

José Luis Lejonagoitia \*

## El vino en la religión y en la fiesta

### 1. SIGNIFICADO DEL USO DEL VINO EN EL CULTO

#### 1.1. *El Vino*

Podemos convenir que el vino como tal, se elabora y utiliza desde el período Mesolítico y su rastro más antiguo procede de los Montes Zagros, al norte de Irán, según las investigaciones realizadas por la Doctora Mary Voigt, de la Universidad de Pennsylvania, que atribuyó a las muestras examinadas una antigüedad de entre 5400 a 5000 años antes de Cristo. Sin duda que nuestros lejanos antepasados quedarían sorprendidos por tan singular bebida, que de manera esotérica, se transformaba de dulce jugo de uvas, en un licor placentero que, con el preludeo de una incipiente melopea, alteraba el entendimiento y la percepción del alegre bebedor. Es comprensible que el hombre deseara compartir con los dioses tan singular bebida, a partir de la imagen que se tiene del dios como un ser superior, de gran poder y magnificencia, pero adherido a las formas, costumbres y necesidades propias de los humanos.

#### 1.2. *La religion*

Es común a todas las religiones creer en seres sobrenaturales, a los que el hombre atribuye cualidades de naturaleza extraordinaria, y por las que son considerados superiores a toda otra entidad. En la naturaleza religiosa de las creencias, a la acción providencial del dios sobre los humanos, le corresponde, en reciprocidad, un conjunto de obligaciones del hombre hacia la divinidad, como es la práctica del culto, público y privado, con actos y acciones litúrgicas rituales,

\* Académico de Número de la Academia Vasca de Gastronomía.

en tanto que todas las demás exigencias, en particular las que contienen deberes relacionados con el prójimo, pertenecen a la teología moral.

## 2. PRIMERAS CIVILIZACIONES DEL MEDIO ORIENTE

### 2.1. Sumer y Babilonia

Los sumerios fueron los primitivos pobladores de la baja Mesopotamia, en las llanuras del río Eufrates, y está considerado como el primer pueblo que apareció en la Historia. Fundaron ciudades como Ur, Uruk, Lagash, Eridu, Larsa, etc., en territorios del actual Irak, entre Bagdad y el Golfo Pérsico. Agricultores y comerciantes, alcanzaron una importante civilización y descubrieron la escritura cuneiforme. Aunque el vino no fuera originario de la región de Sumer, es el marco adecuado para relacionarlo con el ritual del holocausto y de la ofrenda a los dioses.

Los sumerios estaban imbuidos del sentimiento religioso, cuyo poder superaba al político. Tablillas alusivas al ritual sagrado mencionan una bebida fermentada de nombre *sikura*, que podría ser una cerveza obtenida por cocción de granos de trigo. El hombre primitivo cultivó inicialmente los cereales, especialmente en climas cálidos y secos, poco propicios al cultivo de la vid.

La falta de documentos escritos que describan la participación del vino en el rito religioso, se puede suplir en parte, con piezas halladas en excavaciones arqueológicas.

Una tableta de mediados del III milenio a.C.<sup>1</sup>, procedente de Lagash, representa un orante con desnudo ritual, que ofrece la libación a la diosa de la montaña. Por su parte, la llamada estela de Jafache (2.800-2.500 a.C.) muestra una figura masculina, tal vez un alto mandatario, que en una fiesta recibe una copa de libación en sus manos. Le acompaña una dama, también copa en mano, y una sirvienta sostiene una jarra.

La ciudad de Ur, capital de los caldeos y patria de Abraham, fue excavada por el, arqueólogo Charles Leonard Wooley. En la necrópolis del III milenio a.C. se encontraron ofrendas de comida y bebida en honor de los muertos, como regalo para «la otra vida». También se descubrieron mesas de altar con un orificio central destinado, probablemente, a recoger la bebida de las libaciones, el agua y el aceite de la purificación, y la sangre de las víctimas del sacrificio.

En el período neosumerio (hacia 2.200 a.C.), gobernó en Lagash el célebre Patesi-Gudea, de quien se conservan una treintena de estatuas, y con ellas el

<sup>1</sup> En el Museo del Louvre, París.

llamado Vaso de las Libaciones<sup>2</sup> con representación de divinidades protectoras bajo los aspectos de serpientes y dragones. La incorporación de símbolos religiosos a los objetos artísticos fue obra de los acadios, apareciendo desde entonces figuras de dioses con su correspondiente simbología. Hallarlos en un vaso de libaciones, utilizado en los cultos religiosos, prueba la importancia de estos recipientes.

### 3. CULTOS, RITOS, SACRIFICIOS

#### 3.1. El culto

Se define como un conjunto de prácticas asociadas a uno o varios dioses, como parte de un *corpus religiosus* más amplio. Expresa reconocimiento, reverencia y veneración a las deidades, y recurre a manifestaciones externas como la alabanza, la adoración, la acción de gracias, la petición, etc. En algunos de los ritos de culto de las religiones practicadas en los primeros pueblos de la cuenca mediterránea, la presencia del vino no ofrece dudas, aunque acompañado de otras bebidas alcohólicas, como la cerveza, el hidromiel, y jugos fermentados de dátiles y otros frutos. Con la extensión del cultivo de la vid, la abundancia de vino, y el comercio creado en su entorno, las demás bebidas dejaron su lugar al vino. Incluso en las religiones judía y cristiana el uso del vino esta vigorosamente unido a los ritos sagrados, como luego se verá.

