

Notas de campo sobre el uso del vino y de la vid en las comunidades campesinas tradicionales del Alto Segura

Juan F. Jordán Montés

Brindis inicial: del espíritu y del cuerpo

La embriaguez física, que, en ocasiones guía hasta lo espiritual, ha permitido al hombre acceder a lo trascendente por medio de los estados alterados de la conciencia que genera. Unas veces se obtienen dichas situaciones mediante la danza, como el rey David (*II Samuel*, 6, 5); otras, por medio del sonido, como hacen algunos chamanes o realizan nuestros tamborileros y turbos¹, estos últimos asperjados y embebidos en el sagrado jugo de Dionisos cuando lo requiere el esfuerzo de redoblar (que es a menudo).

La vida ascética, retirada en el desierto, y la contemplación de Dios, han sido, igualmente, definidas en ocasiones como "embriaguez"². No en vano el encuentro con Dios es descrito en *El Cantar de los Cantares* (II, 4), como que el fiel es llevado a "la casa del vino" o "bodega". Orígenes comentaba que el vino es la alegría (*Salmos*, 104, 15; *Ecl.* 9, 7), el Espíritu Santo, la sabiduría y la verdad. Semejante apreciación será mantenida mucho más tarde por San Juan de la Cruz. El vino era entendido en el Antiguo Testamento como la expresión de los dones de Dios (*Génesis*, 27, 28) y era, además, la bebida de Dios (*Dt.* 32, 37-38), capaz de redimir a los pecadores e impíos (*Salmo*, 75, 9). Pero tal vino, a su vez, puede actuar como poderoso narcótico que será ofrecido por el Escanciador para que lo beban los soberbios hasta las heces. En efecto, en el *Apocalipsis*, (19, 15), Dios vence a los paganos con una afilada espada que sale de su boca, y se indica que exprime en el lagar de su cólera la sangre de nuestra raza. Del mismo modo, en el *Apocalipsis* (14, 18-20), el ángel del exterminio de la especie humana, y que domina el fuego, poda y vendimia con la hoz los racimos corruptos de los seres humanos y Dios criba.

Hemos de recordar siempre el carácter arquetípico del vino. Al ser el jugo que es alegoría de la sangre del Salvador y que interviene además en las Bodas de Caná (*Juan*, 2), primera manifestación del poder divino del Salvador, por fuerza, este líquido es salúfero y alimenticio para las comunidades campesinas tradicionales desde los orígenes de la cristiandad.

Pero el vino también puede ser la bebida agriada que aparece dramáticamente en el calvario, cuando Cristo declara en la Cruz que siente sed y recibe la esponja del vinagre. Sabemos que los judíos, en efecto, concedían a los reos condenados a muerte una bebida mezcla de vinagre, mirra y narcotizantes, para aliviar el dolor e insensibilizar los sentidos.

¹JORDÁN MONTÉS, J. F. (2001), "Los tamborileros, mystai de la Semana Santa", *Antropología del Mediterráneo*, serie Antropología Social, 1, Universidad Internacional del Mar, Murcia, pp. 333-388.

² Un cautivador título para una obra de LACARRIÈRE, J. (1964), *Los hombres ebrios de Dios*, Aymá, Barcelona..

El vino-sangre es recogido, según diversas leyendas, en dos cálices: tanto por José de Arimatea en el Santo Grial de la Santa Cena, del ciclo artúrico, como por María Magdalena, quien recoge en un cáliz la sangre que brota del Crucificado³.

Pero los hombres ebrios de Dios, tal y como nos describe Lacarrière, no nacen sólo en el Cristianismo.

En el antiguo Egipto algunos mitos relatan que la diosa Isis quedó preñada al ingerir uva, engendrando a Horus⁴. Osiris es también el "soberano del vino", tal y como nos señalan los *Textos de las Pirámides -820-*, y ciertas divinidades del mundo subterráneo ofrecían el jugo de la vid a los difuntos bondadosos para facilitarles su resurrección⁵. No en vano, otros mitos aluden a la posibilidad de que en realidad el árbol de la vida del Paraíso Terrenal fuera una vid.

En el Antiguo Testamento, la vid es con frecuencia alegoría del pueblo de Israel, cuando se rebela contra Dios y que en vez de ofrecer jugo dulce, se manifiesta mediante frutos agraces y bordes. En consecuencia, Yahvéh permitirá que la vid, alegoría del pueblo de Israel, no sea cuidada por primorosas labores de campo, ni protegida por vallas o tapias, sino que consentirá que la ramoneen los animales salvajes o asilvestrados y que crezcan a su alrededor cardos y abrojos, convirtiendo su terreno en un erial donde no habrá benéficas lluvias (*Isaías*, 5, 1-7; *Jeremías*, 2, 21).

En el Nuevo Testamento Jesús se presenta como la verdadera y fecunda vid, mientras que los seres humanos tan sólo pueden prosperar si son sarmientos unidos al tronco de aquella (*Juan*, 15, 1 ss.). Dios envía, además, a su Hijo para que inspeccione la vendimia (*Marcos*, 12, 6); o bien el viñedo es la metáfora del reino de Dios, con frecuencia desatendido por los humanos viñadores, deicidas (*Mateo*, 21, 28-46). Cuando Jesús solicita agua y recibe vinagre, clavado en la cruz, instaura un arquetipo medicinal para las gentes sencillas.

