una específica “área cultural”. Analizando el amplio abanico de estos condicionantes hemos encontrado uno que, de alguna manera, ha polarizado a lo largo de la historia antigua y reciente a todos los demás, la cultura del vino. Ha actuado de coagulante vertebrador del proceso definitorio de una serie de rasgos y pautas culturales que identifican la estructura de lo que interpretamos como “área cultural”.

Definición de la premeseta murciana y alicantina como área cultural

Durante los últimos 10 años hemos ido entrando en esta comarca desde diferentes perspectivas de estudio, que poco a poco se han ido revelando como complementarias. La primera, y de manera global, fue el estudio de sus rituales de fiesta, que nos llevó como un cesto de cerezas al estudio de sus creencias, a su vez, ligadas a sus ritmos de producción y transformación de los recursos naturales y a la invención cultural de otros muchos bienes y a la creación de nuevas necesidades. Después de numerosas descripciones etnográficas que nos obligaron a entrar en la diacronía de sus usos, costumbres y transformismo de sus creencias, es decir, en la diacronía de su historia y de sus métodos de construirse su historia, topamos con un elemento que salía a nuestro encuentro en todas sus fases histórico-culturales, en sus fiestas y creencias y en el eje mismo de sus sistemas de producción y elaboración de los recursos: todo un producto cultural, el vino. De todas maneras podía ser un eje común y con una funcionalidad igualmente común a muchas regiones hispanas y mediterráneas que ya nos había tocado estudiar. Había que estudiar la zona desde sus cimientos, comenzando por el territorio mismo.

Nos encontrábamos ante una comarca que podríamos llamar de frontera político-administrativa (al menos desde el siglo XII hasta nuestros días), dividida por la raya entre el reino castellano y el aragonés-valenciano, por las provincias entre Murcia y Alicante, por las autonomías murciana y valenciana. Y sin embargo, con una profunda unidad tanto orográfica, climática y de recursos como sobre todo de respuesta cultural de adaptación al medio. Una unidad que va a jugar un papel central en el desarrollo de su historia común por encima de las divisiones creadas por la política administrativa y sobre todo por uno de sus efectos, la introducción de una dualidad cultural (que en otras comarcas ha jugado siempre un papel de "núcleo duro"), como es la presencia de dos lenguas diferentes, el castellano y el valenciano (o aterrizando más sobre la raíz local, el villenés-yeclano-jumillano, verdadero dialecto del castellano, y el monoverés, también rico ejemplo de un dialecto propio dentro del valenciano-catalán).

La unidad territorial, climática y paisajística, conlleva en la comarca una misma homogeneidad de recursos y una misma común estrategia de lucha cultural contra las condiciones climáticas: las terrazas y la piedra en seco contra la erosión y desertización, técnicas de cultivo de secano contra la pérdida de humedad, la captación de aguas, su conservación y su distribución, los regadíos para cultivos intensivos. Y naturalmente la selección de especies vegetales y animales adaptadas a esas condiciones. Toda una cultura del agua, de la selección de las especies y de las semillas en una zona de profundo secano.

La comarca tiene dos subzonas principales que corresponden a la divisoria de aguas entre la cuenca del Vinalopó (ribera noroeste con una serie de ramblas de corto recorrido que en el norte van a parar a la antigua laguna de Villena y en el oeste a la de Salinas y al Vinalopó) y la cuenca del Segura (ribera nordeste, que en el norte también van a desembocar en el humedal de Villena y en el este van hacia el Segura por las ramblas de Jumilla y Yecla). La cuenca noroeste del Vinalopó, en la comunidad valen-

ciana, está marcada por los costillares de una serie de sierras (Castellar, Salinas, Sima, Reclot y de Los Frailes) que encierran “hondones” y altiplanicies con humedales de invierno-primavera, ásperas y prolongadas sequías estivas y torrenciales y devastadoras (“gotas frías”) en otoño. La ya desde muy antiguo continua deforestación y roturación de las laderas ha creado un paisaje de profundos y recortados barrancos con laderas desprotegidas y pedregales sin la menor señal de humus ni matorrales. El abandono actual de los antiguos cultivos a terrazas ha provocado ulteriores derrumbes que, unidos a la eliminación de las paredes a piedraseca y de los ribazos de contención para la roturación de grandes extensiones, está produciendo una erosión salvaje en toda la zona. Se salva el altiplano de Pinoso-La Romana que constituye el corazón de los grandes viñedos de Monóver y al que se siguen dedicando los mismos cuidados de antaño. La cuenca del nordeste del Segura, ya en la comunidad murciana, está constituida por un amplio altiplano que tiene como centros poblacionales a Yecla y Jumilla. Como la primera, se trata de tierras de secano y sólo una ancestral cultura del agua y de los cultivos de secano, unida a una fuerte iniciativa empresarial, ha logrado detener la explosión de la emigración masiva que a partir de 1960 se declaró en la zona. Como veremos, en estos movimientos poblacionales serán fundamentales las incidencias del cultivo de la vid, el tipo de vino producido y su comercialización. Ambas comarcas están unidas por puertas y accesos naturales sobre todo entre Villena y Yecla, entre el plano de Pinoso y las Solanas de la Raya murciana y entre los Hondones de las Nieves-Los Frailes (antiguo altiplano de Aspe) y los Cantones y Barinas murcianos, que desde milenios han mantenido una comunicación estrecha entre ambas subzonas.

Desde el punto de vista de actuaciones políticas del hombre dos sobre todo han marcado a la comarca: una, la separación político-administrativa, que aunque el Tratado de Mirra del siglo XII entre los reyes de Castilla y de Aragón-Valencia había logrado mantener la unidad de la comarca (“Marquesado de Villena”) tomando al Vinalopó como frontera natural al nordeste, sin embargo, posteriores cambios de la frontera valenciana terminaron por dividir la comarca desde el punto de vista político-administrativo hasta nuestros días. La segunda es la desecación de las lagunas del hondón de Villena (“La Redonda” y “Peñalba”) que cambiaron profundamente el clima y la orografía de esta comarca y del cauce bajo del Vinalopó, ya de por sí tan necesitado de humedales y manantiales.

Puertas de acceso y salida

Otro elemento que caracteriza a la comarca son sus salidas comunes tanto hacia el mar como hacia la gran meseta manchega y, por lo tanto, hacia los grandes mercados de la Corte de Madrid. Se podría pensar que el altiplano del nordeste murciano, Yecla y Jumilla, tuvieran hasta la segunda mitad del siglo XX (a finales de este siglo se terminará de construir la autovía Murcia-Albacete que cambiará definitivamente los rumbos de salida de esta comarca murciana) su centro de gravedad y sus comunicaciones hacia la cuenca del Segura, hacia su centro político-administrativo, Murcia, y hacia su gran puerto, Cartagena. Sin embargo, tanto sus puertas hacia el centro de la Península como hacia los puertos del mar serán a través de su

comarca hermana: la ruta de Villena para acceder a la meseta manchega y la ruta del valle del Vinalopó para acceder al puerto de Alicante. Caminos que no sólo confirman el hermanamiento ancestral, sino que además construyen pautas socioeconómicas y culturales comunes, sobre todo, por lo que se refiere a los contactos e influjos de culturas exteriores. Así se puede observar en los movimientos poblacionales e influjos culturales durante la prehistoria, en el desarrollo de las grandes culturas ibéricas prerromanas de la zona, en los intercambios culturales con los fenicios y griegos, y en los cambios profundos que las culturas romanas, cristianas y musulmanas efectuaron en la comarca, dándole una identidad definida y propia. Podremos observar así (a través de los datos que nos ofrecen instrumentos interdisciplinares como la etnoarqueología, la etnohistoria, la etnolingüística y otras herramientas de la etnología) una continuidad de factores que mediante mecanismos de enculturación (como el enmascaramiento, la refuncionalidad, la resignificación, los eclipses y epifanías, como una especie de “efecto Guadiana” de las culturas) construyen y animan los procesos de identidad cultural de este área. Identidad por lo tanto que lejos de ser y crear estructuras esencialistas se traduce en continuos procesos dinámicos de cambio y construcción de su historia y de su propio autoconcepto. Estudios de interculturalidad que se insertan en los estudios de la antropología económica y social durante las diferentes fases de la comarca. En esta comunicación nos detendremos, precisamente, en la época de la preindustrialización e industrialización de la zona durante los siglos que van del XVIII al XX. Estudios que como veremos no pueden prescindir de su afinamiento en los estratos culturales anteriores y en la pervivencia, ciertamente con funciones variables según su contexto socio-histórico, de elementos de las fases culturales anteriores. La “supervivencia cultural” por lo tanto en nuestra perspectiva hermenéutica no está constituida por una especie de cuñas de un pasado que sigue vivo en el presente (y que pueden servir para reconstruir la historia de un pasado), sino por factores que con aparentes significantes propios de un pasado (por ejemplo, semióticos, formales, rituales, artísticos, etc.) han ido cambiando de funciones y significaciones según su papel en el contexto de un presente determinado y concreto. Su significación y función, su semántica, por lo tanto, no les viene dada por la continuidad o supervivencia de un pasado, sino por su inserción dinámica en un contexto presentista y cambiante.