#### 3.2. El ritual funerario

En la antigüedad, este ritual se celebraba con gran trascendencia, en especial entre los poderosos. La ofrenda de comidas y bebidas en las tumbas, y la colocación de los difuntos, indican que creían en la pervivencia ultraterrena. En Ugarit se celebraba un banquete sacrificial dentro del ritual funerario, enterrándose a los muertos en el subsuelo de las casas. A través de un drenaje el difunto recibía las libaciones.

#### 3.3. Los sacrificios

En templos de las ciudades del Oriente Medio, se han descubierto en los siglos XIX y XX pilas cultuales, usadas en los sacrificios cruentos ofrecidos a los dioses; y en alguna época y lugar se practicaron sacrificios humanos.

<sup>2</sup> En el Museo del Louvre, París.

En Saba se conservan altares de piedra, incensarios, y mesas de libaciones usadas en los sacrificios, particulares en su mayor parte. Los sacrificios colectivos coincidían con peregrinaciones o con la construcción de edificios públicos. Las tribus sabias rendían culto al dios *Ilmakah*, que se presentaba con atributos dionisiacos como el vino, junto a la cabeza de toro y la piel de león.

La literatura litúrgica de Ugarit menciona las ofrendas y los sacrificios del banquete sagrado, en el que participaban oferentes y oficiantes, y hasta la propia divinidad, en cuyo honor se añadían las pertinentes libaciones.

En Fenicia se practicó el bárbaro ritual de quemar a los hijos primogénitos ofrecidos a Baal, a modo de primicia entregada a la divinidad. Eusebio de Cesarea en el siglo IV a.C. y Porfirio a finales del III, transcriben a Filón de Byblos y puntualizan que los fenicios en época de grandes calamidades sacrificaban a sus hijos.

Menos cruentos que en Fenicia o Cartago, fueron los sacrificios celebrados por medos y persas, en época anterior a Zoroastro, acompañados de la alabanza, la invocación y el canto a los dioses. Sus elementos eran el *haoma*, el fuego y las libaciones. Era el primero una bebida venerada, como los propios dioses. Una segunda bebida alcohólica era la *hura*. La libación, *zaothra*, podía ser de leche, agua o de diferentes bebidas con contenido de alcohol, como el vino. Según el historiador griego Apiano, Mitrídates Eupator (h.135-63 a.C.) ofrecía libaciones de leche, miel y vino. Los iniciados de Mithra, dios de los antiguos persas, bebían leche, hidromiel y vino.

## 4. EGIPTO, GRECIA Y ROMA

### 4.1. Egipto

Si para los pueblos del Medio Oriente hay incertidumbre respecto a la importancia y la magnitud del uso del vino en los ritos religiosos y en la vida cotidiana, no sucede lo mismo en Egipto, donde el cultivo de la vid, la elaboración del vino y su consumo, están bien probados.

Hay testimonios en escritura jeroglífica, de la época de la primera dinastía, en los que se mencionan las uvas *Tanis* y *Mareótida*, como utilizadas para elaborar vino. Más tarde Ramsés III, (1184-1153 a.C.), al que podemos considerar como arquetipo de «bodeguero» de la época, afirma que él «*ha creado viñas en los valles del Sur y del Norte y en el Delta, donde se han multiplicado en centenas de millares*». «*El vino y el licor se pueden tener ahora como el agua*», añade. Son textos del papiro Harris que prueban la abundancia de los viñedos en Egipto. Los propios israelitas, en su largo peregrinaje por el desierto,

le recriminaron a Moisés: *«Por qué nos sacaste de la tierra de Egipto, para traernos a un lugar tan horrible como éste, que ni puede sembrarse, ni tiene viñas, ni higueras...»*.

El vino fue para los egipcios un componente venerable dentro de la religión, aunque hubo templos que no permitieron usarlo en los sacrificios o en la ofrenda de alimentos a los dioses. Según Heródoto, en el templo de Heliópolis no se consentía el vino ritual o sacrificial, e incluso estaba vedado a sus sacerdotes y a los servidores del templo. En los demás templos, muy numerosos en todo el país, los dioses recibían ofrendas diarias de pan, carne, frutas, cerveza y vino. Los sacerdotes purificaban los alimentos con fórmulas rituales, en medio de nubes de incienso, para presentarlos al dios en la simbólica comida.

#### **4.2. Osiris**

Los egipcios crearon un poderoso dios del vino, surgido de la mitología del ciclo agrícola y funerario, en los primeros tiempos del Imperio Antiguo, al que se atribuyen las enseñanzas del cultivo de la vid, y la iniciación en la preparación de la cerveza. Este dios fue Osiris, considerado como el más importante de la mitología egipcia. El principal santuario de culto en su honor se edificó en Tinis. El mito de Osiris en Egipto emana del sincretismo religioso que en la antigüedad nacía de las leyendas trasladadas de una a otra cultura. A la llegada de la dinastía de los Ptolomeos, en el siglo IV a.C., los griegos iniciaron el culto a Dionisos, introduciendo a Serapis como un renovado sincretismo de Osiris.

Y es que existe paralelismo en las epopeyas mitológicas de Osiris y Dionisos: Uno y otro nacen como leyendas populares y se incorporan a la religión oficial; ambos vencieron a la muerte; y a ambos se les considera benéficos sobre los frutos de la tierra. Tales coincidencias inducen a pensar que, aunque no parece que existieran influencias para trasladar el mito de uno a otro pueblo, la importancia dada a los viñedos y a la obtención del vino, introdujo en ambos, egipcio y heleno, la necesidad de confiar tan importante cuestión a la tutela del dios que de mejor manera pudiera hacerlo.

#### **4.3. Grecia**

Los griegos fueron los artífices del pleno desarrollo de los viñedos en el ámbito mediterráneo y quienes hicieron del vino tan singular bebida, que al cabo de los siglos se consume en todo el mundo. Homero y Herodoto crearon la genealogía divina y forjaron la imagen de los dioses helenos, y aunque algunas cuestiones cambiaron en el tiempo, los principios más importantes se conservaron siempre.

