



LA MENTIRA DEL VINO

Lydia Vázquez Jiménez

Dios hizo el agua, el Hombre el vino (Víctor Hugo)

Los borrachos hablan. Y hablan mucho. Y hablan un poco de todo. Cuentan historias, filosofan sobre la vida y la muerte, sobre el mundo como va, sobre el más allá, sobre todo y nada. Recuerdan anécdotas, opinan, sentencian.

Empiezan un relato y no lo terminan, porque un detalle, algo que han visto, oído o imaginado, les ha hecho olvidar aquello de lo que estaban hablando. Así que pasan a otra cosa. Y de repente lo recuerdan, y reanudan la historia interrumpida.

Sus asociaciones de ideas y palabras son extrañas, porque no siguen la lógica del mundo sobrio.

Deshilachado, interrumpido, ininteligible, imaginado, entretenido, interesante, reiterativo, elemental, profundo, sorprendente, exagerado, al límite de la mentira, de puro utópico, de puro asocial, de puro auténtico, así es el discurso de la embriaguez.

De esa mentira del vino, la que nos ayuda a vivir mejor, o a sobrevivir simplemente, es de la que quiero hoy hablar en este foro, para hacer su historia primero, para cantar, y nada más apropiado, después sus alabanzas.

Era un día de primavera. Los pájaros gorjeaban y los humanos trabajaban hasta alcanzar la santa fatiga. Todos trabajaban porque tal era su destino.

¿Todos? Todos no. Un irreductible, un ser aparte, se encontraba tirado en medio de la carretera, polvoriento, con la boca abierta, y su cuerpo parecía hacer inútiles y grotescos esfuerzos por levantarse. La nariz le sangraba. Un golpe en la caída le había producido esa hemorragia. Estaba borracho, completamente borracho.

Borracho como una cuba. Borracho borrachísimo. Así que el erizo, descontento de sus malditas púas, aprovechó para clavárselas en la espalda, y lo mismo hizo la cacatúa con su pico encorvado. Y el asno le pegó una coza porque estaba harto de sus largas y ridículas orejas, y el sapo le babeó encima, indignado como estaba de tener semejantes ojos. Y hasta el hombre, descontento de todo, aprovechó el estado de aquel ser para cagársele encima durante tres días y tres noches ...

Y no era para menos. Era el Creador, que según el Tercer *Canto de Maldoror*, y no hay por qué poner en duda la palabra de Lautréamont, hizo el cielo y la tierra, las cosas, los animales y a los hombres durante seis días de orgía, y el séptimo, después de haber creado todo un universo sin pies ni cabeza, este nuestro, se desplomó sin conocimiento en medio de una de sus sinuosas carreteras.

Porque, en efecto, embriaguez e imaginación, abundancia en la ingestión de buenos caldos (la oposición cantidad/calidad siempre me ha parecido una falacia al servicio de poderes moralizantes) y creación, siempre han ido de la mano en el imaginario occidental.

Si creemos lo que cuenta el gran Dumas, y tampoco tenemos por qué cuestionarlo, la actriz inglesa Aglaís hace ya más de 2400 años, tomaba para cenar unos 5 kilos de carne, 12 panes de una libra cada uno y se bebía 6 botellas de vino para acompañar.

El emperador Maximino comía, cada día, unos 20 kilos de carne y bebía cerca de 80 litros de vino. También es verdad que era enorme: las pulseras de su mujer le servían de anillos y el cinturón de pulsera. Carlos V tomaba, en una sola comida, sopas, pescados en salazón, vaca cocida, cordero asado, liebres al horno, venado a la alemana, capones en salsa, y otros manjares variables según la estación, todos ellos acompañados de 5 jarras de cerveza de litro y de vino en cantidad.

Y es que no siempre los excesos se vieron castigados por la moral de los hombres. Al contrario, el apetito era señal de salud y no de glotonería o gula. Y se bebían de preferencia los vinos aperitivos para comer más y mejor. Y para ver el mundo de color de rosa. Al menos para ser más tolerantes. *El festín de Babette* así lo corroboraba. Así lo creía el sin embargo abstemio Rousseau, que decía que el gusto por el vino no es un crimen, puesto que casi nunca se cometen en su nombre. Y añadía que los bebedores suelen ser gente honrada, recta y valiente.

No obstante, a la tendencia tradicional de la justificación del exceso como una especie de catarsis que ayuda a vivir, ya sea a través del carnaval, de la embriaguez o del banquete que simboliza, de alguna manera, la reunión de ambos, siempre han existido moralizadores pregoneros de la cautela en la ingestión del elixir divino.