Los pasos de acceso y salida de la comarca, así como las redes de comunicación interior y su organización en relación con los citados pasos de entrada-salida de la comarca, constituyen otra de las características de la construcción social y cultural de este territorio y de su adecuación por la sociedad a sus necesidades. Las salidas y entradas del campo de Yecla y Jumilla tienen dos sentidos: el del este por Villena y el del suroeste por las terrazas del Segura para lograr superar los Almadenes y entrar en el campo de Archena y vislumbrar la caldera del bajo valle de Murcia. Podría uno pensar, si se dejara llevar por la fuerza de los grandes nombres dados en las historias a los límites y caminos político-administrativos del reino de Murcia, que ésta es la puerta grande de la premeseta yeclana, y sin embargo los libros de cuentas y asentamientos comerciales no dicen eso. La puerta grande miraba al este y al norte hasta mediados del siglo XVIII (en que los caldos de Yecla y

Monóver pierden en la Corte de Madrid ante el empuje de los nuevos y más cercanos vinos del Tajo y de la Mancha) y a partir de esa época se dirigirá directamente al este para bajar por el Vinalopó y atravesarlo y alcanzar por el paso angosto de Agost el puerto de Alicante. Porque había surgido el mejor cliente de la historia de los vinos alicantinos y murcianos, la Armada Inglesa y los vinateros marseleses. Por eso no extrañan las idas y venidas de los límites provinciales o de las prefecturas de Murcia y Alicante en la primera mitad del siglo XIX. Por tres veces Yecla cambia de provincia entre 1804 y 1833 en que definitivamente se asienta en Murcia. Por esto tampoco es extraño que los vínculos entre Villena y Yecla no fueran fáciles de cortar, aun hoy que los separan las barreras de dos autonomías. Pues bien, entre 1770 y 1800 otra puerta se iba a abrir entre estas dos caras de la premeseta: los caminos entre Yecla y Monóver, pasando por las lomas de amplios viñedos de Pinoso, que iban a acercar los vinos de Jumilla, Yecla y Villena al “mar de los ingleses”, como aparece en algunos libros de cuentas al referirse a las aguas del puerto de Alicante. Una puerta que iba a encauzar desde esa época hasta bien entrado el 1900 el tráfico comercial entre nuestro territorio y el mar de Alicante. Al principio, para llenar las bodegas de la Armada Británica y de la Española, después para alcanzar los puertos de Marsella rumbo a Alemania por la ruta del Ródano, y más adelante para alcanzar las costas holandesas, alemanas y escandinavas y contemporáneamente dar el salto a las Américas. Durante más de dos siglos el “Vino de Alicante” será tan famoso como el Marsala italiano, el Jerez andaluz o el Oporto portugués. “Vino de Alicante” que, en realidad, era el vino de Yecla, Jumilla, Villena y sobre todo de Monóver y su comarca. Veamos cómo viven estas salidas y entradas los propios monoveros o yeclanos, o qué modelos han quedado en su memoria histórica.

“Los monoveros sabemos que Monóver ha sido desde siempre un centro fundamental (y quizás el más fuerte en su identidad y papel) de la margen derecha del Vinalopó. Nosotros desde siempre hemos caído como nuestras aguas hacia el Vinalopó y nuestros caminos se han desarrollado hacia la costa de Elche primero y de Alicante después, sobre todo, cuando el viejo camino a Madrid o hacia el centro por Villena y Almansa se fue perdiendo para nuestros vinos. Pero no quiere decir que viviéramos de espaldas a nuestros hermanos los yeclanos, a los que hemos considerado como nuestros santuarios, donde hemos ido a buscar novia y a intercambiar nuestros productos y hacer fiesta. De hecho, han sido desde siempre fundamentales los caminos que nos unen a Yecla por detrás de la Sierra de Salinas y que eran exclusivos entre monoveros y yeclanos tanto para nuestros carros y galeras de vino o de trigo o aceite o cargados con nuestros mármoles, yesos y piedras, y que también nos servían para ir y venir de sus fiestas o a nuestras fiestas. De hecho los arrieros, las mulas y los carros de Yecla eran famosos entre nosotros y a ninguna otra parte se iba a contratarlos o a comprar carros más que a Yecla, las ruedas de sus herreros eran famosas entre nosotros, lo mismo que los frenos de los carros hechos de fresno y olmo yeclano. A la vez, los yeclanos bajaban por nuestros caminos desde tiempos inmemoriales para llegar a Elche y sobre todo para llevar sus vinos a nuestras bodegas o directamente al puerto de Alicante rumbo a Francia y Alemania o para las contratas con la

Armada Inglesa. Hoy se habla de `rutas del vino`, nuestros padres y abuelos las habían ya inventado con la ruta del vino que salía de Yecla y Jumilla, pasaba por los Azorines y Cañizares, el Paredón hasta Pinoso y Monóver, más otra que salía también de Yecla y por el santuario de las Virtudes atravesaba las salinas hasta Villena y de allí hacia Madrid en tiempos antiguos y después por el Vinalopó al puerto de Alicante. Rutas del vino que eran a la vez rutas de los novios o de los casorios, porque las recorríamos de arriba abajo en busca de la novia, en los apadrinamientos de todo tipo, en las reuniones de familia, en los nacimientos y bautizos, en las bodas y funerales” (Informantes de Monóver, Pinoso, Hondón de las Nieves, Cantón, Cañada del Trigo y Yecla, agosto 1997, mayo 2001, octubre 2003).

Ejes y galaxias poblacionales

La transformación del territorio por la mano del hombre y, sobre todo, la distribución de la población en la comarca es otro de los factores que han fijado en los últimos tres milenios no sólo unos mismos puntos de referencia y de orientación económica, social y cultural al territorio, sino que además han constituido una red de interrelaciones y servicios entre los ejes poblacionales entre sí y una galaxia de masías, partidas y aldeas que han girado en sus evoluciones diacrónicas siempre en torno a los mismos ejes: Yecla y Jumilla en el nordeste murciano, Villena y Monóver en el noroeste alicantino. Estas redes y galaxias han distribuido el territorio, han fijado los caminos, han terrarizado las ramblas y fijado su curso, han marcado los mojones de circunscripciones y fincas. Redes todas ellas sobre las que se han construido los marcadores sociales y culturales de las poblaciones y los sistemas de relaciones interpersonales y grupales.

En la construcción de esta intrincada galaxia de redes ideales y simbólicas (pero no por eso menos reales en su valor y eficacia) han sido determinantes las creencias y sus resignificaciones continuas según los pasos de los movimientos migratorios y culturas que iban con ellos. Pasos, cambios y transformaciones que no han afectado a las pirámides referenciales de la comarca: los lugares sagrados han permanecido siempre los mismos y en el mismo lugar a través de la sucesión de lugares de reunión y encuentro, con sus rituales de alianza y separación, de santuarios y templos erigidos según los planos culturales, que se iban transformando según el color (cultural) de sus adoradores, pero que allí estaban y siguen estando desde milenios en los fundamentos de las ermitas y templos parroquiales ahora cristianos, en una época mezquitas, para volver a ser cristianos, en otra época romanos o ibéricos con trazos griegos y púnicos o simplemente ibéricos. Hitos culturales que marcan las referencias de la estructura social de la comarca por encima de divisorias de aguas o de fronteras políticas o del paso de los flujos migratorios. También los asentamientos de la población se han fijado desde al menos tres milenios: con siete ejes fundamentales, tres en la parte alta, Villena, Yecla y Jumilla, y otros cuatro en el centro del Vinalopó, Monóver, Sax, Elda-Petrer y Aspe. Estos ejes fundamentales y estables a lo largo de los milenios funcionan también como polarizadores de un enjambre de pequeñas y cambiantes aldeas que nacen y mueren en torno al eje central. Hay ejemplos que ilustran bien la importancia y evolución de estos ejes poblacionales en la comarca. Monóver desde finales del

siglo XV hasta el siglo XX apenas varía en su población total: entre el siglo XV y el XVII el casco de Monóver se mueve entre los 8500 y los 10.000, mientras la población de su comarca sufre despoblaciones y repoblaciones continuas; desde el siglo XVIII al XX su casco gira entre los 10.000 y los 13.000, mientras su comarca se transforma, afirmándose en torno a los 5000 hasta la mitad del siglo XIX y duplicándose desde 1850 hasta 1930 sobre todo Pinoso. Lo mismo le sucede a las comarcas de Jumilla y Yecla: los partidos de Yecla y Jumilla durante todo el siglo XVIII apenas llegaban a los 8500 cada uno, mientras según el censo de 1877 pasarán a 18.743 (Yecla) y a 16.446 (Jumilla). Veremos cómo el crecimiento vertiginoso de la población coincidió con la expansión del cultivo del vino y consecuente potenciación de las vías comerciales hacia el puerto de Alicante, así como de todo un interesante movimiento de preindustrialización de toda la comarca y de explotación de otros recursos de la zona como el mármol. Expansión que hizo posible la creación de nuevas vías de comunicación como los famosos ferrocarriles que unían a Yecla y Jumilla con Villena, Monóver y Alicante.

La cultura del vino como factor polarizador de la construcción social de la premeseta

Contamos con vestigios del cultivo de la viña y elaboración del vino que se remontan al Neolítico de la zona, como sus lagares rupestres o los restos de semillas de uvas en los enterramientos y en los cuencos del Cabezo Redondo y otros asentamientos de la zona de Villena y del monte Arabí de Yecla. Lo mismo sucede en los flujos interculturales que la zona vive con los egipcios, fenicios y griegos, y que perviven en numerosos rituales y en los decorados artísticos. Pero es con la época romana, cuando el vino supera la fase de elemento sacral usado en los rituales y banquetes sagrados, para convertirse en alimento central de la dieta de la zona sea como uva (fresca, hilos colgados y pasas) sea como vino o derivados del mosto (fondillo, diversos tipos de miscela, tostadillo y agua-miel, y tantas variedades de arrope, pastelillos y salsas de vino), aun manteniendo siempre su dimensión cultural y sacral. En este sentido no puedo dejar de referirme a un hecho que influyó mucho en la iniciación de estos estudios: el hallazgo en el año 2000, y durante las excavaciones del castillo de Elda, de una serie de sepulturas altomedievales y visigodas con coronas de semillas de uva en torno a los cráneos y en la zona pélvica, índice de un ritual de viático para el "Gran Viaje" con coronas de racimos de uvas que ya habíamos detectado en otros enterramientos de la zona y de épocas precedentes. Es un dato aceptado por todos los historiadores que tanto en la época romana pagana como en la ya cristianizada el cultivo de la vid y la elaboración del vino se convierten en una auténtica cultura del vino, que se mantiene durante la islamización a pesar de las prohibiciones y que volverá a ser polo central de los cultivos, alimentación y relaciones comerciales de la zona a partir de la reconquista. Pues bien en este estudio nos fijaremos sobre todo en el papel de la cultura del vino como polo de la construcción social y cultural de la zona. Un papel que naturalmente ha estado sujeto a los vaivenes de la historia: condiciones climáticas, decisiones políticas, despoblación-repoblación, caída de antiguas o tradicionales redes comerciales, recuperación de otras nuevas, evolución de las creencias y de los usos conviviales, etc.