Para los griegos fue Dionysos el dios del vino, ejecutor de importantes hazañas cantadas por Nono en *Las Dionisíacas*, por Eurípides en *Las Bacantes*, y por poetas eternos como Homero, Sófocles, Apolodoro, entre otros. Algunos autores le presentan como la primitiva divinidad de la cerveza en Tracia, transformado más tarde, con rejuvenecida imagen, en el dios del vino en Grecia y en el jovial Baco en Roma. Disponía de un alegre cortejo, de nombre Thiasos, en el que figuraban bacantes, sátiros, náyades, Pan, Eros, Afrodita y Príapo.

Dionysos y su culto han pervivido a lo largo del tiempo y cada año se renueva el rito de su venida. Renace con la vendimia y con el vino nuevo, al que transmite jovialidad y alegría; recibiendo de sus fieles seguidores el culto reverente, mediante la cata festiva del vino recién fermentado.

#### 4.4. La religión

El rito del sacrificio tenía consideración de fiesta, más que de reparación o expiación ante el dios. La comunidad participaba activamente y por la *Odisea* de Homero, sabemos que uno de los más antiguos fue el *hecatombê*<sup>3</sup>, con la inmolación de no menos de cien cabezas de ganado, que generosamente regadas con el vino de numerosas cráteras, eran consumidas sus carnes en medio de gran alborozo, después de haber depositado ante el altar las partes separadas para el dios. También se practicaron sacrificios vegetales acompañados de libaciones de vino. Y ofrendas de agradecimiento y de impetración, en especial las primicias, como residuo del culto de las sociedades agrarias.

#### 4.5. La libación

Fue uno de los ritos más frecuentes en el mundo antiguo, y consistía en la ofrenda de bebidas en honor de la divinidad. El oferente, al derramar el precioso líquido, se sometía al poder superior y renunciaba al bien consagrado. La libación, acompañada de plegaria, se realizaba como rito propiciatorio; y como elemento asociado al sacrificio, derramando la bebida sobre el animal inmolado y sobre el fuego del altar. En el rito funerario se ofrecían libaciones para conjurar los espíritus de los muertos.

Los griegos trataron el vino como una bebida civilizada, cuestión de gran valor en un pueblo que inventó la filosofía. Confiaron a la noble bebida toda suerte de simbolismos y lo utilizaron en todas las actividades. Y no sólo lo ofrecieron a los dioses, sino que además les «instruyeron» en la bebida, y sin duda por deferencia a los habitantes del Olympos, la llamaron «néctar».

<sup>3</sup> Del griego *hekatón* cien, y *boûs* buey.

#### 4.6. Roma

Paso por alto el uso del vino en los ritos de la religión romana. Quizá sea más interesante mencionar sus importantes fiestas públicas de celebración religiosa, en honor de los dioses, con abundancia de comida y bebida por medio. Su lugar adecuado será el apartado dedicado al Vino en la Fiesta.

Salvo en la época arcaica romana, los griegos influyeron notablemente en la religión de Roma, y así Dionysos fue convertido en el Bacchus romano, dando origen a las bacanales que en época republicana se prohibieron por escandalosas y libertinas; y por el temor a posibles revueltas.

Dejemos de lado la crítica moral de los efectos que el vino produjo en determinados momentos y estratos sociales, y convengamos que el exceso y el abuso en la bebida no ha de ser lo más destacado que podamos decir de los romanos. Su legado cultural, artístico, económico, jurídico, etc., sobrevive después de más de veinte siglos, sin que sus demasías y licencias, ocurridas en breves períodos de su historia, hayan de prevalecer en la memoria. Bebieron, disfrutaron y gozaron.

### 5. LAS RELIGIONES MONOTEÍSTAS

#### 5.1. El Judaísmo

La religión, fue organizada durante el gobierno de Moisés, y bajo sus preceptos, los israelitas pasaron a ser particular «*propiedad de Dios*». El pacto suscrito entre Dios y el pueblo de Israel se hizo como un código de alianza, y Moisés, inspirado por Dios, desarrolló la legislación de su pueblo al modo de una teocracia, armonizada con las tradiciones consuetudinarias, por lo que no pueden extrañar algunas coincidencias con códigos legislativos orientales, como el de Hammurabi<sup>4</sup>, entre otros.

El Libro del Exodo es el que mejor recoge la Alianza del Sinaí<sup>5</sup>, en torno a la cual se instituyó la vida religiosa de Israel. El Dios del pacto es celoso de su culto y desecha a los rivales; impone preceptos morales y religiosos a su pueblo; y asume la incumbencia de un Dios personal y pródigo.

*«La tierra en que vais a entrar para poseerla es una tierra de montes y valles, que riega la lluvia del cielo; es una tierra de la que cuida Yahvéh, tu Dios, y sobre la cual siempre tiene puestos sus ojos, desde el comienzo del año hasta el fin. Si vosotros obedecéis los mandamientos que yo os prescribo, amando a*

<sup>4</sup> Hammurabia, rey de Babilonia, gobernó entre 1800 y 1750 a. de C. Por la misma época Abrahám emigraba de Ur.

<sup>5</sup> La Alianza del Sinaí se realizó tras la salida de Egipto, en torno a 1250-1200 a. de C.

*Yahvéh, vuestro Dios, yo daré a vuestra tierra la lluvia a su tiempo, y tú cosecharás tu trigo, tu mosto y tu aceite...».*

Israel inició sus ritos tomándolos de religiones vecinas, apropiados al carácter de gentes nómadas o agricultores sedentarios, juntando el sentido nuevo de la Alianza para convertirlos en una pedagogía permanente.