Interesantes estudios realizados por Quesada Sanz⁶ sobre el uso y consumo del vino en rituales de incineración ibéricos, indican que hubo ceremonias en cuyos banquetes fúnebres se bebía vino en abundancia y que el vino se asperjaba sobre las cenizas del difunto o en los objetos del ajuar funerario. La vida en el más allá, probablemente, dependía de la generosidad en la ingestión del vino.

³ PEDREGAL, A. (1992), "El culto a los mártires; una herencia de la advocación mágica de los héroes", *Héroes, semidioses y daimones*. Madrid, pp. 345-359. WILSON, S. (1983), *Saints and their cults*, Cambridge.

⁴ MANFRED LURKER: (1991) *Diccionario de dioses y símbolos del Egipto antiguo*, Indigo, Barcelona, p. 212.

⁵ Un precioso estudio acerca del valor sacral y religioso del vino en el Próximo Oriente Asiático y, sobre todo, en el Egipto de los faraones, basado en fuentes e iconografía, en MANGADO ALONSO, M^a A. (2003), *El vino de los faraones*, Fundación Dinastía Vivancos, Museo de la Cultura del Vino, Logroño.

⁶ QUESADA SANZ, F. (1994), "Vino, aristócratas, tumbas y guerreros en la cultura ibérica (ss. V-II a.C.)", *Verdolay* 6, Murcia, pp. 99-124. Realiza, además del estudio arqueológico, una precisa y pormenorizada exposición de bebidas alcohólicas en la Antigüedad, citando numerosas fuentes y culturas. Interesa también para el asunto que tratamos el artículo de IZQUIERDO PERAILE, M^a I. (1997), "Granadas y adormideras en la cultura ibérica y el contexto del Mediterráneo antiguo", *Pyrenae* 28, pp. 65-98. Del mismo modo, TRESSERRAS, J. J. (2000), "La arqueología de las drogas en la península Ibérica. Una síntesis de las recientes investigaciones arqueobotánicas", *Complutum* 11, pp. 261-274.

Los viejos druidas y los chamanes también recurrieron con frecuencia al vino o a otras bebidas fermentadas para alcanzar sus alucinaciones y visiones extáticas con las que servir a la comunidad en la que vivían⁷.

En el mundo griego el papel del vino⁸ y de la hidromiel está ampliamente atestiguado en la medicina, en los rituales religiosos, en los *symposia* o en las orgías en las que se alcanzaba el éxtasis, tal y como nos relata Christian Rátsch⁹. Del mismo modo, en Roma, según nos explica Weeber¹⁰, en los misterios de Eleusis se consumía el enigmático *kykeion* con el que los iniciados en los ritos alcanzaban el *ekstasis*, en el ciclo de los cultos dionisiacos.

Pero no todo era poético y trascendente en la Antigüedad. Se sabe por Plutarco que el tirano Dionisio II emborrachó a sus tropas mercenarias para atacar las defensas de la ciudad de Siracusa (*Dion*, XXX, 3-4).

Por otra parte, en la Antigüedad y en el medievo el vino no era sólo deleite de paladares, sino simplemente alimento básico, tonificante y remedio medicinal casero para limpiar heridas, curar llagas o aliviar úlceras de los animales de tiro,... Todavía recordamos de nuestra infancia, cómo los niños de humilde origen de Hellín (Albacete) disponían como suculenta merienda una rebanada de pan duro untada generosamente en vino (no en aceite), y azúcar. Los que no estábamos habituados a tales lindezas culinarias, cuando procedíamos al intercambio de la merienda, por la simple curiosidad de catar aquel exquisito manjar, sucumbíamos calamitosamente en los brazos de Morfeo. Es decir, actuábamos, según Platón (*Ep.*, VII, 348a; *Leyes*, 637), como bárbaros que consumíamos vino puro, sin mezclar o suavizar con agua.

En la Edad Media el vino no era, en efecto, únicamente la bebida de los adoradores de Baco o de los pícaros en las tabernas; se consideraba además que disponía de propiedades afrodisiacas o tonificantes. Así lo describía al menos el médico y alquimista español del siglo XIII, Arnoldo de Villanueva. Mas en ocasiones su uso derivaba hacia prácticas del paganismo y producía el escándalo en los venerables obispos de la tardoantigüe-

⁷ EMBODEN, W. A. (1977), "Dionysos as a shaman and wine as a magical sdrug", *Journal of Psychodelic Drugs*, 9 (3), 187-192. RATSCH, CH. (1997), *Steine der Schamanenne: Kristalle, Fossilien und die Landschaften des Bewusstseins*, Diederichs, München.

⁸ Una historia general del vino en SELTMAN, C. (1957), *Vine in the Ancient World*, Londres. Más reciente: MCGOVERN, P. E.; FLEMING, S. J. y KATZ, S. H. (eds.) (1995), *The origin and ancient history of wine*, Gordon and Breach, Amsterdam. HAGENOW, G. (1982), *Aus dem Weingarten der Antike*, Philipp von Zabern, Mainz.

⁹ Un muy documentado trabajo, que recoge numerosas fuentes, de RATSCH, C. (1999), "Dall'idromele dell'inspirazione allo spirito del vino: le bevande alcoliche nella medicina popolare, nella scienza medica e nella farmacologia", *Eleusis*, 3, pp. 3-36. El autor realiza un extenso análisis de las bebidas alcohólicas que alcanza hasta la cultura medieval y moderna de Europa.