Los datos e interpretaciones que ofrecen nuestros informantes se refieren sobre todo a los dos últimos siglos. En estas memorias orales (que por nuestra parte hemos tratado de verificar y completar con los fondos de los archivos) se alude unánimemente a una fecha que marca un antes y un después: “Cuando nuestros vinos dejaron de ir a la Corte de Madrid, cuando nuestros caminos antiguos dejaron de subir a la meseta hacia el centro, para bajar por el Vinalopó hacia el puerto de Alicante para las contratas con la Armada Inglesa o para ir a Marsella y rumbo a Alemania”. Este “cuando” algunos lo fijan a principios del siglo XIX (“Con motivo de la francesada”, dicen algunos sobre todo de Yecla y Villena), otros, sobre todo de la comarca de Monóver-Pinoso, en el siglo XVIII, “cuando los ingleses se hicieron los dueños del Mediterráneo, cuando al puerto de Alicante se le llamaba el de las aguas inglesas, cuando los ingleses hicieron grande a Alicante, cuando los ingleses bajaron las aguas a Alicante con tuberías de cerámica...”. La memoria popular sintetiza fechas y acontecimientos poniéndoles un solo sujeto, *los ingleses*, y lo que ocurrió en dos siglos lo reúnen en una fotografía fija. Hay que recurrir a los archivos para distinguir acontecimientos y fechas y también sujetos y objetos. Hay que dar fondos de perspectiva a la sincronía de la foto fija.

Entre el siglo XVII y XVIII se dan algunos acontecimientos que van a cambiar los derroteros de la comarca. El primero afecta a la salida de sus productos a través del Camino de Castilla: el “camino de las carretas” que desde Monóver subía a Villena y de Jumilla y Yecla ascendía a la gran meseta manchega por Almansa y Chinchilla para ganar los aldeaños de Madrid. Desde siglos este camino había sido la puerta de la comarca hacia Toledo primero y después hacia Madrid. “Los únicos vinos que eran capaces de resistir tan largo viaje sin marearse o sin volverse”. Pero hacia mediados del siglo XVII a las mismas puertas de Madrid se crean las viñas de la ribera del Tajo y de otros ríos de las tierras bajas de Madrid, viñas cuyos caldos pronto se iban a hacer famosos en todo Madrid y que hasta bien entrado el siglo XIX iban a contrastar con eficacia la entrada de otros vinos de comarcas más lejanas. Con una consecuencia funesta para los tradicionales vinos de Jumilla, Villena y Monóver que desde nuestra lejana comarca de la premeseta abastecían las cantinas madrileñas con fama bien ganada y no sólo en los textos literarios. Se pueden encontrar los ecos de esta crisis en la picaresca de la época y sobre todo en la salida hacia las Indias de numerosos jóvenes de nuestra comarca o en su alistamiento en los ejércitos de Felipe IV. Salidas alternativas que toman de nuevo en esta época el ancestral rumbo de los puertos de Cartagena y Águilas o de Torrevieja y Denia a través de caminos ásperos y tortuosos, como las Almadenas murcianas o los escabrosos montes del norte alicantino. Una vía de salida de la comarca más para mulatieras que para carretas, que constituirá una de las mayores dificultades para el desarrollo de la comarca en estudio.

El segundo acontecimiento tuvo lugar con la creación de la necesidad de satisfacer las necesidades de aprovisionamiento de la Armada Inglesa (y después de la Española) por un lado y, por otro, de dar salida al vino de la comarca que no encontraba ya mercado en Madrid. “Fue un encuentro feliz”, cuentan los informantes de la zona, “porque ya nuestros abuelos habían comenzado a emigrar a las Américas, a las costas africanas y a

Madrid". Y es que a finales del siglo XVII "el vino tuvo que tirarse al río, porque no se había podido vender el del año anterior, y así año tras año, la hambruna fue terrible y las muertes y los obligados a emigrar incalculables", escriben en los *Libros de Defunciones* y las notas de las Visitas Pastorales de los obispos de Cartagena a Yecla y Jumilla. La situación duró unos decenios hasta que el inaccesible puerto de Denia no fue sustituido por el de Alicante en pleno siglo XVIII con el trazado de un camino real para grandes carretas y caravanas por el "río del vino", el Vinalopó (así lo llaman nuestros informantes de la "vía del vino", los del Hondón de las Nieves, de Cantón, Cañada del Trigo, de Pinoso) y ya en la segunda parte del siglo XIX, con el trazado de la "Y" de las vías férreas entre Alcoy, Villena, Yecla y Jumilla por un lado y de éstas con Monóver, Elda, Novelda y Alicante por otro. Puertos, nuevos trazados de caminos y vías férreas que como veremos tuvieron su semilla, acicate y financiación en la cultura del vino.

El vino de madre o el vino de fondo: un vino para los ingleses

La necesidad de ampliar el puerto de Alicante y de dotarlo de buenas vías de comunicación con la comarca del Vinalopó y de la premeseta nació precisamente como respuesta a otra necesidad: la de "abastecer a los navíos ingleses de un vino capaz de mantenerse durante meses en sus bodegas, un vino con capacidades curativas, ni ácido ni alcohólico, para curar los males del estómago y de la boca y garganta, las diarreas y los catarros". Según los que habían informado a los ingleses de la época, "en las tierras del interior de Alicante se producía un vino amable, de gran cuerpo y con el alcohol justo para conservarse y no hacer daño, un vino semejante al siciliano de Marsala y al de la isla de Malta". Había nacido uno de los vinos españoles más famosos, "el vino de Alicante", que durante siglos compitió con los más famosos del mundo, el Oporto, el Jerez, el Cartagenero, el Marsala o el Maltés, no sólo para abastecer a las armadas española, inglesa o francesa, sino sobre todo en los mercados de Gran Bretaña, del centro de Europa y de Rusia. Como lo certifica la literatura de viajes y sobre todo las novelas y cuentos: el nombre de Alicante va unido en estos siglos al "Vino de Alicante", acoplándose a la vieja imagen del "oasis de palmeras" típica de la literatura inglesa de la época isabelina.

Estudiando la memoria escrita y solicitando también los restos de la memoria oral, creemos haber logrado conocer qué tipo de vino era ése con capacidades curativas prodigiosas y capaz de superar el mareo de los barcos. Durante el siglo XVI y gran parte del XVII el vino de nuestra comarca había ganado merecida fama por cuatro cualidades principales: primera, porque resistía a los calores del verano y "no se avinagraba"; segunda, porque no "se volvía" por el largo transporte y cambio de clima; tercera, porque era amable para el estómago y no daba dolor de cabeza y, cuarta, porque era cordial para el corazón. Precisamente esta cuarta cualidad (unida a la tercera) lo había hecho famoso como "cordial", o "vino del corazón", y así todavía cuando se había perdido gran parte del mercado de Madrid, seguía presente en las boticas y en las mejores bodegas de la Corte, casi como una medicina. En los siglos XIX y XX estas cualidades curativas iban a ser las características del "Vino Fondillón", o del "Vino de Fondo", que los madrileños iban a llamar simplemente "vino del corazón".

Según nuestros informantes este vino se lograba mediante el método del “vino de madre”. “Cuando una añada lograba una especial calidad, –me cuentan en el Hondón de las Nieves, en la Romana y otros lugares de la zona, la explicación es bastante homogénea– se colocaba al final del primer año en unas cuvas o tinajas especiales y se conservaba como ‘vino añejo’. Al cabo de dos o tres años, se trasegaba la mitad, que se dedicaba a beber o vender como ‘vino añejo’, ‘vino de fondo’ o ‘vino de madre’, mientras la otra mitad que quedaba en la cuba hacía de madre del vino añejo, al que se añadía el nuevo, el mejor que tengas ese año, hasta rellenar la cuva y así todos los años. Era el vino de madre o vino de fondo”.

Sobre estos orígenes, como ocurre en todas las culturas, hay leyendas etiológicas muy variadas. Recojo una como ejemplo de tantas. En la Cañada del Trigo (colocada en la antigua vía del vino que de Yecla y Jumilla bajaba por Pinoso y los Hondones a Monóver y Alicante) uno de mis informantes me cuenta: “Un año cuando vivía mi bisabuelo, las viñas venían hermosas, había llovido bien en el invierno y la primavera había sido suave y el verano seco y caluroso, cuando ya hacía el 12 de octubre, (como aquí se vendemia y se debe vendemiar no como hacen en otros sitios porque no saben lo que quiere la tierra y nuestras cepas), pues bien, íbamos a vendemiar cuando cayó una nubada terrible, los campos se inundaron y durante 20 días no pudimos entrar en los campos. Había viñas con racimos que nos hacían llorar de pena. Hubo sobre todo una viña, ‘la Viña Grande’, que sólo en noviembre pudimos cortar. Pero claro los lagares de las otras viñas ya habían fermentado y se habían trasegado. Por lo tanto, mi bisabuelo, dedicó dos lagares completos sólo para la Viña Grande, que se encuentra en La Solana (donde el mejor vino de toda la zona). Y como ya hacía frío cuando comenzó a hervir, la fermentación fue muy lenta y los azúcares se mantuvieron con su sabor puro. Salió un vino afrutado profundo, que se nos pegaban los labios de dulzura, era pura miel. Todavía mi padre guardaba madre de aquel vino y todavía yo tengo fondo de aquel vino. En mi casa era un vino que curaba, lo dábamos a los enfermos y la gente siempre ha venido a por vino del corazón porque alguien se encontraba mal en su casa. No se ría, es un vino que resucita a los muertos”.