A partir de Aarón, hermano de Moisés, se organizó el culto a Yahvéh, con los ministros del culto, divididos en dos grados: sacerdotes dedicados al oportuno ministerio, y los levitas que actuaban como asistentes menores. El holocausto (*olah*, u ofrenda quemada), era un medio de consagración del adorador ante Dios, para lo que se confesaban los pecados y se ofrecía un animal, con cuya sangre se rociaba el altar. El holocausto diario se ofrecía mañana y tarde con dos corderos primales, flor de harina amasada con aceite y como libación un sextario<sup>6</sup> de vino.

El libro Números establece que el oferente presentará ante Yahvéh una oblación de flor de harina amasada con aceite, y para la libación un cuarto de sextario de vino por cada cordero, aunque si fuera carnero bastará con un tercio de sextario, y para un novillo en holocausto, la libación será de medio sextario de vino. En el mismo libro se insiste en que la libación, realizada en lugar santo, sea de un cuarto de *hin*<sup>7</sup> por cada cordero.

Toda comida que incluyera la carne tenía carácter sagrado, y la Ley mosaica eligió un reducido número de animales para la inmolación: ganado bovino, ovino, caprino, palomas y tórtolas. Junto a ellas las ofrendas vegetales: flor de harina, aceite y vino, que con el incienso, a modo de perfume, componían el llamado *minjáh*. Esta comida sacralizada pudiera estar relacionada con la idea animista de una apropiación de los poderes divinos, a imitación de los cultos de otras religiones de pueblos próximos a Palestina.

El vino estaba vedado a los sacerdotes, al menos en la función ritual: El Profeta Ezequiel advierte en su libro: «*Ningún sacerdote beberá vino el día que tenga que entrar en el atrio interior*». Y el Levítico reitera: «*Yahvéh habló a Aaron, diciendo: Cuando hayáis de entrar en la Tienda de la Reunión, no bebáis vino ni bebida que pueda embriagar, ni tú ni tus hijos, no sea que muráis. Decreto es este para vuestros descendientes*».

## 5.2. Los nazareos

En un pueblo familiarizada con el vino, existían casos de rigurosa abstinencia, como era el caso de los nazareos: Varones o mujeres que renunciaban a beber

<sup>6</sup> Medida antigua de capacidad, equivalente a 7,5 litros. En época del Nuevo Testamento la medida se alteró, quizá por influencia de la cultura romana, y el sextario se convirtió en la sexta parte del congio con 3,25 litros.

<sup>7</sup> Medida de capacidad semejante al primitivo sextario.

vino, junto a otras restricciones de carácter voluntario, movidos por su celo o exaltación religiosa. El voto era temporal, y los vitalicios se daban en raras ocasiones, de las que solo se conocen las de Sansón, Juez de los hebreos en el siglo XII a.C., y Samuel, Profeta y último Juez, en torno al siglo XI a.C. También se sabe de Juan el Bautista, ya en tiempos de Cristo. El nazareo estaba obligado a abstenerse de toda bebida embriagante y de todo producto de la vid: Vino, vinagre, uvas, ni frescas ni secas, ni aún la piel ni las pepitas. Cumplida la promesa, el nazareo ofrecía en la entrada del Tabernáculo sacrificios, con ofrendas y libaciones. Se rapaban la cabeza y quemaba el cabello en el altar. Concluida la ceremonia, el nazareo podía beber vino.

### 5.3. *El simbolismo*

La vid era un símbolo, y lo sigue siendo, en la vida religiosa de Israel, representado con frecuencia en las fachadas de las sinagogas, mediante un racimo tallado en madera o esculpido en piedra. Tal fuerza adquirió el símbolo, que en el vestíbulo del Templo que Herodes el Grande hizo construir para ganarse el beneplácito de los judíos, se emplazó un sarmiento de oro, cuyos racimos tenían la altura de un hombre, según palabras de Flavio Josefo, historiador judío del siglo I de nuestra Era. El simbolismo declaraba a Israel como *La Viña del Señor*.

La importancia de la viña en Israel, y los cuidados que su cultivo necesita, inspiraron a los escritores sagrados alegorías que declaran a Israel como la viña de Yahvéh, que llegada desde Egipto, fue plantada en la Tierra Prometida.

### 5.4. *Cashrut. Una dieta para el alma*

Uno de los distintivos que particularizan a las comunidades judías, es la meticolosa alimentación y las normas que la rodean. Está basada en los preceptos bíblicos expresados en Génesis, Exodo y Levítico: «No comeréis la carne despedazada en el campo...». «Solamente os abstendréis de comer carne con su alma, es decir con su sangre». El criterio para declarar puro a un animal es: «... que sea de casco partido y pezuña hendida y que rumie, pero no comáis los que solo rumian o solo tienen partida la pezuña».

La noción de *Cashrut* va más allá de la simple observancia de los alimentos puros o impuros. Es un instrumento social que persigue mantener viva la identidad judía, colectiva e individualmente, proveyendo de un instrumento psicológico, acorde con la madurez intelectual, la autodisciplina que impone su práctica, y, no menos importante, evitar la pérdida de valores de identificación, a causa de la previsible asimilación que conlleva la vivencia dentro de comunidades diferentes. Y es que para el judaísmo, el sentido de la «mesa» y los ali-

mentos conforman el centro de todo el hogar, razón por la que prestan especial atención a cuanto ingieren. Definido por la Torá que impone un control sobre el acto de comer, *Cashrut* es sinónimo del examen y verificación de la calidad en los alimentos, y ningún componente ni su origen, pasan desapercibidos. El vino no puede ser ajeno a estas consideraciones, y en las comunidades judías se elabora bajo la atenta mirada y supervisión de su rabino. Se le conoce con el nombre de *Khoser*.