¹⁰ WEEBER, K.-W. (1993), *Die Weinkultur der Römer*, Artemis&Winkler, Zürich. Ver igualmente: CELESTINO PÉREZ, S. (Ed.) (1999), *El vino en la antigüedad romana*, Simposio Arqueología del Vino (Jerez, octubre de 1996).

¹¹ GIORDANO, O. (1983), *Religiosidad popular en la Alta Edad Media*, Gredos, Madrid, pp. 112 ss. Ver, igualmente FRANCO CARDINI (1982) *Magia, brujería y superstición en el occidente medieval*, eds. Península, Historia, Ciencia y Sociedad, 172. Barcelona. Ver, igualmente: SANZ SERRANO, R. (1989), "Adivinación y sociedad en la Hispania tardorromana y visigoda", *Gerión, Anejos II*, Universidad Complutense, Madrid, pp. 365-389.

dad y del medioevo, quienes no cesaban de reprender a sus fieles por utilizar el vino en *sacrificia mortuorum*, en cementerios y cruces de caminos, en las horas de la noche (Cesáreo de Arles (PL. 39, 2101))¹¹. Del mismo modo, Martín de Braga, a fines del siglo VI, condenaba la práctica de derramar granos de cereal y de vino sobre las tumbas de los difuntos, en un evidente rito de propiciar la alimentación física y espiritual de los muertos, en especial, con la bebida sagrada del vino que fue ingerida en la Santa Cena (*De correctione rusticorum*, 16). Pero debía ser una costumbre antiquísima, ya que Numa Pompilio ya había prohibido el derroche de vino durante las libaciones sobre las tumbas de los familiares fallecidos.

Igualmente, numerosos concilios condenaron esas prácticas que utilizaban el vino, la sangre del Creador, para honrar y reconfortar a los difuntos y proporcionarles un alimento revitalizador de su sueño eterno. Diversas disposiciones se adoptaron contra esas costumbres, por ejemplo, en el II Concilio de Tours (año 567) o en el de Braga. Pero en la España cristiana del siglo XIV la práctica seguía vigente. En el Ordenamiento para Sevilla de las Cortes de Alcalá de 1348, se dice que a los difuntos no se les ha de realizar ofrendas que rebasen los diez cirios, las 10 canastas de pan o las 10 cántaras de vino¹².

Del mismo modo, las gentes del medioevo arrojaban a los manantiales ofrendas de pan y vino¹³, acaso en recuerdo de las viejas divinidades que residían en las aguas.

No hemos de olvidar que los europeos realizaban momificaciones o conservaciones de cuerpos, sobre todo, si el difunto era una persona importante y sus familiares deseaban trasladar su cuerpo a un monasterio lejano a su hogar, donde depositarlo para que recibiera las salutíferas oraciones de sus monjes. Para ello hervían los cadáveres, despojados de sus vísceras e intestinos, con el fin de limpiar los huesos; luego se procedía a un baño en vino perfumado mezclado con pimienta¹⁴.

Otros problemas eran más prosaicos, como el abastecimiento de vino para la consagración eucarística en las iglesias cristianas y que, con frecuencia, pese a las prohibiciones eclesiásticas, procedía de comerciantes y mercaderes judíos¹⁵.

En el mundo oriental¹⁶, el poeta persa Omar Hayyam evoca reiteradamente el uso y el valor del vino como bebida que libera al hombre del pesimismo que emana de la cruel y ruda existencia y que le permite escapar del pensamiento que persevera en el desagradable recuerdo de la caducidad de la vida y de la fugacidad del amor¹⁷. Pero, probablemente, hay en Omar

¹² Para el caso de España ver, por ejemplo, ARRANZ GUZMAN, A. (1986), "La reflexión sobre la muerte en el medioevo hispánico: ¿continuidad o ruptura?", *En la España Medieval*, V. *Estudios en Homenaje del Prof. D. Claudio Sánchez Albornoz*, vol. I. Univ. Complutense, Madrid, pp. 109-124. En concreto, p. 120.

¹³ S. PIRMINO: *De singulis libris canonum scarapsus: PL 89, 1041-1042*.

¹⁴ BARLEY, N. (2000) *Bailando sobre la tumba*, Crónicas, Anagrama, Barcelona, p. 136.

¹⁵ LE GOFF, J. (1985), *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente Medieval*, Gedisa, Barcelona, p. 126.

¹⁶ El lector encontrará otra historia de la elaboración, consumo y usos del vino en el trabajo de LILLO CARPIO, P. (1996) "El vino, nexos de unión de culturas y creencias", *Revista Murciana de Antropología* 3, Murcia, pp. 183-198. Hace un rápido pero completo recorrido por Grecia, Roma, la Biblia y el Corán, citando numerosas fuentes.

¹⁷ HAYYAM, O. (2000), *Las Rubaiyyat*, Edaf, Arca de la Sabiduría, Madrid.

Hayyam aromas de ebriedad sufí y mística que merecen ser analizados. En la misma línea se expresan Mohammed Schmesu-D-Din, Hafiz, El Aguador, o bien Omar Ibn al-Faridh –siglos XII-XIII–¹⁸, quien afirmaba en su poema *Al Khamriya*: “Hemos bebido a la memoria del Amado un vino que nos ha embriagado antes de la creación de la vid”. El vino aparece en los poetas del Islam como fuente de inspiración divina y como líquido que permite la comunión y el encuentro con la divinidad.