Así explican los lugareños el nombre que a este vino le dieron sus antepasados: *fondillón*. Y así fue conocido como “Vino de Alicante”, para diferenciarlo de los jerez, oporto, marsala o maltés. Hay que decir, que este modo de crearlo, “mediante una larga fermentación y uvas medio pasas”, tiene sus variantes locales y en algunos lugares recibe el nombre de “vino santo”. He podido verificar, sin embargo, que el modo más generalizado es el *de madre o de fondo*. Es decir, en su origen se encuentra un vino añejo de especial calidad, que sigue haciendo de madre de los siguientes. Pero también he reconocido otro método, el de *la miscela* (usado en otros lugares del Mediterráneo, como entre los libaneses y griegos, en diferentes lugares de las islas y de Italia, en La Rioja y Ribera Navarra, etc.), que se remonta a tiempos romanos y prerromanos. Consiste en cocer una parte del mosto hasta reducirlo a la mitad y añadirle otro tanto de mosto sin fermentar que irá fermentando muy lentamente. Las cantidades y proporciones entre mosto cocido (también su grado de reducción) y el mosto sin fermentar dependen de los gustos locales y del grado de alcohol que se desee que tenga el producto final. En La Rioja se llama “tostadillo” y es el

vino típico de las mujeres y los niños, así como de los enfermos. En zonas de las aldeas de Yecla y Villena hemos podido observar algunas costumbres semejantes a las del Valle del Ebro, en concreto de La Rioja alavesa: al *tostadillo* a veces se le añaden higos secos, miel y hojas de tomillo (a veces cortezas de naranja), que lo usan para curar catarros, cuando al tostadillo le añaden higos secos, almendras y nueces y algún tipo de perate o manzanate, lo llaman *arrope* (por ejemplo, en algunas aldeas de Villena y del campo de Pinoso); que sin embargo en otras localidades, sobre todo de Yecla y Jumilla, dedican este nombre al normal arrope, el acostumbrado en tantas zonas de España, que consiste en unir al mosto los higos secos, almendras, nueces, miel y otros frutos y frutas secas y algunas hierbas aromáticas, y en cocer todo ello hasta darle la densidad y color deseado. Todavía en la comarca se usa este arrope como principal dulce de la celebración de los nacimientos y bautizos. En la localidad La Caballusa (aldea de Pinoso hacia la raya murciana) recogí la siguiente costumbre: “A los niños que mueren se les pone un tarro de arrope, dicen que es para que no se queden niños en la otra vida y puedan crecer y hacerse adultos”. En los mismos lugares (y también Los Cerricos del Campo de Yecla) hemos recogido otra costumbre fúnebre: “El vino que se echa en las tumbas debe ser cocido, al menos en parte; lo mismo debe ser el vino que se bebe el día de la visita a los difuntos, debe ser un “vino santo”. Más adelante, al tratar de la simbología del vino en esta Región, volveremos sobre estos usos y creencias.

El vino y la estructuración de la sociedad de la premeseta

Si repasamos los libros de cuentas y de pagos de diezmos que sobreviven de los últimos cuatro siglos, podremos sopesar el papel que el cultivo, elaboración, venta y consumición del vino tenía en la socioeconomía de la comarca. En el Archivo de la Catedral de Murcia y referentes a la época de paso del siglo XV al XVI aparece ya la viña como uno de los cultivos más importantes de esta comarca de secano y precisamente en los inmensos terrenos de las iglesias y monasterios de la comarca. El cultivo de la viña había sido durante los siglos medievales una de las marcas principales de la nueva colonización: en 1350, por citar un ejemplo, la encomienda de Aledo ofrece tierras a los vecinos y forasteros con la condición de que al menos en los tres primeros años planten tres tahúllas de viña; y en 1369, el mismo concejo de Aledo quita tierras a los que no las trabajan y las entrega a forasteros con la misma condición de plantar viñas en los tres primeros años de asentamiento (otras fuentes y casos en Merino Álvarez, p. 212). Si el cultivo de las viñas fue una “marca” de la colonización cristiana y de la diferenciación respecto a los moriscos, desde finales del siglo XVI y, sobre todo, en los siglos XVIII y XIX, los cultivos de viñas y los corredores del vino van a ser la “marca social” de los nuevos ricos de la comarca frente a la vieja aristocracia que reside en Madrid. Basta recorrer las “torres” y “masías” construidas durante el siglo XVIII en las tierras de cultivo de viñas y los palacios construidos en Monóver, Aspe, Villena, Yecla y Jumilla en los siglos XVIII y XIX para darse cuenta de que nuevas familias habían subido a habitar “en lo alto de la corona que los palacios de piedra dibujan en torno a las iglesias” (Azorín). Lo mismo ocurre con las compañías de transportes de Jumilla a Yecla y de ahí

a Monóver y a Alicante, o de Villena-Monóver-Alicante: son grandes vinateros en torno a cuyas haciendas y negocios giran las finanzas de la región. Basten algunos ejemplos: en el censo de 1803 la valoración del vino ocupa el tercer puesto entre todos los productos de la región frente a la del trigo y la cebada que son superiores. Pero en los cómputos del Obispado los frutos del cultivo de las viñas ocupa el primer lugar con gran diferencia respecto al trigo y a las legumbres. En 1755 el concejo de Aledo impone un precio a la arroba de vino: "Por cinco años será de 6 reales porque es alimento de todos, sobre todo de los pobres". Pasan apenas 40 años y los concejos de Yecla (1798) y de Monóver (1803) distinguen dos tipos de vinos: "el de pobres que se vende dentro del concejo", al que se le fija el precio de 6 reales y medio por arroba, mientras "el vino de venta para fuera y para el puerto (de Alicante) tiene precio libre de contratación". Los miembros de los concejos, los mayordomos de las cofradías, los patronos de las fiestas y de las advocaciones de los patronos ciudadanos pertenecen todos a la nueva burguesía que nace en torno al comercio del vino y de ellos son los nuevos edificios que surgen en las principales ciudades de la comarca y las imponentes masías que se elevan en el centro de las grandes viñas, con una arquitectura rural de gran interés para el conocimiento de las nuevas técnicas agrícolas, en concreto del cultivo de la vid y de la elaboración de los vinos de Alicante (esta arquitectura merece un estudio apropiado, por ejemplo las alquerías, las masías y torres del campo de los Hondones, La Romana, el Cantón, La Algüeña y de las pequeñas aldeas en torno a Pinoso, Monóver, Yecla, Jumilla y Villena, no sólo para la historia social de esta comarca, sino sobre todo para la conservación y defensa de la imagen paisajista y cultural de la región frente a los abusos de los nuevos compradores y de las salvajes urbanizaciones de asalto).

El vino, sus finanzas y la preindustrialización de la premeseta y del Vinalopó

El estudio de los cambios en las clases dirigentes de la zona y su conexión con el cultivo, elaboración y comercialización del vino no sólo revela un recambio de apellidos en las familias y en los puestos y roles de estatus social, también orientan hacia la comprensión de un fenómeno único en todo el Levante y respecto al interior de la inmensa Meseta Sur: la preindustrialización de nuestra comarca del alto y medio Vinalopó y la consecuente industrialización de toda la zona del Vinalopó y de la cabecera del Serpis con Alcoy y con la Hoya de Castalla-Ibi-Onil. Tan temprana como la misma catalana. ¿De dónde salió la financiación de las infraestructuras de transportes, de la creación de una de las redes de ferrocarriles más tupidas e industriales de toda la Península, de la creación de las empresas textiles, papeleras, del calzado y de la elaboración del cuero, de los dulces y los juguetes...? Ciertamente no de Madrid ni de Barcelona, ni de los depósitos de los aristócratas. El estudio de la comercialización de los vinos de Alicante, de su mercado internacional y del consecuente flujo de capitales, así como de la apertura de bancos internacionales, abre una nueva pista para comprender el misterio de las primeras financiaciones de la preindustrialización e industrialización del Vinalopó y de toda la región alicantina.

Uno de los sueños de los comerciantes de la premeseta alicantino-murciana era la sustitución de los viejos caminos de carretas, Reales o de Castilla, pero de tan difícil conservación por las avenidas de aguas, con sus cuestas imposibles y por los pedregales que los concejos nunca mantenían como las Órdenes Reales requerían. Ciertamente generaron toda una cultura de los arrieros, con sus destrezas y picarescas, con sus sistemas de alquerías y de creación y transmisión de gustos culinarios y de modas de todo tipo. De hecho este sueño de la sustitución de los ancestrales caminos se convirtió en una realidad apenas la Armada Inglesa se convirtió en el primer cliente de la entera comarca, después llegó también la Armada Española, la Francesa, y después los mercados de Austria y Alemania y finalmente los de Rusia y los Escandinavos. Por los puertos de Alicante (vino) y los de Torrevieja (sal y vino) pasaron también libros y modas, otras ideas y otros usos y costumbres. Basta revisar las bibliotecas de los clérigos y hombres ilustrados de la Región para sorprenderse ante la presencia de autores y obras fundamentales en la Ilustración europea. Con el vino llegaba la conversación convivial y sus amigos íntimos los libros, la cocina y las novedades.

Los estudios de la economía y del desarrollo local de la premeseta desde mediados del siglo XVII hasta el primer tercio del siglo XX demuestran un continuo trasvase de las finanzas del vino en los nuevos cauces de los ferrocarriles, de la tecnologización de las canteras y fábricas de elaboración del cuero y de los tejidos, y paralelamente en las “fábricas de luz” que aprovecharon todo salto de agua y que hicieron posible la industrialización de la zona (el estudio de sus ruinas revelaría un auténtico patrimonio cultural, paisajístico y tecnológico que todavía hoy causa verdadera sorpresa). Los “corredores del vino” subieron de estatus frente a los empolvados aristócratas y fueron los primeros en darse cuenta y en promover los cambios económicos, que a su vez desencadenaron una auténtica transformación social y cultural de la Región. El nuevo sistema de comunicaciones siguió las pautas y vínculos de las antiguas “puertas de comunicación” de la premeseta, demostrando una vez la profunda unidad estructural de la comarca alicantino-murciana: la figura de la red de ferrocarriles dibujaba una “Y”, cuyo brazo izquierdo unía al Vinalopó con Yecha-Jumilla, su brazo derecho con la Hoya de Castalla y el Valle de Alcoy, para finalmente unirse los dos brazos en Villena y descender por Monóver y el Vinalopó hasta el puerto de Alicante. Era el trazado que mantenía la ancestral unidad de la premeseta. En las decisiones muy reñidas por decidir esta grande “Y” fueron los vinateros de nuevo los que impusieron su ley. A ellos se unieron las canteras de mármoles. Las demás iniciativas fueron multiplicándose en torno a la red de comunicaciones, a veces (sobre todo en la primera mitad del siglo XX) en contra de la burguesía o nueva aristocracia del vino, como sucedió en la industrialización de Elda, Novelda y Elche. Las luchas entre “los aristócratas de Monóver” (los amos de las viñas y bodegas) y “los rotos de Elda” (los braceros, “los de las fábricas”, como eran llamados despectivamente por los señoritos monoveros) provocaron todo un modelo de desarrollo local, enquistándose en su viejo modelo Monóver y abriéndose a nuevos modelos de desarrollo Elda y Elche, como hemos estudiado en otro lugar.