### **5.5. La elaboración del vino *Khoser***

Todos los elementos que se utilizan para el vino han de ser «kasherizados» en presencia del rabino de la Comunidad, quien también supervisa la llegada de la vendimia a la bodega. Las condiciones que debe reunir ésta son que proceda de viñas mayores de 4 años; que al apretar el grano se desprenda bien la piel de la pulpa; que la uva llegue entera a la bodega, sana y bien madura. El viñedo no puede tener cereales como cultivo asociado.

Aceptadas las uvas, se vuelcan en la tolva de vendimia y desde este momento tan solo el rabino y sus propios ayudantes pueden manipular los mostos, los vinos, los productos de adición, etc. El personal propio de la bodega entrará de nuevo en acción cuando el vino esté embotellado y listo para envasar en las cajas de expedición.

No se utilizan clarificantes, y entre una y otra trasiega el vino permanece bajo sello para que nadie lo toque; ocupándose el rabino de los sulfitados, vertido a las tinas de embotellado, y hasta del propio embotellado.

Los vinos judíos pueden ser sometidos, y lo fueron en el pasado, a pasteurización (*Mevhusal*) con el propósito de evitar que se utilizara en el culto pagano. Después de hervido se consideraba inadecuado para su ofrecimiento impío, por lo que *Mevhusal* es un medio de prevenir que el vino judío se utilice en ritos paganos.

### **5.6. El Cristianismo**

Es la religión instituida por Jesucristo, que como Hijo de Dios, confirmó la doctrina inspirada a los profetas. Jesucristo reafirmó parte de la ley de Moisés, si bien no continuó la religión judía. El contenido doctrinal del cristianismo se formó de los textos del Antiguo Testamento, recibido del judaísmo, junto al fondo de la revelación contenido en el Nuevo Testamento y la propia historia cristiana. El mundo greco-latino fue el ámbito cultural en el que realizó las primeras actividades. Después de la muerte y resurrección de Cristo, los discípulos emprendieron la tarea de llevar al conocimiento de las gentes la nueva religión.

En el Nuevo Testamento abundan las citas relacionadas con el vino: Parábolas de sentido doctrinal, con recursos alegóricos alusivos a la figura de Jesucristo en la dimensión de Salvador, utilizadas de modo parecido a los profetas, y adecuadas a la mentalidad de un pueblo poco instruido, compuesto en su mayor parte por pastores y campesinos. En una expresión alegórica, en el evangelio de Juan, el propio Jesucristo se llamó a sí mismo «*la vid verdadera*», y al Padre Dios le considero como «*el viñador*» (Jn 15,1). El sentido de la alegoría presenta a Cristo como fuente de vida para todos, pero al mismo tiempo, y aunque sea como recurso retórico, el propio Dios divulga la imagen del «viñador» que cuida de una «viña» universal, la de su pueblo, representado en la figura del Hijo. Es ésta la más elevada imagen mística dedicada al vino, al asemejar la vid a la imagen del propio Hijo de Dios.

No faltaron las críticas de los fariseos hacia el propio Cristo, por su inclinación a compartir la buena mesa de quienes le agasajaban en sus moradas: «*Porque vino Juan el Bautista que no comía pan ni bebía vino, y decíais: Tiene demonio. Vino el Hijo del hombre que come y bebe, y decís: Es comilón y bebedor de vino, amigo de publicanos y pecadores*» (Lucas 7, 33-34).

El primer milagro de su vida pública lo realizó Jesús durante el banquete nupcial de la Boda de Caná. El relato es del evangelista Juan y cuenta que acabado el vino, su madre le indicó a Jesús «*No tienen vino*» Jesús mandó disponer seis tinajas con el agua de las abluciones, y las convirtió en vino.

En el tormento infligido a Cristo en la cruz, le dieron «*vino mezclado con hiel*», consistente en una mixtura embriagante, compuesta de vino y mirra, que se ofrecía a los condenados a muerte para atenuar sus sufrimientos. También le dieron a beber *vinagre*, que era el ínfimo vino ácido propio de los soldados romanos.

### 5.7. La institución eucarística

El evangelio de Mateo, contiene un trascendente relato de la instauración de la Eucaristía. Es uno de los momentos más solemnes de la vida de Jesús, acaecido en la celebración de la Pascua, reunido con sus discípulos. El evangelista relata con naturalidad y sencillez la escena en el lugar del banquete:

«... tomó Jesús pan, y pronunciando la bendición, lo partió y, dándoselo a sus discípulos, dijo: 'Tomad, comed, este es mi cuerpo'. Tomó luego el cáliz y, dadas las gracias, se lo dio diciendo: 'Bebed de él todos, porque esta es mi sangre» (Mt. 26,26-29).

En la Última Cena y con la elección del vino y el pan para conservar la presencia de Jesucristo en el banquete eucarístico, se confiere a ambos alimentos

la trascendencia sagrada de los ritos sacramentales del nuevo culto instaurado por Él.

Y así, el vino se convirtió en uno de los símbolos de la imaginería cristiana, por su transformación en la sangre de Cristo dentro de la liturgia eucarística. Esta noción impulsó la valoración positiva del vino, creando en su consumo dos categorías bien definidas: la ritual comprendida en el misterio de la Eucaristía, que fortalece la salud espiritual del creyente; y la del alimento corporal, tonificante y energético, aceptado por todas las clases sociales, y bebido a diario como parte de la dieta alimentaria.