Por ejemplo, el por otra parte simpático Lobera, médico de Carlos V. Lobera dice en *El Banquete de nobles caballeros*, explicando los supuestos daños del vino, "que turba el entendimiento y el sentido, fatiga el cerebro, causa olvidos, aflige los sentidos, destruye el apetito, enflaquece y debilita los miembros, causa legañas en los ojos, fatiga el hígado, engendra sangre gruesa, así como lepra y semejantes".

Pareciera que, aun hoy, el vino en pequeñas dosis es elixir de inmortalidad y en grandes dosis veneno letal. Dice ya Aristóteles, en *De secretis secretorum*, que "bebido el vino moderadamente, siendo bueno y claro, ayuda a preservar los humores" (sangre, cólera, bilis negra y flema) "de la putrefacción gracias a sus poderes conservantes".

Lo mismo sucede con licores y aguardientes, que son considerados "digestivos" (es la palabra aún utilizada en Francia para hablar del coñac o del calvados) hasta por las damas más refinadas desde el siglo XVIII.

Los manuales de urbanidad para uso de los jóvenes (cierto es que las mujeres se veían socialmente a ese respecto aún más; en Inglaterra, por ejemplo, según la moda griega, las damas eran excluidas del momento de la bebida, separado del de la comida, cronológicamente anterior), que proliferaron en el siglo XIX en toda Europa, aconsejan beber vino moderadamente para así vencer ciertas afecciones físicas, pero también psíquicas, como la timidez.

En realidad, la moderación y el exceso son dos caras de una misma sociedad que necesita normalizar la convivencia en base a la moderación pero que hace pervivir el exceso gracias a la sacralización. Porque si no nos excedemos, tampoco somos capaces de moderarnos. Porque sin la fiesta por horizonte, ni Dios trabajaría.

He hablado de sacralización. El borracho exagera, inventa, fábula. Todo ello son actos de mentira. De mentira social. Porque en cuanto percibimos la palabra del borracho en un contexto sacralizador, descubrimos que por su boca se profiere la auténtica verdad. Ya decía la vieja sentencia latina, recuperada por Kierkegaard: *In vino veritas*.

In vino veritas sintetiza esta gran esta gran verdad (y que sólo por gusto de la paradoja he contradicho en el título de mi comunicación), a saber, que los borrachos dicen siempre la verdad.

Aunque Camilo José Cela afirme que sólo dicen la verdad aquellos borrachos que previamente están en posesión de la misma, lo cierto, y todos aquellos que se hayan embriagado una sola vez en la vida, saben que eso es así, es que un borracho dice siempre lo que siente y lo que piensa, sin fingimientos ni hipocresías. Como el vino lleva al conocimiento del cosmos, la combinación de ambas propiedades hacen de quien ingiere el mágico brebaje una especie de oráculo viviente al que, desde siempre, se ha equiparado con el sabio. Ciertamente, hoy se le ha perdido bastante el respeto al borracho, pero es que ya no hay borrachos como antes y, desgraciadamente, como decía Balzac, estamos rodeados de hombres que no saben beber.

Más o menos así describe el filósofo de la vida Kierkegaard el ambiente de festejo producido por la comunión en la embriaguez:

... A veces, la conversación trenzaba su hermosa guirnalda alrededor de los invitados, de suerte que se encontraban enteramente coronados por ella; a veces, germinaba un pensamiento de esos que florecen una sola vez para, con delicadeza, volver a cerrarse inmediatamente; otras veces se oía exclamar a uno de los convidados: "¡Excelentes, estas trufas!" O al anfitrión: "¡Qué Château Margaux!" En ocasiones, la música quedaba ahogada por el ruido; en otras, estallaba. Había momentos en los que los sirvientes se quedaban como paralizados, momentos decisivos como la presentación de un plato o la aparición de un nuevo vino; y había otros momentos en los que su actividad era constante.

O bien, tras un segundo de silencio, el espíritu animador de la música planeaba de nuevo sobre los invitados. O bien uno de entre ellos se lanzaba con una idea atrevida a la cabeza de la conversación, y todos le seguían, olvidando prácticamente los platos, y la música lo acompañaba como cuando escolta las alegres voces de quienes gritan "¡Al asalto!"

A veces, se oía solamente el ruido de las copas entrechocándose y de los platos, y se comía en un silencio sostenido por la música, que en su solemne marcha sabía bien cómo y cuándo relanzar la conversación. Así festejaban su reunión. Y es que ...

Sentencia Kierkegaard, llegando de alguna manera a la misma conclusión que la que preside mi intervención: "¡Qué pobre es el lenguaje en comparación con esa armonía de sonidos que no dice nada y que sin embargo está tan cargada de sentido! ¡Cuánto más rico es el sonido al servicio del deseo que al de la descripción de la realidad!"