Para el poeta Djelal al-Din Rumi, místico fundador de la orden de los derwiches giróvagos, Dios es, en sus *Odas Místicas*, el Escanciador del alma, el que vierte vino en la jarra de la eternidad, y decía: “Antes de que en este mundo hubiera un jardín, una viña, una uva, nuestra alma estaba ebria del vino inmortal”. Para Ibn Arabí el vino era la culminación de la ciencia de los estados espirituales. Dios, en definitiva, es el gran escanciador del amor.

El vino servía también como ofrenda de novios para atraer la atención y conseguir los favores de las jóvenes, al menos, en la Inglaterra del siglo XV, tal y como nos narra jocosamente Geoffrey Chaucer en sus *Cuentos de Canterbury*¹⁹. En esta misma obra el vino se presenta también como afrodisíaco en la noche de bodas, para aumentar el vigor sexual. En estas circunstancias, Chaucer afirma que el vino, caliente, se mezclaba con especias (hipocrás, salvia y jarabe).

En la Edad Media existió un complejo arte en la elaboración de vinos y una exquisita variedad de los mismos. Es suficiente recordar el meticuloso viaje de la reina Blanca de Navarra²⁰, de peregrinación y romería a Santa María del Pilar de Zaragoza, en busca de salud, para entender el sibaritismo de su caravana y de sus miembros.

El uso de la vid en las comunidades campesinas tradicionales

Cuenta Font Quer²¹ en su enciclopédica obra, los múltiples usos y remedios derivados de la vid. Estudios recientes elaborados por especialistas de la Universidad de Murcia han vuelto a incidir en la farmacopea de esta planta, además de describir la utilidad de algunas de sus partes: sarmientos, frutos, semillas..., etc.²².

En Galicia, en efecto, se pensaba que aquél que bebía vino no era mordido por las serpientes, metáfora del Demonio. O bien que los embrujados se reponían si sobre sus cabezas los curanderos trazaban tres cruces con

¹⁸ HAFIZ (1983), *Gaceles*, Traducción de Rafael Cansinos-Asséns, Editora Nacional, Madrid.

¹⁹ Edición de Pedro Guardia Massó, Cátedra, Letras Universales, Madrid, 1999: “El cuento del molinero” [p. 142].

²⁰ Un precioso y detallado estudio de SERRANO LARRAYOR (2000), “La casa y la mesa de la reina Blanca de Navarra”, *Anuario de Estudios Medievales*, 30/1, Barcelona, pp. 157-233. En él se citan numerosas variantes de vino, algunos muy caros y otros costosos de obtener: bermejo, colorado, pardillo, blanco, moscatel, malvasía, cocido o cocho, griego..., etc.

²¹ FONT QUER, P. (1987), *Plantas medicinales. El dioscórides renovado*, Barcelona, pp. 462 ss. Las propiedades, virtudes y usos medicinales de las vitáceas y del vino están ampliamente detallados por este insigne farmacéutico leridano desde la p. 465 hasta la 469.

²² VERDE, A.; RIVERA, D. y OBÓN, C. (1998), *Etnobotánica en las sierras de Segura y Alcaraz: las plantas y el hombre*, Instituto de Estudios Albacetenses, Serie I, nº 102. Albacete; FAJARDO, J.; VERDE, A.; RIVERA, D. y OBÓN, C. (2000), *Las plantas en la cultura popular de la provincia de Albacete*, Instituto de Estudios Albacetenses, Serie, I, nº 118, Albacete.

un pan mojado en vino. En Obanos (Navarra) se custodiaba en el siglo XVI y XVII el vino de la consagración para emergencias médicas o de heridas, haciéndolo pasar por la reliquia del cráneo de San Guillén.

Usos medicinales

Nuestras prospecciones etnológicas en la montaña de Albacete, en la sierra del Segura²³, en la comarca de Fortuna²⁴, más también otros trabajos en el Campo de Cartagena realizados por Gregorio Rabal²⁵, nos proporcionaron en su día un amplio abanico de usos medicinales de numerosas plantas, y entre ellas la vid. Elenco que no difiere sustancialmente de otras partes de la Península Ibérica y que tuvo que ser un patrimonio ancestral común. Pensamos, por ejemplo, en la provincia de Salamanca, tal y como nos relata Juan Francisco Blanco²⁶ o en Galicia, como nos cuenta Mariño Ferro²⁷.

Recordemos antes la tragicómica figura del Lazarillo de Tormes, donde se nos presenta el carácter medicinal del vino, cuando el malvado ciego le ha roto los dientes al niño con la jarra de su deleite. Con el vino que le hurtaba en silencio y a escondidas, el ciego le cura las heridas causadas por el golpe.

En algunas aldeas de Yeste y Nerpio el vino era combinado con manteca y con azúcar, ingrediente de ciertos ungüentos o infusiones para remediar los resfriados o aliviar sus efectos; o bien para mitigar el dolor de muelas. En tales brebajes intervenían, ciertamente, otras plantas más activas y efectivas: romero, tomillo, eucaliptos... En Salamanca, la bronquitis se curaba haciendo un bebedizo de higos, vino, miel y manteca de cerdo, todo ello cocido. La afonía, en Salamanca, era curada mediante gárgaras de vino caliente, manteca de cerdo y azúcar.