La herencia cultural reforzó la aprobación del vino en el cristianismo. Por el lado religioso conservó del judaísmo el uso, y por otra parte recogió el hábito y la tradición grecorromanos, dominantes en el ámbito mediterráneo. No puede extrañar que en el transcurso del tiempo, frente al avance de los pueblos bárbaros, poco dados al consumo del vino, el Cristianismo se implicara en el desarrollo de la vid, hasta el punto de que en la época medieval la extensión del viñedo coincidiera con los límites de la religión cristiana.

### **5.8. El vino eucarístico**

La sacralidad del vino fue definida en el Concilio de Trento (1545-1563), por el Dogma de la Transubstanciación, según el cual aquel se convierte en la sangre de Cristo, en la celebración de la Eucaristía. El fundamento dogmático dimana de un texto de San Juan: «*Quien come mi carne y bebe mi sangre, tiene la vida eterna y yo le resucitaré el último día*» (Jn. 6,56). Por este motivo el Código de Derecho Canónico y las Prescripciones de la Sagrada Congregación Romana, se han ocupado durante siglos de garantizar la pureza litúrgica de los vinos eucarísticos, y en último término el responsable de hacer cumplir fielmente el canon, era el Obispo en cuya jurisdicción estuviera instalada la bodega o bodegas elaboradoras del vino eucarístico.

A partir del Concilio Ecuménico II, en los años 60 del pasado siglo, disminuyó el rigor secular, con la casi desaparición de las prescripciones anteriores. La redacción actualizada del Cano 924 establece: 1) El sacrosanto Sacrificio Eucarístico se debe celebrar con pan y vino, al cual se ha de mezclar un poco de agua. 2) El pan ha de ser exclusivamente de trigo y hecho recientemente, de manera que no haya ningún peligro de corrupción. 3) El vino debe ser natural, del fruto de la vid, y no corrompido. Someramente menciono algunas de las prácticas que en su día estuvieron permitidas y prohibidas: Entre las primeras el uso de mostos concentrados; la siembra de levaduras; clarificado con claras de huevo; adición de alcohol vínico en la medida y manera prescrita por el Canon. Entre las prohibidas se encuentran: Adición de azúcar para «chaptalizar» el mosto;

clarificar con cuerpos «extraños» permanentes; enyesado con ánimo de mejorar el color del vino; tanados, sulfitados, acidificación artificial, etc.

Por lo general los vinos eucarísticos han sido blancos y dulces, de elevada graduación para favorecer su conservación. Con la abolición de las estrictas normas que prevalecieron en el pasado, se permite celebrar la Eucaristía con vinos distintos a los acostumbrados, siempre que su origen sea conocido y de buena calidad.

### 5.9. El Islam

Pudiera parecer innecesario mencionar la religión islámica en una disertación dedicada al vino en la religión. A distancia, sabemos que el Islam prohíbe las bebidas alcohólicas, pero varios suras coránicas contienen versículos que aprueban las bebidas embriagantes, en tanto que otros las reprueban con severidad. Mahoma falleció sin precisar las penas a los bebedores, y fue *Abu Bakr* quién fijó ochenta azotes para el borracho. La legislación posterior elevó el rigor hasta el punto de castigar la ingestión de una sola gota. Sectores moderados han permitido beber, sin llegar a la embriaguez.

En el Corán hay épocas diferentes en el uso del vino. En el período *mequi*, se le estima como «bebida fermentada y un buen alimento» (S 16,67). Más tarde cambia: «en ambas cosas (el vino y el juego de azar) hay gran pecado y utilidad para los hombres, pero su pecado es mayor que su utilidad». (S 2,219). Llegará después la prohibición relativa: «No os acerquéis a la oración, si estáis ebrios, hasta que sepáis lo que decís...» (S 4,43). Finalmente se formula la prohibición explícita y universal: «Ciertamente el vino... es abominación y procedente de la abominación de Satanás. ¡Evitadla!» (S 5,90).

La ley, la fe y las buenas acciones son el fundamento de la recompensa que hallarán en el paraíso, los fieles islámicos. El Corán describe con imágenes fastuosas los inefables placeres del edén, sin que falte entre ellos el vino: Una felicidad serena se extiende por el jardín de Dios, abundante en ríos de agua, leche, vino y miel (Sura 14,23; 47-15); con exuberancia de frutos y de cuanto contribuye al bienestar corporal (S 36,55-57; 43,69-73; 18,31); con su paz, su felicidad (S 15,45-50) y las relaciones sensuales, voluptuosas, con las jóvenes de rasgados ojos, las bellas huríes. (S 52,20; 56,22.35-37 y varias más). Las mujeres creyentes compartirán también esas delicias y hallarán en el paraíso la expresión de benevolencia divina. (S 36,56; 13,23; 57,12 y más).

El vino, a pesar de todo, se ha deslizado con prudencia por las sociedades musulmanas, particularmente las asentadas en zonas de elevada cultura enófila. Durante la larga estancia de los árabes en la Península Ibérica, todas las clases sociales bebían vino en abundancia, sobre todo en los festejos privados. Durante

el reinado de Hakam II (961-976), los alfaquíes ortodoxos arreciaron en sus protestas y se pensó en arrancar las viñas, lo que, afortunadamente no llegó a producirse. Los árabes, que procuraban beber con discreción y en privado, dejaban en manos de judíos o mozárabes la elaboración y el comercio del vino.

Creo que no podía omitir la religión islámica entre las que guardan relación con el vino, aunque no esté ligado a las prácticas rituales del culto y la ceremonia. Su origen étnico y religioso, con lazos de unión y afinidades con el judaísmo y el cristianismo; la participación en fuentes culturales comunes y la pertenencia a un entorno compartido, desaconsejaban la exclusión.