Si Kierkegaard pone en el transcurso de un banquete el vino al servicio de la verdad, o lo que es lo mismo, al de la mentira entendida como lenguaje del deseo opuesto al de la realidad, si dicho banquete está presidido por normas rígidas que los propios comensales, *gourmands* y *gourmets*, establecen, no es por casualidad. La sacralización, la ritualización del acto de beber, la iniciación del bebedor al mundo del

otro lado de la botella, son fundamentales para la pervivencia del santo bebedor. Si no, y es lo que está sucediendo desgraciadamente en nuestros días, desaparece el bebedor para dar paso al marginado afectado por una patología tan difícil de curar como culpabilizadora para el enfermo.

Y si quiero desde aquí reivindicar el carácter euforizante del vino, de ensoñación optimizante no sólo del presente sino también del futuro, reafirmante de la esencia del individuo como ser libre e igual, y si he de hacerlo de forma breve y sintética, elegiré el brindis como acto sacralizador, ritual que ennoblece la ingestión del vino, socializándola de entrada, que no hace del exceso un fenómeno excluyente, sino integrador en la medida en que es colectivo y comunicativo.

Como en el rito cristiano, en el brindis el vino se bebe izando la copa hacia el cielo y consagrando el licor a alguien. Si el brindis es galante, se bebe en honor a las mujeres, al amor. Alfredo, mirando embelesado a Violeta, levanta su copa y exclama: *Libiamo, amore, amor fra i calici/ Più caldi baci avrà.* A lo que replican todos los presentes (puesto que el brindis requiere respuesta): *Ah! Libiam, amor fra' calici/ Più caldi baci avrà.* "Libemos al amor, que en las copas/ Más cálidos besos hallará." *La Traviata* de Verdi comienza por esta famosa escena del brindis donde ya se anuncian la tensión amorosa y el drama de la muerte de Violeta (*E il gaudio dell'amore,/ E un fior che nasce e muore, "Es el placer del amor,/ Flor que nace y muere..."*).

Y es que el brindis puede ser o no galante, pero siempre es aforismo, sentencia, profecía. El brindis que inaugura el placentero momento de la mesa, ya sea en la mesa o antes de sentarse a ella, es iniciático. Todos los que deseen compartir la mesa han de participar en el brindis. A la sentencia, ha de seguir una aprobación de la misma por parte de todos, en general en forma de repetición abreviada. Sentencia o expresión de un deseo imposible (pero en el momento mágico del brindis no hay nada imposible), el brindis nos une como hermanos durante el tiempo que dure la reunión festiva. Los enfrentamientos en principio son imposibles. La igualdad, la hermandad y la libertad llegaron a la mesa antes que a las calles de París.

Solemos brindar al principio de una comida. Los ingleses, como hemos visto, lo hacían al final pues, como los griegos, comían y bebían separadamente, y comían con las mujeres pero para beber esperaban a que estas hubieran abandonado el comedor. Los brindis pueden ser galantes pero también solemnes, consagrados a lo más sagrado para el hombre muy hombre, la patria, el emperador, el deber, etc. Tolstoy describe un banquete de 300 oficiales rusos en el Club Inglés de San Petersburgo. Al empezar la comida, empezaron los brindis, y continuaron hasta el final de la misma. Los brindis suelen sucederse, sobre todo en este tipo de banquetes, donde todos, uno tras otro, han de levantarse y proponer una variante de la frase anterior y hacer beber a los demás a su ritmo. Los rusos beben la copa entera y luego la estrellan contra el suelo o la chimenea, lo que da una solemnidad a la situación cargada de euforia que añade espectacularidad a la ya de por sí teatral escena del brindis. Aquellos oficiales rusos brindaban empezando siempre por el Emperador. De pie, por supuesto, y acompañando el brindis de canciones (no olvidemos que a veces el brindis es cantado) en honor del Emperador y de la patria. Pero como suele pasar en estos casos, los efectos del champán bebido de golpe a cada brindis, son rapidísimos, y los últimos brindis fueron en honor de las mujeres hermosas, para distender un poco el ambiente.



El brindis, galante o patriótico es, como vemos, hermanador. Por eso el brindis puede ser homenaje pero también deseo. En general, suele ser ambas cosas. No basta con brindar por el rey o la reina ni por las mujeres francesas, sino que hay que desearles salud y larga vida. Los hombres se unen en torno a una misma voluntad, expresada en voz alta y de pie, como un juramento. *Santé!*, ¡Salud!, ¡A tu salud!, ¡A la tuya!, ... son expresiones que se repiten en los brindis más cotidianos y triviales. “¡Buena salud para el cuerpo y el espíritu!”, se oía en los banquetes griegos, donde lo sensual y lo espiritual eran aún felizmente complementarios.