Cultura del vino: continuidad y cambio

Una de las características que más resaltan en el estudio de este área cultural de la premeseta alicantino-murciana es la profunda continuidad cultural y a la vez la abierta flexibilidad al cambio. No hay duda de que la marca situacional que descubriamos en su colocación como tierras, clima y ecosistema de transición entre la costa y la gran meseta manchega también se iba a reproducir en su talante cultural: lugar de encuentro intercultural, de permanencia y cambio.

En la observación de campo, en los continuos encuentros (y desencontos) de la vida cotidiana de un observador participante hay una nota que se repite mucho en los cuadernos: "Esto ya lo he visto en...". Sin duda porque la llegada del observador a esta Región había sido precedida de numerosos periplos por otros lugares y culturas del Mediterráneo. Es decir, que la actitud comparativa salía a la luz con mucha (demasiada) naturalidad, hasta el punto que había que luchar contra esta actitud de descubrir en el campo observado continuas "supervivencias" de otras culturas u otras fases culturales. Si el juicio crítico y hermenéutico del antropólogo no me hubiese mantenido alerta ante el peligro de construir la historia cultural de la comarca a base de los datos de las supervivencias ("que no mantienen su significación original sino que cambian su función y significación sometidas al cambio de su contexto significativo", como nos predicaba Pierre Bourdieu), habría caído en la tentación de relatar la historia mediante la etnohistoria y de hacer sociología mediante la etnosociología, es decir, de utilizar las supervivencias como módulos del edificio histórico. Y, sin embargo, la etnohistoria y la etnosociología son fundamentales en el estudio emic de todo campo de observación cultural. De ahí la tensión dialéctica que vamos a mantener en la hermenéutica de las supervivencias de la cultura del vino en esta comarca de la premeseta murciano-alicantina.

Este fenómeno sociocultural de permanencia/cambio lo hemos observado polarizado en torno a la intrincada galaxia de signos y símbolos que constituye la cultura del vino en la premeseta murciano-alicantina. De manera que difícilmente hemos detectado una sola fase de su historia cultural (o de sus substratos culturales) sin presenciar la actuación de este eje de polarización de las marcas sociales y culturales que constituye la cultura del vino. En esta comunicación por fuerza de cosas tenemos que sintetizar (como ya nos hemos visto obligados a hacerlo en la primera parte de este trabajo) y por esto escogeremos algunos fenómenos socioculturales que con más fuerza han aparecido en nuestro estudio de campo.

Mientras íbamos recorriendo nuestro campo de estudio nuestra descripción etnográfica iba recogiendo la presencia de algunos usos y costumbres que en algunos de sus elementos certificaban la continuidad cultural de la Región a pesar de los contactos y préstamos recibidos de las culturas orientales, del mundo romano, con motivo de la cristianización, la islamización y la nueva cristianización, los procesos de la Ilustración, la transformación industrial y la actual capitalización del patrimonio cultural. Veamos algunos.

Papel de la uva y el vino en los rituales fúnebres

Comenzaremos por uno muy antiguo. Mientras recogíamos algunos informes en la comarca de Monóver, algunos alumnos de Antropología que provenían de los estudios de Historia Antigua me señalaron un descubrimiento que valoré enseguida de gran interés para el estudio de la cultura del vino en la comarca. En las excavaciones del castillo de Elda habían aparecido algunas tumbas en estratos correspondientes a la Alta Edad Media y a la época visigoda. Pues bien, en estas tumbas que testimonian un recorrido cultural de al menos cinco siglos (del V al XII) observamos la presencia continuada de un mismo ritual fúnebre: los cráneos aparecían rodeados de multitud de semillas de uva. Era patente que los cadáveres habían sido enterrados con una corona de uvas en torno a sus cabezas. Un ritual fúnebre que ya aparece en época prerromana, por ejemplo, en las excavaciones de El Cigarralejo aparecen evidencias todavía en el siglo IV a.C. de semillas de uvas entre los restos incinerados. En algunas piedras tumbales del castillo de Elda (la mayor parte estaban rotas o habían sido reutilizadas en enterramientos de épocas posteriores) se podía verificar la presencia de un foro a la altura del cráneo del difunto. El análisis químico de las tierras y huesos detectaba la presencia de aceite de oliva, higos, uva y vino. En algunos enterramientos de niños aparecían los fragmentos de una pequeña vasija de barro cocido que había contenido alguno de los elementos detectados. Todas estas evidencias las hemos podido verificar durante la observación de campo y registrar en nuestros trabajos etnográficos de la zona como todavía vigentes en la primera parte del siglo XX.

Lo interesante de este ritual fúnebre es que aparece de manera continuada a pesar de lo que los historiadores están acostumbrados a marcar como tres cambios/rupturas culturales: época visigoda con la cristianización sobre la romanización (siglos V-VII), islamización (siglos VII-XI), nueva cristianización (siglos XI-XII). Los habitantes de nuestra comarca siguen manteniendo los mismos rituales para el viaje tras el umbral de la muerte. ¿Con la misma significación? En parte sí: por ejemplo, los elementos simbólicos en torno al “exitus/viaje”, a la necesidad de fortalecimiento/alimento durante el viaje cósmico, a la necesidad de purificación/catarsis. Los signos empíricos de estos símbolos siguen siendo también los mismos: uvas, libación/refrigerio con vino, aceite, viático con el jarro de arrope. Todo un ritual que se remonta a la época romana y prerromana, y que ha superado la cristianización (reinterpretando la “libación” como “refrigerio”), la islamización (iconoclasmo y batalla contra los “rituales idolátricos”) y la nueva catequización de la reconquista (“el vino y la sangre de Cristo”).

Los estudios etnográficos en la zona nos iban a ayudar a entender algunos de sus cambios de significación aun manteniendo la misma simbología (lo que los antropólogos de la escuela de Bourdieu y los neo-malinowskianos llamamos “resignificación” y “refuncionalización”, “cambio de contexto significativo”, etc.). En las pedanías de Las Casas del Señor, Cañada de Don Ciro y Salinas (en los valles entre Monóver, Elda y Sax) nuestros informantes nos hacían anotar en nuestros cuadernos de campo después de explicarnos los modos de hacer el arrope: “El arrope era uno de los alimentos mejores para hacer crecer a los niños y a los adolescentes. Nuestros abuelos decían que era un alimento sagrado y que se colocaba en un jarri-

llo dentro del ataúd blanco de los niños muertos para que se alimentaran durante el viaje y pudiesen crecer y hacerse hombres”. Otras variantes del mismo uso fúnebre del arrope añadían una explicación con ecos de cultura cristiana: “El jarrillo de arrope era para que los niños no quedasen en el Limbo para siempre, sino que tuviesen fuerzas para volar al cielo. Durante el vuelo se hacían hombres. Porque en el cielo los niños se hacen adultos. Todos son adultos no hay niños ni ancianos, ni enfermos ni locos, todos son hombres perfectos y todos tenemos para siempre el aspecto de los treinta y tres años, la edad de Cristo”. Una teología profunda que hunde sus raíces en los veneros más ricos de los modelos antropológicos mediterráneos.

El antiguo enterrador de Pinoso (refrendado por otros dos informantes del Culebrón y Úbeda, actuales pedanías de Pinoso y antes de Monóver) confirma una noticia que ya recogía la Encuesta del Ateneo de 1901 sobre el uso fúnebre y escatológico del vino: “Cuando se abría una huesa, se retiraban los restos del anterior, se llevaban a la huesera y se esparcía vino en la nueva tumba. El enterrador tenía derecho a una azumbre de vino por tumba que excavaba, además de lo que anualmente le pagaba el Ayuntamiento. Al final del entierro se servía ‘vino santo’ para las mujeres y niños y ‘vino añejo’ para los varones y huéspedes. El vino lo ponían los compadres del difunto y se llamaba también ‘poner el viático al difunto’. Vamos que el sano bebía en nombre del difunto que emprendía el gran viaje. Todos los años por el aniversario los compadres se reunían para beber el vino añejo por el difunto, y se hacía con estilo celebrativo y de fiesta ‘porque el difunto había ya atravesado todas las regiones celestes y había llegado al Paraíso’. Esta celebración se hacía con una especie de borrachera cultural”. También al probar el vino nuevo se brindaba por los muertos del amo de la bodega. En Monóver y cercanías se utiliza el “vino Fondillón” para estos menesteres y para la Misa. De ahí que al refrán general “El muerto a la huesa y el vivo a la mesa”, se añade el más propio y local, “Al muerto el hondón y al vivo el fondillón”.

Los brindis con vino santo o con fondillón ante el difunto, que apenas ha exhalado el último aliento dejándolo en manos de su hijo mayor (y hoy en día de cualquiera de sus hijos o hijas, normalmente el hijo o hija menor, el que se ha quedado en casa) y que ha sido depuesto sobre el frío suelo, “para que pueda orientarse por el camino de la tierra hacia el cielo”, tenía lugar en algunas aldeas de esta comarca como un rito muy especial, que abría el viático o acompañamiento del largo viaje: “Tanto si era el muerto un anciano de días o un niño, se brindaba en su honor con una copa de vino, dulce en caso de un niño, vino añejo si era un anciano. Mientras si el muerto era joven o había muerto por accidente, no se brindaba, pero se derramaba el vino a la salida de la casa y en la tumba abierta en la tierra”.