## 6. EL VINO EN LA FIESTA

Las fiestas germinaron en el seno de las religiones, desde las primeras comunidades de agricultores y pastores, al solemnizar los ciclos productivos y reproductores de la Madre Tierra, invocando en ellas a los dioses.

Con la recogida de las cosechas, nacieron las fiestas en honor a los dioses protectores de la agricultura. La siega de cereales y la vendimia de las uvas, eran las más solemnes y de más tradición. Otras fiestas eran las del Año Nuevo, coincidente con el momento de la siembra, y de nuevo se honraba a las deidades para impetrar su ayuda. Este comportamiento ritual reproducía en las primitivas fiestas agrarias, el ciclo cosmológico de las plantas. Períodos naturales marcados por los equinoccios y los solsticios, integrados en el sentido lúdico de la fiesta, favorable al banquete gastronómico y a la transgresión sensual.

### 6.1. *Palestina*

La Biblia contiene un buen ejemplo de las fiestas agrarias, sin duda semejantes a las celebradas hace 3.000 o 4.000 años en el entorno mediterráneo. La principal festividad judía se celebraba en el mes de Nisán (marzo-abril): la Pascua y los Panes Acimos. La primera, propia de pastores, en el plenilunio del primer mes de primavera. La carne se comía con panes sin levadura y hierbas amargas, sin duda lechugas conocidas en Egipto. Al día siguiente se celebraba la fiesta de los Panes Ácidos. Cordero, panes ácidos y vino se consumían por doquier en esta fiesta.

La Fiesta de los Tabernáculos, se conoció inicialmente como la Fiesta de la Recolección, o de la Vendimia, y cerraba el ciclo agrario del año. La siega, como la vendimia, eran para el labrador el fruto del trabajo y la garantía del sustento anual, por lo que eran días de exaltación y fiesta, bebiendo el vino nuevo con profusión generosa. Una tradición escrita, relaciona las abundantes libaciones con la historia de los benjaminitas, que se llevaron como esposas a muchachas de

Silo que habían ido a los viñedos para danzar durante la fiesta de la vendimia. Otra costumbre similar, más tardía, narra que el 15 de Ab – Agosto –, las muchachas casaderas, vestidas de blanco, salían a cantar a los viñedos y los huertos. Allí los muchachos las observaban y elegían su novia. El recuerdo perdura y en nuestros días, el 15 de Ab se considera un día afortunado para la celebración de una boda.

Jesucristo en la Última Cena instituyó el Banquete Eucarístico bajo las especies del Pan y del Vino, y en cada Eucaristía celebrada desde entonces, se renueva el sacrificio incruento en el que se ofrece el cuerpo y la sangre de Jesucristo. El pan y el vino son compartidos por los fieles y el celebrante, cumpliendo el rito del banquete.

## 6.2. Grecia

En Atenas, la fiesta fue la expresión más elevada de la religiosidad ciudadana, trasladando los festejos desde el ámbito campesino en que nacieran, hasta la *polis*, aunque conservando la esencia agraria de pedir bienestar y fortuna para los ciudadanos, como antes se hiciera para los labradores. La rica y culta Atenas asombró a toda Grecia con el esplendor de sus fiestas de carácter religioso. La diosa Atenea era el núcleo principal de las celebraciones conocidas por el nombre de *Panateneas*, dos meses después de las *Plynteria*, dedicadas a la purificación de la imagen de madera y los vestidos de la diosa, cuya sede se encontraba en el *Erecteion*. La ceremonia religiosa principal se iniciaba en la mañana del 28 del mes de *Hekatombaion*, y al concluir la procesión en la Acrópolis, se sacrificaban reses en gran número, *hecatombes*, celebrándose a continuación un banquete, en el que participaba el pueblo, reunido en el ágora.

Zeus tuvo festividad propia, al igual que Apolo. Las festividades apolíneas tuvieron origen agrario y se celebraban unas en primavera, con primicias de la tierra, y otras a la conclusión del verano, con banquetes festivos basados en carne de cabra, quesos y habas, regado todo con abundante vino.

Pero fue Dionysos quien inspiró en su honor el plan festivo más importante de la antigüedad griega. Las más arcaicas fueron las *Antesterias*, de origen agrario pero trasladadas sentidamente al ámbito de la religiosidad ciudadana. En el primer día se abrían las tinajas (*pithoi*) del vino recién elaborado y tras las libaciones de ofrenda al dios, se paladeaba el vino nuevo. El segundo día, se organizaban pruebas de bebedores, como no podía ser menos en una fiesta en la que el vino tenía su protagonismo. Los campesinos, en el medio rural, honraban al dios durante el invierno, época ociosa en el agro, en las llamadas Pequeñas Dionisíacas. Sacrificaban cabras y participaban en mascaradas de expresión fálica; recreándose con danzas practicadas sobre odres llenos, engrasados al exterior,

y entregando el recipiente a quien lograra mantenerse por más tiempo en su dorso. Pisístrato creó las Grandes Dionisiacas, en el siglo VI a.C. y las trasladó a la ciudad de Atenas, añadiendo al carácter libertino que las caracterizaban, un elemento de culto organizado en torno al teatro y la música.