Y es que ese es el origen de brindis, palabra derivada del alemán *ich bring dir's* que quiere decir “te lo ofrezco” (propriadamente “te lo traigo”), queriendo decir brindar, desde el siglo XVII, y según Corominas, “manifestar el bien que se desea a la persona con quien se bebe”. Y la salud es lo primero.

Y por fin está el brindis más material, más cercano a la mesa, que es *Prosit!*, que es como brindan los alemanes, aunque la palabra sea latina, y que quiere decir “¡Que aproveche!”. Lo que se ha convertido para nosotros en una frase de cortesía al entrar en un lugar donde hay gente comiendo, era y es hoy para los alemanes el deseo que les une en torno a la primera copa. Los franceses en este caso dicen *Bon appétit!*, dando por sentado el provecho y privilegiando las ganas de comer como objetivo principal que conseguir cuando se bebe, volviendo al concepto del vino como aperitivo y del apetito como un elemento positivo del carácter de un individuo sano física y mentalmente.

Los brindis suelen conllevar que se bebe el líquido contenido dentro de la copa o el vaso de una vez, de golpe, como veíamos en el caso de los oficiales rusos. Pero no sólo sucede así en Rusia. El brindis inglés, el *toast*, quiere decir eso, exactamente lo que parece, “tostada”. Y es porque los ingleses, cuando brindaban por alguien, ponían un trozo de pan, un *toast*, dentro del vaso de cerveza antes de brindar y luego se la bebían de un trago, dejando el trozo de pan dentro del vaso. Era para asegurarse de que se bebía de una vez. Los franceses tienen una canción tradicional, tan vieja como Francia, que se entona a modo de brindis, de pie y con la copa en la mano, pero dirigido a una sola persona que es la que ha de beber, y que termina así: “Y glu, y glu, y glu, y glu (mientras la persona en cuestión bebe y se termina, con esfuerzo, la copa), ¡Ya es de los nuestros! ¡Ya se ha bebido la copa como los demás!” (una vez que la ha terminado, claro está, ante el regocijo general). Una forma de llegar al estadio de euforia etílica con mayor rapidez, y principalmente, todos a una, para evitar exclusiones. El exceso ritualizado es todo lo contrario del exceso excluyente al que ahora estamos habituados.

Y en esa euforia colectiva que caracteriza a todo brindis festivo, las verdades se parecen menos a afirmaciones fruto de estrechos y sospechosos actos de sinceridad, que a la expresión de deseos que queremos ver en ese momento, y todos juntos, como evidencias.

Desde finales del siglo XVII, y sobre todo desde el siglo XVIII, las bebidas obligadas del brindis parece ser los aperitivos. El oporto, el jerez, la malvasía, preferentemente canaria, el fondillón de Alicante y por supuesto el champán. Y es que, desde luego, para el brindis se necesita un vino aperitivo y que entre bien, ligero y amable, alegre, y esas características las reúnen los vinos dulces y los espumosos como el champán. Svevo, en su novelita *Vino generoso*, pone en escena una boda en la que el narrador apenas ha bebido champán durante los brindis porque prefiere el vino blanco de la región. Un vino un poco “peleón”, y el apelativo tampoco está mal buscado, porque le pone agresivo (y

no confundamos la agresividad con el seguimiento de la sentencia *in vino veritas*) mientras los demás están alegres y despreocupados.

El brindis inicia y también concluye el banquete, el festín. *TUTTI: Ah! Godiamo! La tazza e il cantico/ La notte abbella e il riso.* “¡Gocemos, cantan en el famoso brindis de *La Traviata*,/ La copa y el canto/ Embellecen la noche y la sonrisa...”. El brindis anuncia una noche de placeres. El brindis es la metáfora de la sensualidad de Ceres y Baco reunidos para arropar a Venus.