El brindis con vino y el “risus funebris”

Hemos recogido otros elementos del ritual fúnebre que podemos definir (paragonando nuestros estudios sobre el *Risus Paschalis* en el Bajo Segura) como *risus funebris*, es decir, se utiliza el ritual de la sonrisa como un símbolo del *exitus* o éxodo triunfal de esta vida y como propiciación de la llegada triunfal a la otra orilla del viaje. En este contexto cobra su significación tanto el brindis con vino y las libaciones por tierra, como “la sonrisa

que debe brillar en la boca y cara de todos los que acompañan al difunto". Así el "crucifijo de los muertos" utilizado en numerosos lugares de esta zona para colocarlo en la habitación del difunto y que lo acompaña en los rituales del entierro, no tiene la cara desencajada por el rictus de la agonía, sino "un dulce semblante con una sonrisa apacible".

Las explicaciones que de estos elementos simbólicos nos dan los actantes de estos ritos abren todo un horizonte de referencias culturales: "La muerte o es una desgracia si se muere joven, o es un triunfo si sucede de anciano como salida natural de la vida, como cumplimiento. De ahí la sonrisa del muerto: todos alaban la dulzura del semblante del muerto, porque es un triunfo para todos". Me cuentan que cuando existían los "recordatorios de familia" (desde finales del siglo XIX la fotografía de la familia con el muerto había sustituido a la mascarilla o retrato pintado, que debía mantener la presencia del muerto mediante su imagen), la valía del fotógrafo se medía por su arte por conseguir "fotografiar la sonrisa del muerto". Así el fotógrafo Navarro de Totana era famoso en Yecla y Jumilla por esto y se le llamaba hasta de Monóver para realizar los "recordatorios de familia". Sus fotografías de la familia con el difunto son auténticos cuadros antropológicos. He visto libros de familia con estas fotografías, donde más muertos que el muerto parecen sus familiares. Es difícil no revivir en estos usos fúnebres de la sonrisa una especie de supervivencia paralela del antiguo *risus sardonius*, tan célebre entre los héroes ibéricos y púnicos que pasaban por el fuego o la condena con una sonrisa superior, también la dibujaban en los mártires cristianos y en la muerte beatífica de los hombres santos.

Los racimos y el Paraíso en el arte de la premeseta

Si reparamos en los símbolos artísticos usados en la zona, notaremos que en todas las fases y estilos aparece la simbología de los racimos de uva, tanto en el gótico levantino como en el plateresco y naturalmente en el barroco. Sobre todo es patente en la imaginería de la religiosidad popular: hasta al pastorcico San Pascual Bailón se le cuelgan racimos de uva en el Bajo Vinalopó (imaginería y procesiones de Orito, Monforte del Cid, Agost, Alcoraya) y las botas de vino son inseparables de su romería con carros engalanados con pámpanos y racimos. Pero más aún en el Vinalopó Medio y Alto, en las aldeas a caballo de los campos de Monóver y Yecla: no hay procesión a partir de Santiago que no lleve las andas adornadas con sus racimos de uva y los niños que ese año han hecho la primera comunión llevan cestas de primicias llenas de racimos de uvas y granadas. Cuando la Cruz de Abanilla (a la simbología de mayo se le añade la de septiembre) recorre en los meses de octubre y noviembre sus aldeas de Macisvenda, Barinas o el Cantón, los racimos de uva y los jarros de vino son fundamentales en la acogida de estos pueblos a la Cruz, con sus platos "cruceiros", como los gazpachos con sopas de vino (gazpachos que no son manchegos sino monoveros, yeclanos y villeneros), su caldereta de cordero hervido en vino, sus rosquillas de vino, sus dulces borrachos, sus vinos dulces y sus fondillones de madre añeja.

Es patente en los rituales fúnebres que el eje central de la simbología del vino es el de fruto que da la inmortalidad. Por lo tanto se le otorga un carácter divino ya antes de la cristianización y así sigue persistiendo en las nue-

vas significaciones que el vino polariza por su relación a la “sangre de Cristo”, como aparece en multitud de coplas populares. Se exalta la eficacia del vino con una lectura cuasimaterial de su eficacia simbólica. El vino es una planta que del Paraíso ha bajado a la tierra, en cierto sentido es un regalo de Dios para dulcificar las penas del destierro. El arte expresa esta cualidad del vino como “planta del Paraíso”: en todas las escenificaciones del Paraíso, como las que aparecen en los retablos de la Asunción de la colegiata de Santiago en Jumilla, en Yecla, en la de Santiago en Villena (por citar algunos ejemplos excelsos, ya que en mi cuaderno de notas hay citadas al menos 23 escenificaciones del Paraíso, donde están presentes la parra y los racimos de uva negra en capillas y retablos de ambos lados de la comarca), o en las escenificaciones de la Ogdóada típicas de los paisajes en torno a los santos (paisaje celestial del octavo cielo, o última estación en el viaje celeste del alma santa) siempre están presentes los racimos de uva como representación de la recolección perenne, de la dulzura de la vida eterna, de la exaltación del deleite de la beatitud celeste. La parra celeste sustituye al árbol de la vida o se abraza enroscándose a las ramas del árbol de la vida que como una escala se eleva entre la tierra y el cielo, sus circunvoluciones o pasos por las aduanas celestes están marcadas por los racimos que dan alas y a la vez se ofrecen como el premio dulce de la escalada de la tierra al cielo.

Dulces racimos y ropajes de peregrino para el Santiago Matamoros

La imaginería del apóstol Santiago sufre en nuestra comarca unas transformaciones de gran significación intercultural. La imagen bélica del *apóstol Matamoros* en caballo blanco con alférez celeste que con su estandarte guía los ejércitos cristianos, deja paso a la imagen del *apóstol Peregrino*. En Abanilla y Albaterra se da una duplicidad de imagen llena de significación socio-cultural: en la fachada aparece el *Santiago Peregrino*, con su sombrero y su concha, su cayado y su manto de andarín al encuentro de culturas, mientras en el Altar Mayor sigue el *Santiago Matamoros* (lo mismo que en la imagen que sacan en andas por los barrios del pueblo). En las iglesias de Villena y Jumilla sólo domina el *Santiago Peregrino*, con un detalle de gran significación (también presente en los adornos de la fachada de Albaterra): al lado de la concha del peregrino (que debería ser para beber agua de las fuentes a su paso) están los racimos de uva madura que desprenden su jugo celeste. De hecho los primeros racimos de uva se cuelgan en las andas del apóstol Santiago en la procesión del 25 de julio.

Estas variaciones en la iconografía santiaguina señalan algunas fases culturales en la zona: así en los siglos XIV y XV predomina la iconografía guerrera de Santiago Matamoros cabalgando el Caballo Blanco del Apocalipsis. Frente a ella los artistas teólogos de la Alhambra responden a la justificación teológica de la reconquista con la misma imaginería apocalíptica, la de Mahoma que entra en los cielos cabalgando un caballo blanco (estancia lateral al Patio de los Leones): una imagen de heroización que rompe el iconoclasmo de la ortodoxia islámica, pero que responde eficazmente a la propaganda apocalíptica del bando cristiano. A esta fase de choque cultural sucede una fase de claro ecumenismo intercultural: a Santiago se le despoja de la espada y del estandarte de la victoria, se le apea del

caballo blanco, y se le reviste de los humildes ropajes, sombrero, bastón, alforjas y concha del peregrino. Un Santiago que camina a la búsqueda y encuentro de otros hombres y culturas. Con una particularidad que ya hemos señalado que en la concha y a veces colgando del bastón, aparecen unos espléndidos y rezumantes racimos de uvas.

Vino, vida y fecundidad

En correlación directa con la planta de la inmortalidad el vino aparece caracterizado como planta de la vida y fuente de fecundidad. Por razones de espacio nos vamos a limitar a cuatro rituales altamente significativos de la simbología del vino en nuestra zona: en primer lugar los rituales de fecundidad en torno a la luna de miel durante la cual se alimentan los novios con jalea de miel mezclada con vino (“vino-miel” y no “agua-miel”), con panecillos-pastelillos de vino y miel, y se ofrece una especial copa de vino dulce para reconfortar a la recién parida, seguidamente la simbología de los pendones con la punta de su asta labrada como un pomo fálico del que cuelga un rezumante racimo de uvas, los rituales de bendición del montón de trigo o de cebada de siembra con libaciones de vino nuevo y de los campos apenas sembrados rociándolos con asperges de vino, y finalmente, los rituales de pacto y consenso que generan celebraciones festivas mediante el sello del brindis con vino generoso. Cuatro grupos de símbolos, que escogemos entre otros muchos de convivialidad y fiesta o de exaltación del coraje y valentía, y que de nuevo subrayan la continuidad cultural de la premeseta desde tiempos prerromanos y romanos, así como sus nuevas polarizaciones de significados a lo largo de la historia de sus encuentros y desencuentros culturales.

“Nuestra luna de miel –me explican los de las Cuevas Altas de Pinoso y los de las Casas de los Azorines, de Cañizares y de Selva– es una luna de vino y miel. Se trata de dar fecundidad a los novios alimentándolos durante el primer mes de casados con vino y miel. Se hacen pastelillos con miel y vino, panecillos borrachos de vino santo o fondillón, se cuece el cordero con vino y tanto bebe el novio como la novia, por aquello de que tanto monta..., y cuanto más cargados lleguen al momento..., antes se quedará cargada la novia. Lo mismo se hace cuando nace el hijo, se le ofrece una copa de vino dulce a la recién parida [otros añaden: y el marido brinda con el vino añejo que para la ocasión le trae el compadre]. Al nacer se entra al mundo con vino, como al morir se sale rociando la tumba apenas abierta con abundante vino”. Alguna relación parece tener el recuerdo de algunos (sobre todo de las masías en torno a la Sierra de Salinas) que insisten en cómo algunas mujeres del campo se iban a parir en medio de la viña y se lavaba con vino y sal a ellas y al recién nacido.