En el Campo de Cartagena, la receta para curar la gripe era la siguiente: ingerir un cocimiento derivado de mezclar sarmientos de vid, malvas, higos secos, garrofa y cortezas de naranja, amén de azúcar tostada.

La anemia, en Castilla y León, se remediaba proporcionando zumo de uva; o bien huevos batidos con leche mezclados con romero y moscatel o con vino.

²³ JORDÁN MONTÉS, J. F. y DE LA PEÑA ASENCIO, A. (1992), *Mentalidad y tradición en la serranía de Yeste y Nerpio*, Instituto de Estudios Albacetenses, Serie I, nº 67. Albacete. Ver, igualmente, VERDE LÓPEZ, A. *et alii* (1998), *Plantas medicinales en la provincia de Albacete. Usos, creencias y leyendas*, Revista Zahora, 28. Albacete. GAUDENS CROS, M^a. V. *et alii* (1984), "Plantas y remedios curativos en la Sierra del Segura", *Narría*, 36, pp. 35-40.

²⁴ GARCÍA HERRERO, G., SÁNCHEZ FERRA, A. y JORDÁN MONTÉS, J. F. (1997), "La memoria de Caprés", en *Revista Murciana de Antropología* 4, Murcia.

²⁵ RABAL SAURA, G. (1999), "Cuando la chicoria echa flor... Etnobotánica en Torre Pacheco", en *Revista Murciana de Antropología* 6, Murcia, 1999.

²⁶ BLANCO, J. F. (1985), *Medicina y veterinarias populares en la provincia de Salamanca*, 2ª ed. ampliada, Salamanca.

²⁷ MARIÑO FERRO, X. R. (1985), *La medicina popular interpretada*, 2 vols. Edicions Xerais de Galicia, Santiago de Compostela. Especialmente 111 ss. Otros títulos en RODRÍGUEZ LÓPEZ, J. (1910), *Supersticiones de Galicia*, 2ª edición, Imprenta de Ricardo Rojas, Madrid; FRAGUAS y FRAGUAS, A. (2001), *La Galicia insólita. Tradiciones gallegas*, 8ª ed. Cuadernos do Seminario de Sargadelos, 51, Edicions do Castro, A Coruña.

La erisipela en ciertas parroquias de Pontevedra era curada por las sanadoras mediante una oración en la que intervenían brotes de zarza, de hinojo, granos de sal y nueve gotas de aceite y nueve de vino, que se aplicaban sobre la zona enferma. En Portugal este rito se acompañaba de una oración en la que claramente se indicaba a la enfermedad que la sangre de Cristo estaba siendo vertida sobre su herida y que estaba condenada a desaparecer. Del mismo modo, la ictericia era curada mediante la ingestión en ayunas, durante nueve días, de un vaso de vino con nueve piojos ahogados.

Las infecciones oculares eran combatidas mediante la poda de la vid. Esta operación provocaba el "lloro" de los sarmientos, cuyo jugo se usaba como eficaz colirio.

El vinagre se utilizaba en el Alto Segura para extraer a los niños las lombrices, untando la punta de un cucurucho de papel y hurgando en el ano con semejante artilugio. En Salamanca los niños pequeños bebían el vinagre o se les hacía una lavativa con vinagre, sal y agua.

El dolor de muelas desaparecía enjuagándose la boca y las encías con vinagre. Los labios cortados a causa del intenso frío hallaban consuelo no en barras de coco, sino en enjuagues de vinagre y sal, que desinfectaban y cauterizaban las grietas aparecidas en ellos. Para las manos cortadas por las mismas causas el vinagre se mezclaba con aceite y con miel, sirviendo así la grasa de aislante. Las llagas surgidas en la boca, en Salamanca, se curaban enjuagándose dicha cavidad con una mezcla de agua, miel, limón y vinagre, además de una pizca de sal.

Para contener las hemorragias producidas por heridas en las tareas del campo, los campesinos de Yeste, Nerpio y Moratalla, usaban una mezcla de aceite, vinagre, aguardiente y telas de araña de la Virgen Santa María, que servían a modo de vendas. Cualquier herida se podía lavar con vino, líquido de salvación y redención, bendecido por la historia sagrada.

Las mordeduras de culebras en Salamanca se desinfectaban con vinagre. Si picaban las abejas lo mejor era extraer mediante presión el jugo de granos de uva y destilarlo sobre la zona afectada.

Para despiojar las cabecitas de los niños se recurría a un lavado y frías de agua con abundante vinagre.

Del mismo modo, para mitigar los efectos dolorosos de los callos, en el Alto Segura, se bañaban los pies en una palangana o barreño donde hubiera agua caliente mezclada con sal y vinagre. Era, además, un tributo que se debía proporcionar, antes y después de la Guerra Civil española, además de hospedaje, lumbre y viandas, a las patrullas de la Guardia Civil cuando iban de aldea en aldea, recorriendo los fragosos caminos de montaña. Semejante remedio servía para los golpes recibidos en el trabajo, los raspados en las manos o para las torceduras de los pies.

La alopecia en Salamanca hallaba fácil antídoto aplicando en las calvas de los hombres vino y romero cocidos; si bien, el remedio de untar el cráneo con agua de vinagre y agua procedente de la cocción de ortigas también servía.

Igualmente, los animales heridos en sus pezuñas eran sanados mediante una mezcla de aceite y vino.