También los placeres sensuales se hallan ya concentrados en el brindis: el ruido del corcho del champán al saltar, el sonido de las burbujas en el vaso y al absorberlo, los versos, las canciones, y sobre todo el entrecuchar de las copas de cristal, todo hace del brindis algo esencialmente musical. Visual también, el color del champán o de otro vino en el vaso, el reflejo de las luces en el cristal, el espectáculo de los comensales de pie, con sus vestimentas más visibles, rodeando la mesa hermosamente decorada. Táctil, puesto que el tacto del cristal revolucionó, desde la Italia renacentista, la sensualidad de la mesa europea. Perfumado, pues los olores de las ambrosías se mezclan ya con los perfumes de los manjares que, a modo de anticipo, pueden acompañar el aperitivo, si se hace el brindis antes de comer, y con las vituallas correspondientes si se brinda en medio de una comida o al final de la misma. Y, cómo no, gustativo, su esencia misma. Sobre todo, si brindamos al principio, cuando “el minúsculo placer del primer sorbo”, como diría Philippe Delerm, nos hace estremecer. Con un sensual y vitalista brindis se ganan las confianzas de los maridos y las simpatías de las mujeres, podría decir Casanova, que invita a champán a un marido incómodo para obligarle así a brindar por la salud del veneciano, que se siente mucho más tranquilo en su proyecto de seducir a su apetitosa mujer.

El hecho de que la mujer fuera objeto y no sujeto del brindis, tiene mucho que ver con la extraña y no siempre cordial relación que han mantenido mujeres y vino. El vino, para nuestro Occidente, es el símbolo de la sangre divina, mientras que la mujer es portadora de sangre impura... pero esto es ya otra historia.

El siglo XVIII fue, pues, el siglo del triunfo del champán como vino de brindis, de iniciación a la bebida y al resto de los placeres. Que el champán se pusiera a tener burbujas cuando nunca las había tenido, no fue por casualidad. En efecto, cuando Dom Pérignon descubre el vino de Aï (o Ay) espumoso, no lo hace porque sí... En el mismo momento se está planteando a nivel científico el fenómeno de la energía y de cómo controlarla para hacerla positiva y no destructora. Cuando el abate decide dejar que el vino desarrolle toda su energía, es porque tiene a su vez la capacidad de resolver después el problema de la contención de la energía del champán burbujeante. De hecho, en las primeras pruebas, el problema del caldo burbujeante, es que le estalla el sello de la botella e incluso le rompe el vidrio. Así que inventa el tapón de corcho típico de la botella de champán, retenido por un entramado metálico, y una botella más gruesa, resistente a la presión. Pues bien, en la misma época, Denis Papin reflexiona acerca de las condiciones de un control mecánico de las fuerzas. Unas décadas después, la utopía se ampara de las posibilidades energéticas del champán, y gracias a la pluma de Lesuire vemos a un *Aventurero francés* recorriendo el mundo y encontrándose con el “pueblo de los hombres del aire”, que vive en globos (de los inventados hacía bien poco por los hermanos Montgolfier) y para poder hacerlo ha de ingerir alimentos ligeros, frutas, verduras, carne de ave, y beber sólo champán.

La instantaneidad es otra de las cualidades de la burbuja, que estalla un momento después de haberse formado. Así, la fugacidad de la vida humana, como ha subrayado Michel Onfray en su *Razón gourmande*, puede asimilarse también a la esencia efímera de la burbuja campanense. El *homo bulla* es un motivo pictórico barroco existente en el seno del registro de las vanidades; el hombre es, para el barroco, similar a una burbuja, y su existencia tan efímera y frágil en un caso como en el otro.

Pero el siglo XVIII va a superar el vértigo barroco frente a la brevedad de la vida no por una evocación de la muerte y su omnipresencia en la vida, ni siquiera por una acumulación de presencias objetuales supuestamente dotadas de vida, sino por la reivindicación del "momento", del instante. El instante vital de la burbuja es toda una vida. El "momento" del libertino, como aparece en las novelas del gran escritor Crébillon, es eterno. El devenir, objetivo, calculable, mensurable, se ve sustituido por una noción de energía, de intensidad que da al tiempo toda su subjetividad. Del devenir de la humanidad, pasamos al tiempo del individuo, gracias a una burbuja de champán.

Por ello, la burbuja es también un microcosmos individual en un macrocosmos que nos supera. Un espacio de aislamiento y de protección. La burbuja contiene aire, lo que el hombre necesita para vivir. Dentro de ella, metáfora uterina de gran pureza, el hombre respira, se aísla del mundo, de los demás. Así, la burbuja del champán, se hace burbuja de lava volcánica solidificada, el más sólido de los castillos. Y los castillos, lo sabemos desde Sade, son el supremo espacio de libertad.

Libertad de esos personajes que retozan despreocupados en sus aposentos en los cuadros de Fragonard, libertad del lector o la lectora representados en los cuadros de aquella época champañesa (la lectura, individualizada y enmudecida, se convierte igualmente en metáfora del acto individual y libre), libertad más fácilmente reivindicada y asumida gracias al efecto euforizante del vino espumoso.