Nos llamó la atención en este contexto de rituales de fertilidad los pendones antiguos que todavía pudimos observar en numerosos lugares de ambos lados de la comarca. Se trataba de delgados y finos palos (la mayor parte de antiguos olmos, que por desgracia ya han desaparecido de los hontanares de los hondones y nacederos de la sierra), que llevan en su punta el asta moldeada en forma de pomo fálico y con un racimo de uva grabado sobre él. Ya los hallazgos arqueológicos habían revelado el culto a Baco y a Asclepio (Cueva Negra de Fortuna) en la zona y con grabados que

manifiestan el ancestral caduceo. Los pendones continúan la tradición del caduceo sustituyendo las serpientes por el racimo de uva, pero según interpretan los lugareños con la misma virtud curativa: “La medicina de las medicinas es el vino que tiene poder de curar y de conservar la salud, porque el vino es fuente de vida, da la fertilidad y resucita a los muertos”. En el proceso cultural las funciones se mantienen aunque cambien los signos. Hoy sobre todo el pendón expresa “el árbol sagrado por donde descienden las bendiciones”, y por lo visto en esta zona de nuevo el pendón simbolizaría la vid que escala el árbol de la vida uniendo la tierra con el cielo.

Los rituales de la siembra sólo se conservan en la memoria de algunos ancianos. En torno al monte Arabí todavía algunos rocían el suelo antes de echar el trago, y en esas mismas laderas algunos traen a la memoria la bendición del montón de trigo que se preparaba para la siembra “bendiciéndolo con vino”. Según algunos “pá curarlo de lo’corcojo”, según otros “pá que na’ca mejó”. También se echaba vino al campo ya rastreado después de la siembra: “Se hacía con escobillas del campo mojadas con vino y se hacía en cruz, yendo de la cabeza al hondón y de donde nacía el sol a donde moría”. Según algunos “de esta manera no nacían los cardos, que te crucificaban las manos cuando se segaba con la zoqueta y la hoz”.

Otro grupo de símbolos, que se encuentra polarizado en torno al vino, pertenece a los rituales de alianza, pacto y consenso, y entre los cuales destacamos los de saludo, reconocimiento, mutua acogida (“hasta en las casas más pobres a todo visitante, a todo huésped, se le ofrece la amistad con un trago de vino”), o los símbolos que tenían la función de sellar un pacto, una buena negociación, un trato, una venta o una compra (“no hay trato que no se selle con un buen vaso de vino, a veces para levantar el ánimo por lo mal que ha ido, otras veces para celebrar el éxito, primero se estrechan las manos, después se echa la mano al bolsillo y finalmente no hay mano que no apriete con fuerza la bota de vino”). Las coplas cantan la unión entre el vino y la amistad de los amigos, el vino y el amor de la mujer, el vino y la cura de las penas: “Hundir las penas en vino, cruel remedio es, porque se vacía el vino y la cabeza no”, cantan en Yecla, mientras en Villena remedan: “Bajar a la bodega se baja bien, si la cuba está llena, malo es subir sin vino y con pena”. Algunas coplas rezuman antiguos tiempos, sobre todo en los Hondones y Cantones, cuando recuerdan “qué mal vivir era el de moros, sin vino y escondiendo el oro” (otros por *el oro* dicen *el morro*), o en Las Cañadas murcianas cuando hacen sus comparaciones recordando la “triste o tonta vida del moro”: “Eres tonto como el moro, cultiva viñas pá l’otro”, o su variante: “Triste vida la del moro, cultivar viñas pá l’otro”. Otras achacan a la fuerza y reclamo del vino la conversión de los moros, y así cuentan que cuando San Vicente Ferrer llegó a Yecla (lo mismo cuentan en Jumilla), “los moros se le resistían y se tapaban los oídos para no oírle, entonces el santo pidió una bota de vino y les mostró con qué se hacía la Misa, apenas lo vieron, los moros se levantaron corriendo y entraron en la Iglesia, desde entonces la llenaban cada día, por eso dicen que San Vicente Ferrer inventó el bautizo con vino”.

Cultura del vino y construcción social: la fuerza de los símbolos

Vamos a concluir tratando de interpretar las funciones que la cultura del vino ejerce en la construcción social de la premeseta murciano-alicantina según los datos que la observación de campo nos ha deparado. Nos vamos a situar en tres perspectivas: primera, cómo la cultura del vino de la sociedad de la premeseta constituye un encuentro de culturas, de manera que a través de su diacronía se puede seguir la historia misma de las culturas en el Mediterráneo Occidental; segunda, cómo se definen y funcionan en esta cultura los radicales narrativos en el seno de la semántica de sus rituales y su contribución a la eficacia social de sus símbolos y, finalmente, cómo la cultura del vino de esta sociedad posee una dimensión holística y se constituye en poderoso eje de construcción y evolución social de las demás estructuras sociales y culturales, de manera que podemos desentrañar las interrelaciones entre cultura y sociedad propias de estos pueblos.

Cultura del vino e historia de las culturas mediterráneas

Mientras realizábamos la observación de este campo de la premeseta teníamos la sensación de ir recorriendo las etapas de las diferentes culturas mediterráneas, como si a nivel mental y social dispusiéramos de un corte transversal con los diferentes estratos bien destacados e interrelacionados de sus culturas. Esta sensación se transformó en evidencia cuando dispusimos no sólo de una montaña de datos, sino sobre todo de una serie de líneas de interconexión de los datos (la antigua "antacolouthia" de los maestros alejandrinos, o la "consecutio y sequentia" de los salmantinos en el Nuevo Mundo, que Malinowski interpreta en sus diarios como "interrelación funcional"). Podíamos observar la continuidad y cambio de un mismo símbolo, más aún de un haz de símbolos (valga la redundancia), la continuidad y transformaciones de un ritual.

Según una metodología comparativa con otras culturas se pueden representar una serie de estratos culturales. Un estrato profundo que aparece ya fusionado con los locales y los procedentes del norte de África (antiguas culturas saharianas) estaría representado por una parte de los rituales fúnebres, aquellos que viven la muerte como un umbral-puerta que abre paso al Gran Viaje: así el ritual de santificación de la tumba-tierra mediante el baño del vino, el viático del vino como alimento y fuerza psico-pompa que eleva al alma por las regiones siderales y lo hace crecer hasta la edad perfecta del adulto. No hay que olvidar que estos elementos se ven asumidos plenamente por los otros estratos, como el fenicio, el griego, el romano o el cristiano. A este estrato profundo se unen los rituales fenicios-cananeos que utilizan el vino como símbolo eficaz de fertilidad y de vida (rituales de vino-miel para los novios, de vino cocido para la parturienta, de arlope y vino santo para los bautizos...) y que se enlazarían con los greco-romanos en torno a los rituales de Baco y Dyonisios (la vid como árbol de la vida, fertilidad y escala celeste, los racimos báquicos en los signos fálicos del poder y de fertilidad). Los cristianos asumen los anteriores (también los fúnebres y los celebrativos como el *risus paschalis*) remarcando el carácter divino del vino con su relación a la divinidad, santidad, fertilidad de la sangre de Cristo: la misma mezcla del pan y de vino expresaría la virtualidad propia que el vino transmite al pan-alimento, la fuerza de la inmortalidad, fertilidad y santidad.

Pero esta visión diacrónica de la historia de las culturas en esta Región tendería a ver la cultura local como un simple sincretismo cultural, producto de una especie de difusionismo de otras culturas. De ahí que haya que completar esta visión mediante el estudio de otros mecanismos de continuidad y cambio: por qué en esta cultura local aparecen estos aspectos y no otros de las culturas comparadas y sí existe un propio eje cultural en torno al cual se polarizan los préstamos culturales. Esta dimensión la tratamos estudiando los aspectos de continuidad y cambio, por un lado, y analizando, por otro, la función y significado que los diferentes elementos ejercen hoy dentro de la unidad narrativa del ritual ("radicales narrativos") que nuestro trabajo etnográfico ha podido describir .

Aspectos de continuidad y cambio

Lo interesante de esta continuidad y de la irrupción de los cambios es que no se debía sólo a la fuerza de ruptura ideológica de un proceso de enculturación (la llamada "romanización" respecto al factor indígena, o de la cristianización respecto a la romanización, mucho más de la islamización respecto a la cristianización y al revés en la reconquista), sino también, y sobre todo, porque en estos cambios se había producido por un lado una continuidad en los sistemas de producción que hoy llamaríamos ecológicos (adaptación al territorio) y por otro un cambio (de origen ideológico-creencias) que neutralizaba ciertos productos y actividades sociales e introducía otros predominantes. Así sucede en la Región con el cultivo de la vid y del vino: la presencia de la vid como alimento continuará sin apenas cambios (sólo la introducción de algunas variedades más apetitosas para comer o mejores para conservar o "colgar" para el invierno), las variedades para vino al menos desde la época romana siguen manteniéndose con una fidelidad casi "sagrada" al "monastrell" (o uva de los monasterios: un viudado que introducen los frailes y que termina, gracias a la selección de sus cultivadores y los diferentes microclimas, produciendo una serie de variedades locales de gran interés enológico), mientras la elaboración del vino sufrirá cambios y transformaciones a veces radicales, como la eliminación de la elaboración del vino durante la islamización (al menos a nivel oficial o inhibitorio, porque la realidad es que no sólo los mozárabes sino los mismos musulines continuaron elaborando el vino, sobre todo algunas variedades de vino, como los cocidos, semicocidos y dulces).

El factor de continuidad más predominante fue y ha sido siempre *la adaptación al territorio* ("lo que debe ser" responde a "lo que siempre se ha hecho", que a su vez determina el "cómo debe ser" y el "cómo es": estas correlaciones siguen vigentes en la dialéctica entre lo nuevo y lo viejo en las batallas generacionales entre el hijo y el padre, entre el viejo vinatero y el nuevo). Se mantenían y se mantienen las variedades que mejor resisten al frío de la premeseta, a su clima seco y variable, a la irregularidad de sus lluvias y al tipo de terreno calizo. En la época de la colonización por la reconquista (de la que disponemos más datos) los monasterios y las iglesias transplantan las variedades que han persistido en la zona, sólo introducen algunas típicas de Cataluña o de Aragón para comer y para algunos vinos que se quedan en el ámbito del convento o monasterio. A partir del siglo XIII hasta el siglo XX la continuidad en el cultivo de la viña y en la elaboración de los vinos es inmovilidad absoluta. "La regla es lo que siempre se ha hecho, eso es lo mejor y ésa es la regla

de oro". Todo cambio es malo: "En cosa de vino, todo cambio es un zurriagazo de la cola del diablo", argumentaba en 2002 en el Cantón de la Raya el padre anciano a su hijo que quería introducir variedades francesas.