En Galicia el mal aire desaparecía si se asperjaba al doliente con agua bendita y vino, mezclado en un hisopo hecho con cabeza de ajo e hinojo,

sumergido en agua con cenizas de vides, a la vez que se hacía una cruz sobre la persona afectada.

Usos en bebidas, dulces y comidas

Los licores caseros eran elaborados por las mujeres de las aldeas. Así, en los términos municipales de Yeste, Nerpio y Riópar, el “zurrapote” se obtenía a partir del mosto último que manaba de la prensa del lagar. Se mezclaba con aguardiente y cazalla (cuatro y una parte respectivamente) y se dejaba reposar durante 40 días introducidos en una tinaja o en una garrafa. Se le añadía miel cocida hasta enrojecer, azafrán, canela en rama, agua de matalauva y cortezas de naranja. En algunos lugares se añadían hasta granos de café. Este licor producía “una tantangurria de morirse” y era muy solicitado en las fiestas patronales, en las romerías y en los bailes de pujas.

Del mosto también se podía obtener el arropo, consumido durante los días relacionados con los difuntos, endulzando así el duelo.

Tras la Guerra Civil, a causa de la extrema pobreza de las gentes y por la economía autárquica y de subsistencia desarrollada en las comunidades del Alto Segura, las hojas de la vid y de las parras, y sus pámpanos, se llegaron a usar como sucedáneo del tabaco.

Del mismo modo, los zarcillos blandos y jugosos y los brotes tiernos de la vid, servían como condimento suave en las ensaladas y aperitivos, después de que se hubieran macerado en agusal.

Usos artesanales

Los sarmientos, convenientemente entrelazados, servían para construir cangrejeras en los ríos de la serranía de Yeste y Nerpio²⁸.

Otros usos: combustible y pasto

Tantos las cepas arrancadas como los sarmientos podados servían como excelente combustible para los fríos días del invierno, siendo un recurso relativamente económico en las penurias de las aldeas.

Tras la cosecha de la uva, las hojas servían de pasto para el ganado ovino y caprino, mas también para alimento de las caballerizas.

Usos en la vivienda

Las parras siempre han proporcionado sombra fresca y jugosa uva para aliviar los calores del estío. Así, los campesinos solían plantar entramados de parras junto a las puertas y ventanas de sus casas, unas exentas y otras trogloditas, según las comarcas. Vigorosas crecían con generosidad con unos mínimos cuidados.

También se sembraban y cuidaban abrazando los brocales de los pozos y aljibes. O rodeando los muros de las balsas de agua.

²⁸ Otras técnicas en TALLES CRISTÓBAL, A. B. (1985), “La pesca de cangrejos en Carrión de Calatrava (Ciudad Real)”, *III Jornadas de Etnología de Castilla-La Mancha*, Guadalajara, pp. 229 ss.

Usos en la magia del amor

Entre muchas hojitas de diversos vegetales y objetos, las hojas de la parrá también se utilizaban en el Campo de Cartagena para realizar presagios de amor por parte de las jóvenes. En la noche de San Juan, como nos relata Gregorio Rabal, las chicas cogían varias hojas y las calentaban en la chimenea de la casa. Luego las colocaban bajo sus almohadas o bajo sus lechos. Si a la mañana siguiente habían reverdecido, significaba que el mozo en quien pensaban amorosamente, las quería y que acabarían casándose con él.

El uso del vino en Burgos en diversos ritos y ceremonias

Un interesante estudio de María Ángeles Roque Alonso²⁹ revela que en la provincia de Burgos el vino se utilizaba como elemento primordial para manifestar un rito de tránsito o un ofrecimiento de hospitalidad o de agradecimiento. La autora comenta y analiza el uso del vino en las siguientes circunstancias (pp. 111 y ss. de la obra citada en nota):

- En la entrada o acercamiento de las personas en un municipio. El nuevo habitante entregaba al concejo una cántara de vino (16 litros).

- Tras la ejecución de labores de carácter comunal (talas, construcción de presas, reparación de obras públicas, restauración de caminos), el concejo entregaba a los trabajadores varios tragos de vino en vasos de plata, en una ritualización del agradecimiento por los trabajos colectivos realizados.

- Entrega de vino en las romerías. A los vecinos ancianos o enfermos que no pueden asistir a la romería hacia los santuarios o ermitas, se les entrega con antelación su parte correspondiente.

- El concejo distribuía vino a los vecinos asistentes que acudían los días del reparto a suertes de las tierras comunales destinadas a pastos.

- El día del árbol mayo, el 1 de mayo, se repartía vino comunitario entre los mozos y mozas, mientras festejaban la llegada del árbol desde el bosque a la plaza del pueblo.

- Diversas cofradías de animeros repartían vino a sus miembros y a los mozos del pueblo también pero se les vendía en subasta con cuyos beneficios se compraba cera y velas para los difuntos de los días 1 y 2 de noviembre, en Todos los Santos. Los jóvenes eran los encargados de tañer las campanas de la localidad y de velar en noche tan peligrosa con el vino-sangre de Cristo.

Y un largo etcétera. Para un análisis más pormenorizado remitimos al excelente trabajo de María Ángeles Roque Alonso.

El vino en una obra de la España del Siglo de Oro: Maravillas de la Naturaleza

Otros autores de la España del XVII recogen multitud de noticias y datos, unos anecdóticos, otros extraídos de la tradición popular, acerca del vino.