El champán preferido por los conocedores era el de "ojo de perdiz", es decir, el rosado. Casanova, que bebe incontables botellas con sus amantes a lo largo de sus memorias (porque, desde luego, el champán es el vino del amor), no bebe sino este champán rosado.

Dumas da la receta de una "crema báquica" a base de champán: Se hace con champán rosado, azúcar, cáscara de limón o canela y se lleva todo a ebullición; romper a continuación unos cuantos huevos de los que se preservan las yemas y seguidamente se ligan con el champán preparado que va vertiéndose poco a poco por encima y se va removiendo en el fuego sin dejar que llegue a hervir; por fin, se echa al recipiente en el que va a ser servido. Hay que saber que el champán, antes y sobre todo después de hacerse espumoso, fue considerado como alimento genésico. Así que quienes tuvieran dificultades para procrear, podían ayudarse de este brebaje mágico. Dicen que el nacimiento de Enrique IV se debió a un paté de foie gras trufado, abundantemente regado con champán. También es verdad que las trufas contribuyeron seguramente tanto como el champán al feliz milagro. Pero de las trufas ya hablaremos más adelante.

El champán es, pues, el vino más sensual. No sólo nos acaricia el paladar sino que le hace cosquillas, nos dice cosas al oído, porque es un vino musical, mozartiano, "dongiovannesco", es el aria nº 12, acto I, *Fin ch'han dal vino*. Nos emborracha la vista con sus transparencias de oro y cobre y su movimiento constante. Nos abre a los sentidos, a los seis.

El festín despierta al hombre a la sensualidad, a los seis sentidos, incluido el genésico. Recordemos que Eros nació de resultas de un turbulento festín de los dioses. Así lo subraya Martín Llopis al evocar el festín con el que la gran Catalina II de todas las Rusias obsequió a su favorito Sergio Saltykow (el festín es, en general, plural, pero no tiene por qué), en el que figuraban un gran ejemplar de esturión, abundante caviar, rociados con exquisitos vinos, y que tuvo como consecuencia el nacimiento del príncipe imperial Pablo.

Dentro de la ritualización de la bebida del vino y de sus consecuencias sensuales y espirituales, podemos enmarcar la expresión *beber los kiries*. “Beber los kiries” es una expresión castellana de principios del siglo XVII y que, como confirma Corominas, traduce la repetición de la acción verbal, por asociación a la repetición de la palabra “kirie” en el ritual litúrgico. Beber los kiries es beber, pues, repetidamente. Se supone que vino, pues por mucha agua que bebamos, difícilmente tenemos conciencia de “repetición” en nuestra acción, sino simplemente de “completar” una única acción, la de apaciguar la sed. Corominas da otro ejemplo posterior de uso similar de la palabra “kirie”, “reír los kiries” para decir reír sin parar, reír mucho.

Más allá de la expresión en sí y de su origen, lo interesante de esta asociación de ideas es el carácter ritual que se confiere a la acción, así como su esencia espontánea.

Dionisos es el primer representante en nuestra civilización de una cosmogonía en la que el vino es un elemento sagrado. Luego lo fue Baco, su semejante romano. Sabemos que Baco tuvo un hijo, Príapo, que mucho tuvo que ver también con las orgías en las que el vino era elemento fundamental dentro del ritual. Sabemos lo que la viña representa para la civilización judeocristiana. Y que fue el vino el que, por obra y gracia de Dios y de su esencia transformista, se transformó en sangre de Cristo. Noé inventó el vino, como cura después de tanta agua. Pero si la invención del vino fue obra del Hombre, Jesucristo fue quien convirtió el agua en vino en las bodas de Caná.

Quien beba de la sangre divina, participará de la inmortalidad de Dios. Así que el vino es, en nuestra civilización y desde siempre, sacro símbolo de inmortalidad, brebaje de vida. Dicen que en las sociedades secretas chinas, el vino de arroz mezclado con la sangre del sectario en el momento del juramento e ingerido por el interfecto, le permite alcanzar la edad de 199 años. Y baste subrayar aquí que en muchas civilizaciones, si el 9 simboliza el fin de una gestación, el final feliz de un ciclo, la repetición de dicha cifra (99, 999, ...) es símbolo de inmortalidad.

El vino es inmortalidad y también fuente de conocimiento, de saber sagrado. No por casualidad la ebriedad de Noé se corresponde con el descubrimiento de sus genitales. El hombre accede gracias al vino a la revelación de los misterios del universo, de su propia naturaleza cuya energía (representada por sus atributos viriles, en el caso de Noé como en el de Príapo) va mucho más allá de lo que el propio ser humano alcanza concebir en estado de sobriedad.