De nuevo, sin embargo, es en la elaboración del vino donde se iban a producir los mayores cambios de la época moderna: la elaboración de los vinos para los ingleses, el vino de madre (técnica tradicional y bien conocida por los romanos y griegos) o el vino fondillón. El cambio está en la predilección de esta variedad de vino por razones de mercado. Hasta entonces la regla de la tradición había reinado absoluta en la elaboración y venta en la Corte de Madrid donde se vendía y se pedía "el vino de siempre", mientras, será el mercado inglés y centroeuropeo el que determine el predominio del "Vino de Alicante" o vino fondillón. De nuevo serán razones de mercado las que obligarán a caballo del siglo XX y XXI a transformar las viñas (sus variedades dulces, las de mesa, la introducción del tempranillo y otras francesas) y los procesos de elaboración del vino.

El hacerse de la cultura y la fuerza de sus símbolos

La dialéctica entre continuidad e innovación se nota con mayor contraste en la evolución de los símbolos y rituales. Resulta muy significativo cómo esta sociedad construye sus historias y narra los hechos tanto los heroicos o significativos como los de la vida diaria. Estos "estilos narrativos", o como hemos dado en llamar "radicales narrativos", revelan con gran fuerza cómo esta sociedad construye su cultura y, al revés, cómo esas construcciones mentales determinan la organización y las pautas de conducta de esa misma sociedad. Es la "in-flexión" o "re-flexión" de la cultura en la sociedad y al revés. Con los rituales esta sociedad se pone en acción representativa, se ve a sí misma desde un abanico de perspectivas que son sus "radicales narrativos", sus formas mentales de entenderse y expresarse a sí misma.

Al estudiar las unidades secuenciales de los rituales (ritemas) hemos podido notar el hilo narrativo que da sentido global a la acción ritual conectando todos los elementos en una unidad superior que actúa de contexto semántico, el que da a cada unidad su significación en un todo. Este sentido global contextual hace que la procedencia de estos elementos no juegue papel alguno: no importa si los saludos, los pendones de identidad y reconocimiento tuvieron origen en las procesiones culturales de origen egipcio, a las que se sobrepusieron las fenicias y púnicas, las griegas y romanas, las paleocristianas o las cristianas de la reconquista. La semántica de esta acción ritual hay que entenderla por la narración actual que da sentido y función a sus variados elementos. Esto es fundamental a la hora de aplicar la etnografía a la historia como fuente auxiliar: las llamadas *supervivencias* no son unidades enquistadas que mantienen la significación y función de su origen, sino que su significado y función hay que leerla con la clave del contexto narrativo que las englobe. Así el historiador de las culturas descubre la presencia de diferentes elementos que tienen una procedencia cultural diversa, y tiene la tentación de seguir la "sensación arqueológica", de la que hablábamos antes, la del arqueólogo cultural: leer el ritual según un corte transversal donde se especifican los diferentes estratos, los elementos y sus procedencias diacrónicas. Esta lectura puede generar falacias, ya que

al final una determinada forma mental de un grupo se disgrega en multitud de elementos que –se dice– le han llegado por una pretendida difusión histórica, reduciendo su cultura a un acervo o centón sin más unidad que la de una playa de naufragios históricos. El estudio holístico de la acción ritual y el sentido que sus actantes le dan (es significativo que el actante del ritual no se interese por el origen cultural de los símbolos que utiliza, lo único que le importa es que “son suyos”, los ha hecho suyos), ayuda a superar ese espejismo y a entrar en la forma mental particular de una determinada cultura que se expresa y se entiende a sí misma dando una unidad de significación a esos elementos que resultan “variados” a la mirada del historiador de las culturas (etic).

El estudio de los “radicales narrativos”, los hilos que dan unidad narrativa a la acción ritual, permite captar la mentalidad holística de una determinada cultura en el momento mismo de su génesis, de su acontecer o hacerse cultura. Esta perspectiva nos ha permitido percibir a lo largo de nuestra observación cómo se crea el rito y el porqué de su eficacia en nuestra zona de estudio: los ritos del vino necesitan de un aprendistado para lograr “colocarse” (“¡hay que aprender antes de beber!”; es la regla que imponen los mayores), se marcan umbrales y límites para su acceso al nuevo estatus (la prohibición del vino a los niños, a las mujeres, a los locos, a no ser como medicina) y de actos de reconocimiento previo (por ejemplo, el acceso al trabajo, “el entrar en el tajo”), de manera que la participación en el ritual del vino supone una aceptación previa de todos y a la vez el que todos crean en su eficacia, que es “colocar al actante del ritual en un estatus social” (“darle asiento al chico, darle lugar en el corro de la bota es hacerlo hombre, que la bota corra significa que todos ocupan su sitio, si hay una mujer o un chico o un tonto, se corta el corro”). Darle lugar, hacerlo hombre, reconocerlo como hombre, son rituales de consagración social, de entrada en las diferentes mansiones sociales (de investidura, de paso y acceso social). Así los rituales se diferencian según los “radicales narrativos”: unos son de trabajo y esfuerzo, otros de trabajo y fiesta, otros de orden jerárquico (en el trabajo, en la familia, en la fiesta entre familias diferentes), otros de reconocimiento y consenso (hospitalidad, invitación-aceptación, pacto, trato, éxito negociación, etc.), otros de separación y viático (el vino que acompaña y hace posible el Gran Viaje), de celebración del éxito definitivo (los rituales fúnebres del vino), de entrada y salida de la sociedad... Estas acciones rituales constituyen auténticas narraciones del sentido que los pueblos de la premeseta dan a sus acciones diarias, a la conexión que dan a las mismas, a las motivaciones de sus pautas de comportamiento. De ahí la importancia del análisis de la consecuencialidad entre los mismos y la unidad con la que tejen sus “radicales narrativos” según las diferentes “situaciones”, anímicas y sociales.

El análisis de los “radicales narrativos” permite adentrarnos en el aspecto holístico de la cultura propia de esta Región. El hombre de la premeseta considera la vida como un viaje, un camino, y coloca sus pasos en el contexto de estas secuencias de vida, que no termina con la muerte, sino que se abre al Gran Viaje cósmico. El vino es uno de los grandes ejes simbólicos de su cultura: “con el vino se anda el camino” o “el vino te hace soñar” no son frases huecas, indican su virtualidad especial, porque añade a su

poder de alimento (que también lo tiene el pan o la carne) la potencia de entrar y trasladarse a un mundo que trasciende lo sensible, es el mundo de los sueños, un espacio de comunicación especial que hace posible el diálogo con el mundo de los antepasados (de las ánimas), con el mundo divino (Cristo). De ahí que el vino tenga un papel estructurante tan fuerte en esta cultura del camino y del umbral o puerta para el Gran Viaje: porque siendo divino tiene la potencia de trascender y trasladar, de elevar las almas y alimentarlas. “Hacemos todo esto –se refería el informante a los ritos fúnebres del vino– porque el vino no es alimento sólo del cuerpo, es alimento de las almas y a través del alma del cuerpo, por esto el vino las eleva por las regiones celestes y las hace crecer hasta la edad perfecta de Cristo, el vino al alimentar el alma la transporta al mundo de los sueños, donde se comunica con las ánimas y donde Dios habla”. El vino, en conclusión, para los pueblos de la premeseta alicantina y murciana no sólo es bueno para comer y beber, como quería M. Harris, sino sobre todo bueno para pensar y soñar, como bien intuía el maestro Claude Lévi-Strauss.

Bibliografía

- Archivos de las parroquias y ayuntamientos de Monóver, Pinoso, Hondón de las Nieves y de los Frailes, Villena, Yecla, Jumilla. Archivo de las Catedrales de Murcia y Orihuela.
- Trabajo de campo en las localidades de la zona entre 1998-2000 y 2003-2004.
- BOURDIEU P. (1982), “Les rites comme actes d’institution”, en *Actes de la Rech. en Sc. Sociales*.
- CAZENEUVE, J. (1971), *Sociologie du rite*, Pr. Univ. de France, Paris.
- FERNÁNDEZ ARDANAZ, S. (1983), *Antropología de los primeros autores hispanos*, vol. I de la *Historia de la Teología Española*, F.U.E. Madrid, pp. 10-256.
- FERNÁNDEZ ARDANAZ, S. (1996), “Elementi di antropologia somatica nella letteratura latina cristiana (dalle origini al sec. V.)”, en *Antonianum* 71, 3-34.
- FERNÁNDEZ ARDANAZ, S. (2004), “Historia de las culturas en Murcia”, en Álvarez Munárriz L. (ed.), *Antropología de Murcia*, en prensa.
- FERNÁNDEZ ARDANAZ, S. y OLIVER NARBONA M. (eds.) (1999-2001), *Antropología de la Fiesta* vol. I-III, Alicante, especialmente vol. I, pp. 109-133, vol. II, 69-87, 329-373, vol. III, 79-97, 275-288.
- FLORES ARROYUELO, FR. J. (1994), *Fiestas de Murcia*, R. A. Alfonso X el Sabio, Murcia.
- MAISONNEUVE J. (1991), *Les rituels*, Pres. Un. de France, Paris.
- GOFFMAN, E. (1975), *Les rites d'interaction*, Minuit, Paris.
- HARRIS, M. (1985), *Good to Eat*, Simon and Schuster Nueva York.
- LÉVI-STRAUSS, Cl. (1958), *Anthropologie structurale*, (trd. esp. Barcelona 1987), Paris
- LÉVI-STRAUSS, Cl. (1971), *L'homme nu*, Plon, Paris.
- LÉVI-STRAUSS, Cl. (trad. esp. 1968), *Lo crudo y lo Cocido*, Mitológicas I, FCE, México.

- MERINO ÁLVAREZ, A. (1915), *Geografía histórica de la provincia de Murcia*, Academia Alfonso X el Sabio, 3ª edic., Murcia, 1981.
- PICCALUGA, G. (1965), *Elementi spettacolari nei rituali festivi romani*, Ediz. dell'Ateneo, Roma.
- VAN GENNEP, P. (1909), *Les rites de passage*, (trad. esp. Taurus, Madrid 1986).