²⁹ ROQUE ALONSO, M^a. A. (1986), "El vino y el agua. Ritos de pasaje en la sierra de La Demanda burgalesa". *Etnología y folklore en Castilla y León*, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, Salamanca, pp. 109-120.

Sirve como ejemplo la obra de Manuel Ramírez de Carrión, titulada *Maravillas de la naturaleza*³⁰, comentada por Rodríguez de la Torre. Manuel Ramírez de Carrión, estudioso de Hellín (Albacete), experto reconocido en Europa en desmutizaciones de sordomudos, nos detalla algunas anotaciones sobre la vid, el vino y el vinagre, recogidas unas veces de fuentes grecolatinas (Plinio, Plutarco, Aristóteles) y otras de fuentes coetáneas que versaban sobre aspectos del cultivo del campo.

De la vid dice:

“Vid, con sus tierras se asse, y enreda à todas las plantas vezinas, solo huye de la col, por una antipatia, y enemistad natural: de tal manera que, en sintiéndola cerca, aparta de ella sus sarmientos, y los tiende por otra parte”.

“Vid, plantada cerca de un árbol viejo, es poco durable; al contrario, produce con fertilidad la que està plantada cerca de una planta nueva, y gallarda”.

“Vid que tiene pocos nudos en los sarmientos, tiene pocos racimos”.

“Vid que se poda antes del Invierno, no llora aquella agua que suele deslilar por el corte”.

“Vid que se poda temprano, carga mas de madera, y la que se poda tarde, carga mas de fruto”.

Del vinagre dice:

“Vinagre, apaga con mayor fuerça que otra ninguna con las llamas ardientes”.

“Vinagre, quaxa la leche liquida, y desquaxa la quaxada”.

“Vinagre, gasta el plomo, y lo haze albayalde”.

“Vinagre bevido, quita la borrachez”.

“Vinagre detenido en la boca, reprime el demasiado dolor”.

“Vinagre, nunca se hiela”.

“Vinagre, deshaze los torbellinos que se levantan en la mar de subito, derramado por el ayre contra la parte de donde viene el remolino”.

“Vinagre, para que se haga fuerte tomese una de doze partes dèl, pongase à hervir, y assi caliente se eche sobre los demàs, y se hará fortissimo”.

“Vinagre, cocida en èl la camisa, no dexa engendrar piojos”.

Del vino dice:

“Vino de la tinaja sin pez, es mejor que el que la tiene”.

“Vino que tiene atapadores de hierro en los basos donde està, no se corrompe por ningun accidente”.

“Vino que està caliente en Primavera, no será durable”.

“Vino, dura poco en las bodegas que tienen las lumbreras del viento Austral, ò al Poniente”.

“Vino, se conserva echandole ceniza de encina, ò passas de sol quitados los granillos, Artemisa mojada, y echada en el vino, le da buen color, y sabor, y le preserva de corrupcion”.

³⁰ Edición preparada y anotada por Fernando Rodríguez de la Torre, en la colección Clásicos Albacetenses, 4, del Instituto de Estudios Albacetenses, 1987 (pp. 258 ss.). La obra original es del año 1629.

“Vino, se conserva de corrupcion echando en la tinaja, ò pipa donde esta una poca de sal tostada”.

“Vino, se tiene yeso se conoce, echando una gota de un cordoban negro, y dexandola enjugar, porque no teniendolo, queda la señal blanca; y si lo tiene, queda sin ella”.

“Vino trasegado, tarda quarenta dias en bolver à su primer estado”.

“Vino, quanto mas añejo, haze mas espuma”.

“Vino, para que no haga espuma quando se mide, se hará un circulo al rededor de la boca de la cantara por la parte de adentro con un jabon de piedra, ò con un poco de queso”.

“Vino, si es aguado nada en eñ una pera verde, y si es puro, se hunde: causalo ser el agua mas densa que el vino. Al contrario sucede en el mosto, que si es puro nada la pera en èl, y si es aguado se hunde”.

“Vino aguado, echandole en un vaso hecho de un navo, suda toda el agua, y se queda el vino”.

“Vino, se conoce si està aguado derramandolo sobre un terron de cal viva, la qual si se desmorona, es señal que tiene agua; si no la tiene, se aprieta la cal”.

“Vino, echando unas gotas en una sarten caliente, si es aguado rechina, y salta, lo que no haze si es puro”.

“Vino, apaga mejor la sed que el agua”.

“Vino aguado, emborracha mas presto que el puro”.

“Vino bevido de un golpe, embriaga menos que el que se beve de espacio”.

“Vino tinto, emborracha mas presto que el blanco”.

“Vino, acostumbrado à beber con demasia, apresura la vejez, y haze al hombre calvo antes de tiempo”.

“Vino blanco, se buelve tinto echandola ceniza de sarmientos de vid negra; y si es tinto se buelve blanco, siendo la ceniza de ramiento de vid blanca”.

“Vino, se convierte en hielo en tres horas puesto en un vaso entre nieve mezclada con sal: hasele de echar al vino una poca de agua, porque sin ella no se hiela”.

“Vino helado, puesto à deshelar se derrite primero el vino, y despues el agua con que estava congelado”.

“Vino, echado un poco en la olla donde se cuece la col, la endurece, y pone amarilla de color difunto”.

“Vino aguado en un vaso donde se pusiese una torcida de lienço gruesa, la mitad dentro, y la mitad pendiente à fuera, se destilarà toda el agua, y quedará el vino puro”.