Porque en el fondo, y volviendo al espíritu del encabezamiento de mi intervención, el vino es lo contrario de la Naturaleza, algo a lo que se ha llegado manipulando sus frutos, el resultado de una evolución de las costumbres del ser humano. En suma, y parafraseando a Nietzsche, y antes que a él a Victor Hugo, el vino sería la prueba fehaciente de la superioridad del hombre, inventor del vino, sobre Dios, inventor del agua.



Ahora bien, y concluyendo a partir de estos puntuales ejemplos de momentos históricos e imaginarios de nuestra civilización, la embriaguez es, ciertamente, uno de nuestros más preciados tesoros puesto que ella nos permite acceder a la mentira entendida como utopía, como revelación más allá de la verdad, como soporte del individuo inmerso en una realidad carente de sentido. Por eso mismo, hemos de mimarla, volver a sus ritos, sacralizarla de nuevo. En suma, retornar a la sabiduría del beber, que es una sola, la del comedimiento y la del exceso, según lo requiera el contexto, el momento y la compañía. Balzac, en su *Fisiología gastronómica*, precisa: “Todos los hombres comen; pero muy pocos saben comer. Todos los hombres beben; pero aún hay menos que sepan beber. Hay que distinguir a los hombres que comen y beben para vivir de aquellos que viven para comer y beber. ¡Felices aquellos que han nacido para ser el último eslabón de esta cadena! ¡Sólo ellos son inmortales!”

BIBLIOGRAFÍA

- Apicius, *Gastronomía en la antigua Roma imperial*, (*De re coquinaria*, ed. Miguel Ibáñez), San Sebastián, R&B, 1995
- Aranguren, T. de, *Carta físico-médica en la que se explica qué es el vino*, Madrid, J. Ibarra, 1784 (facsimil reed. Ollero y Ramos eds., 1994)
- Balzac, H. de, *Dime cómo andas, te drogas, vistes y comes... y te diré quién eres*, Barcelona, Tusquets, Los 5 sentidos, 1980 (2ª ed. 1998).
- Bonvesin de la Riva, *De Quinquaginta curialitatibus ad mensam* (de las cincuenta reglas de cortesía que deben observarse en la mesa), entre 1270 y 1280, reed. G. Contini, *Poeti del Duecento*, t. I, Milán-Nápoles, 1960, pp. 703 a 712.
- Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825, reed. París, Flammarion, 1982, trad. *La Fisiología del gusto*, Madrid, Aguilar, 1987
- Caballero, J.M., *Breviario del vino*, Madrid, José Estaban ed., 1980
- Camporesi, P., *I Balsami di Venere*, Bolonia, Garzanti, 1989
- Carême, *Le maître d'hôtel français, traité des menus à servir à Paris, à Saint-Pétersbourg, à Londres, à Vienne* (2 vols.), 1820
- Codina, José Rdo., *Urbanidad en verso para uso de las niñas*, pról. de Amando de Miguel, Barcelona, Plaza & Janés, (1898) reed. 1998
- Courtin, A. De, *Nouveau traité de civilité*, París, 1671 (reed. Saint Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 1998)
- Cunqueiro, A., *La cocina cristiana de Occidente*, “Los 5 sentidos”, Barcelona, Tusquets, 1981
- Curnonsky, *La table et l'amour*, “nouveau traité des excitants modernes”, París, Eds. De l’Arsenal, 1994
- Da Vinci, L., *Notas de cocina* (compiladas por Shelagh y Jonathan Routh), Madrid, Temas de Hoy, 1996, reeds. hasta 1999.
- Delerm, Ph., *La première gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*, París, Gallimard, 1997
- Delgado, C., *El libro de los aguardientes y licores*, Madrid, Alianza ed., 1987
- Domingo, X., *El vino trago a trago*, San Sebastián, R&B, 1980
- Elias, N., *La Civilisation des moeurs*, París, Calman Lévy, 1973
- Epícteto, *Un Manual de vida*, Palama de Mallorca, J. J. de Olañeta, 1997
- Escoiquiz, Juan, *Tratado de las obligaciones del hombre*, pról. de Luis Carandell, Barcelona, Plaza & Janés, (1889), reed. 1998
- Firpo, L., *Gastronomia del Rinascimento*, Turín, UTET, 1974
- Flandrin, J.-L., *Chroniques de Platine*, París, Odile Jacob, 1992
- Franklin, A., *La Vie privée autrefois (XVII-XVIIIe siècles): Le repas*, París, 1889