La fiesta y el vino en Caravaca (Murcia)

Probablemente es en los llamados Caballos del Vino, donde se manifiesta la trascendencia popular de este jugo en la mentalidad tradicional³¹. En

³¹ POZO MARTÍNEZ, I. *et alii* (1983), “Notas históricas sobre los Caballos del Vino”, Caja de Ahorros de Alicante y Murcia, Caravaca; MELGARES GUERRERO, J. A. y MARTÍNEZ CUADRADO, M^a A. (1984), *Las fiestas de la Vera Cruz en Caravaca. Orígenes, desarrollo, contenido y guía*, Caja de Ahorros de Alicante y Murcia, Murcia, 56 pp.

una de las ceremonias de la fiesta encontramos el denominado Baño del Vino, preludio del origen de los Caballos del Vino. Según nos narran Melgares-Martínez, el capellán introducía el relicario en una jarra de plata colmada de vino dulce, y luego se asperjaban las flores que eran ofrendadas y que servirían, durante todo el año, como poderosos elementos apotropaicos para la población de Caravaca, ya que dichas flores, regadas con el vino-sangre de Cristo, eran capaces de ahuyentar brujas, desviar tormentas de granizo o propiciar buena suerte en general.

Del mismo modo, la carrera que emprenden los mozos, escoltando a sus caballos, parece ser un recuerdo antiguo de una ceremonia en la que los varones subían al castillo, al galope, el vino que iba ser bendecido.

Aprovechamiento integral y ecológico y conocimiento global

Destacaremos primero que se observa un aprovechamiento completo de los escasos recursos tradicionales en el medio rural español, asumiendo una economía de subsistencia y totalmente ecológica, en la que nada se desperdiciaba y todo era usado con juicio, prudencia y máxima rentabilidad. Lógicamente, no sólo en el vino, sino en el aceite³² o en cualquier otro producto natural.

Pero junto a la explotación material del vino³³, no hay que desdeñar u olvidar aquellos elementos de origen sagrado que puedan derivar de los arquetipos religiosos cristianos o bien de las tradiciones mágicas procedentes del paganismo³⁴. La ingestión de vino por parte del Cíclope Polifemo le acarrea la ruina y la ceguera ante los ardides de Odiseo. El monstruo no puede digerir bien un alimento líquido espiritual y con carácter divino. Igualmente, el vino es veneno para Tritón o causa la perdición de los Centauros ante los Lapitas.

Los campesinos españoles, por su parte, conservaron un ecuánime equilibrio entre la concepción pragmática de Cicerón, quien decía: "Cuando llamamos al grano Ceres y al vino Baco, usamos una figura retórica vulgar, porque ¿puede imaginarse alguien tan loco que crea que la cosa que está comiendo es un dios?³⁵, y la visión mágica y fascinada que acerca de las plantas en general, y de la vid en particular, han mostrado las religiones antiguas. Es suficiente la deliciosa lectura del libro de Carlos Mendoza³⁶. Incluso sabios e intelectuales de la vieja Roma no dudarán en prescribir remedios caseros, seguramente, porque eran patrimonio común y conocidos de todos, en los que intervenía el vino frío. Vino que servía, según

³² Ver, por ejemplo, el elenco de artículos referidos al aceite en *Revista Murciana de Antropología* 7, Murcia, 2001.

³³ Recordemos el trabajo de PIQUERAS HABA, J. (1981), *La vid y el vino en el País Valenciano*, Valencia. O bien el grueso volumen a modo de diccionario de términos vinculados con el vino de JURADO, A. (2001), *Las voces del vino y la vid*, Capta Artes Gráficas, Madrid. Igualmente el artículo de PARDO MINGUEZ, F. (1997), "El vino y el esparto", *Pleita*, 1, Jumilla, pp. 53-59.

³⁴ VERMEULE, E. (1984), *La muerte en la poesía y en el arte de Grecia*, FCE, México, pp. 308 ss.

³⁵ FRAZER, J.G. (1981), *La rama dorada*, FCE, México, p. 566.

³⁶ MENDOZA, C. (1993), *Las leyendas de las plantas. Mitos, tradiciones, creencias y teorías relativos a los vegetales*, Alta Fulla, Barcelona, pp. 253 ss.

Celso, para aliviar enfermedades o mejorar situaciones de epilépticos o de dementes³⁷. Roux³⁸, por su parte, nos presenta en su obra varias fuentes escritas e iconográficas que muestran a Cristo, a su cuerpo, como manantial de vino-sangre benefactor.

En efecto, junto al valor medicinal y terapéutico del vino, las gentes sencillas de la montaña del Alto Segura siempre consideraron al vino como un alimento primordial que además presenta significados simbólicos³⁹ nada desdeñables para el mundo de los creyentes en la Cruz, ya que participa en la Última Cena y en la Pasión de Cristo.

³⁷ CLARK KEE, H. (1992), *Medicina, milagro y magia en tiempos del Nuevo Testamento*, Ediciones El Almendro, Córdoba, pp. 64-65.

³⁸ ROUX, J.-P. (1990), *La sangre. Mitos, símbolos y realidades*, Ed. Península, Historia, Ciencia y Sociedad, 219, Barcelona, pp. 261 ss., en el capítulo titulado "La sangre de Cristo". Y pp. 288 ss.: "El elogio del vino"

³⁹ HARRIS, M. (1990), *Bueno para comer*, Alianza Editorial, Madrid, p. 12.