- Gillet, Ph., *Par mets et par vins, Voyage gastronomique en Europe (XVIe-XVIIIe siècles)*, París, Payot, 1985
- Godard, O., *La cuisine d'amour*, Arles, Actes Sud, 1985
- Grimod de la Reynière, *Almanach de la gourmandise* (8 volúmenes), París, 1803-1812 y *Manuel des amphitryons*, París, 1808, trad. en *Manual de anfitriones y guía de golosos*, "Los 5 sentidos", Barcelona, Tusquets, 1980 (prólogo X. Domingo)
- Jeffs, J., *El vino de Jerez*, Cádiz, Servicio de publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1994
- Johnson, Hugh, *The Story of Wine*, Mitchell Beazley Publishers, 1989, trad. *Une histoire mondiale du vin*, París, Hachette, 1990
- Ketcham Wheaton, B., *L'office et la bouche*, París, Calmann-Lévy, 1984
- L.S.R., *L'art de bien traiter* (1674), en *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, París, Payot, 1995
- Lobera de Ávila, L., *El Banquete de nobles caballeros* (1530), reed. San Sebastián, R&B, 1996
- Luján, N., *El Ritual del aperitivo*, Barcelona, Folio, 1995
- Martínez Llopis, M., *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Alianza, 1989
- Montaigne, *L'éducation des enfants*, París, Arléa, 1999
- Montanari, M., *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, Laterza, 1991
- Montandon, A., *Politesse et Savoir-vivre*, París, Anthropos, 1997
- Muñoz, V., *Banquetes de Eros*, Valencia, La Máscara, 1996
- Noya, C., *La Terminología vinícola jerezana en inglés*, Cádiz, Servicio de publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1993
- Oberlé, G., *Les Fastes de Bacchus et de Comus*, París, Belfond, 1989
- Onfray, M., *El vientre de los filósofos*, San Sebastián, R&B, 1997 (París, Grasset, 1989)
- Onfray, M., *La raison gourmande*, París, Grasset, 1995
- Onfray, M. *Journal hédoniste*, París, Grasset, 1996 y 1998 (2 vols. hasta hoy)
- Orizet, J. Y L., *Les cent plus beaux textes sur le vin*, París, Le cherche midi, 1984
- Pascual, P., *Urbanidad para las niñas* (1927), reed. facsimil, Madrid, EDAF, 1009
- Planhol, X. De, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, París, Fayard, 1995
- Poncelet, P., *Chimie du goût et de l'odorat*, Saint-Julien du Sault, Klincksieck, 1993 (1775)
- Prévost, D., *L'Anthologie gourmande*, Bruselas, Le Castor Astral, 1995
- Revel, J.-F., *Un festin en paroles*, París, Plon, 1978, reed. 1995
- Riballier, *De l'éducation physique et morale des femmes* (1779), reed. Côté-femmes, París, 1996
- Roche, D., *Histoire des choses banales*, París, Fayard, 1997
- Romi, prólogo de Cavanna, *Histoire des festins insolites et de la goinfrerie*, París, eds. Artulen, 1993
- Schraemli, H., *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Destino ed., 1982
- Schwab, G., *La cuisine du diable*, París, eds. du Vieux Colombier, 1964 (ed. alemana 1963)
- Senderens, Alain, *Les Festins de Balthazar. Une anthologie de la littérature gourmande présentée par*, Montreal, L'Archipel, 1997
- Serna, de la, V., *Parada y Fonda*, "Los 5 sentidos", Barcelona, Tusquets, 1987
- Siena, A. De, *El régimen del cuerpo*, edición Dulce M^a Glez. Doreste, La Laguna, S.P.U.L., 1998
- Soler, M^a C., *Banquetes de amor y muerte*, Barcelona, Tusquets, los 5 sentidos, 1981



- Surós, Antonio, *Lecciones de higiene y economía doméstica* "para uso de las maestras de 1ª enseñanza y madres de familia", pról. de Carmen Rigalt, Barcelona, Plaza & Janés, (1892) reed. 1998
- Vázquez Jiménez, L., *Abecedario gastronómico*, S.PP. U.P.U./E.H.U, en prensa.
- Vázquez Montalbán, M., *Recetas inmorales*, Madrid, Afanias, 1996
- Viard, *Le Cuisinier*, París, 1810
- Vié, G., *À la table des rois*, Versailles, Art Lys, 1993
- Vilabella Guardiola, José Manuel, *La cocina de los excesos*, San Sebastián, R&B, 1996
- Weiss, A. S., "Taste", nº especial de la revista *Nostalgia*, dirigido por, N. York, 1997
- Weiss, A. S., *Flamme et Festin*, París, Java, 1994, trad. *Fogón y festín*, San Sebastián, R&B eds., en prensa.