### 6.3. Roma

Los latinos primero y los romanos después, fieles a su origen agrario, celebraban fiestas acordes con los ciclos del campo, como lo hacían otros pueblos mediterráneos. Todos los meses del año tenían sus fiestas características: Las *Paganalia* en enero, las *Fornacalia* en febrero, seguidas de las *Liberalia* en marzo, las *Vinalia* en abril y agosto, y así hasta concluir el año. Forjadas en la leyenda, las de primavera eran fiestas dedicadas al vino nuevo, ofrecido a Júpiter en libación, en cuyo momento adquiría naturaleza religiosa y podía dedicarse a su venta y consumo. En la *Vinalia* del verano el sacerdote funcionario, *flamen Dialis*, auspiciaba la vendimia y ordenaba su comienzo. Ya en el otoño el *flamen Martialis* se ocupaba de hacer la libación del vino nuevo y del viejo, según escribió el polígrafo Marco Terencio Varrón.

Los romanos acogieron entusiasmados el culto a *Bacchus*, festejando las *bacanales* iniciáticas con orgías dedicadas a la danza, al vino, y con actos desenfrenados las más de las veces. El culto festivo fue iniciado por mujeres, hasta que Pascula Ania admitió la presencia de los hombres, lo que incrementó los excesos de todo tipo. La situación produjo grave temor, en especial en las clases predominantes y el Senado zanjó la cuestión en el año 186 a.C. persiguiendo y castigando con la muerte a las bacantes, no solo por razones morales, sino por el temor senatorial a que el carácter secreto del culto alimentara las conspiraciones. El historiador y filósofo Tito Livio<sup>8</sup> en su reseña de los hechos, calificó a los varones que se habían sumado a las bacanales de afeminados, corrompidos, beodos e improprios semejantes.

En el año 82 a.C., durante el mandato del dictador y cónsul Lucio Cornelio Sila (88-79 a.C.), en el Colegio Sacerdotal existió la institución de los Epulones, encargados de preparar y servir los banquetes ofrecidos a los dioses en sus templos, como también a la conclusión de juegos públicos. Que el calificativo de «epulón» designe «a la persona que se regala mucho y se da buena vida», confirma que en las postrimerías de la República la templanza no era virtud de uso en la Urbe. El propio Sila dictó normas para combatir el lujo exagerado en los banquetes de fiestas, de funerales, etc. (*Lex Sumptuaria*).

<sup>8</sup> Autor de los *Anales*, obra histórica de 140 libros, de los que nos han llegado 35 y algunos fragmentos. Nació en Padua el año 59 a.C. y murió en el 16 de nuestra.

Roma recorrió desde el ascetismo de la época republicana, hasta los excesos del Imperio, toda la progresión en el consumo de vino y en la celebración de fiestas y banquetes. Frente a Catón<sup>9</sup> que sentenció «*Si sorprendes a tu mujer bebiendo vino, máatala*»; está el ejemplo del emperador Tiberio que nombró prefecto de la guardia romana a Lucio Pisón, por haber bebido vino ininterrumpidamente durante dos días con sus noches. Ambos casos son condenables, y el equilibrio lo estableció Octavio Augusto al sentenciar que «*el vino era un don para los hombres*», y, consecuente con su reflexión, estableció que los senadores iniciaran sus trabajos cotidianos con una libación a la divinidad del templo.

Los romanos fueron deslumbrados por el talento gastronómico de los griegos – *ars magírica* –, pero no supieron asimilar los conocimientos, por lo que las fiestas y banquetes de los poderosos se caracterizaron por la abundancia de manjares, sin el buen gusto necesario para deleitar los sentidos. Cultivaron una comida de nuevos ricos que todo lo podían comprar y pagar, por exótico o lejano que fuera su origen.

Los banquetes y fiestas de la opulenta sociedad romana han pasado a la historia tanto por la ostentación y opulencia de las comidas, como por los espectáculos que alegraban los festines, todo lo cual componía el marco en el que los cortesanos, ávidos de placer gastronómico y de voluptuosidad, se divertían a sus anchas.

*El Banquete*, del escritor latino Petronio, pertenece al género de la narrativa no histórica, y contiene una sátira mordaz sobre los excesos y extravagancias de la opulenta sociedad romana de época imperial. Relata el desbordante banquete ofrecido por el advenedizo comerciante Trimalción a sus invitados, pródigo en platos de exagerada y presuntuosa elaboración, destinados a mostrar la riqueza del anfitrión por el exotismo y el valor de las viandas. El vino servido para la ocasión fue un *Falerno Opimio*, *Centenarius*. Plinio, en su *Historia Natural* refiere que la cosecha de Falerno elaborada en el consulado de Opimio (año 121 a.C.), aún se bebía en el siglo I de nuestra Era. Se trataría de un vino de edad superior a cien años, lo que sería una excepción manifiesta en aquellos tiempos..., y hasta en los actuales.

En determinados momentos históricos, en particular durante el decadente período de los «Claudios», el vino se bebió a raudales en las fiestas. Así Tiberio fue llamado *Biberius* por los soldados, por su desmedida afición al vino; Calígula hizo servir vino en copas de oro a su caballo *Incitatus*, durante los banquetes; Claudio abandonaba la mesa henchido de vino y gustaba de recorrer las taber-

<sup>9</sup> Marco Porcio Prisco, de apodo Catón, (234-149 a.C.), escribió un interesante tratado de Agricultura (*De re rustica*), con algunos capítulos dedicados al cultivo y administración de los viñedos. También ideó una prensa para pisar y estrujar las uvas. Más que por esta actividad, la *Historia* le recuerda como severo censor y crítico contumaz de la aristocracia romana.

nas bebiendo más. Con tales precedentes, a Nerón se lo pusieron muy difícil, pero logró salir airoso del empeño: los banquetes de sus fiestas duraban varias horas y era escandaloso el derroche en vinos y manjares.

#### **6.4. La Fiesta como elemento social**

Excesos romanos aparte, hemos contemplado la Fiesta como un suceso de origen religioso, en la que se unen devotos e iniciados para festejar colectivamente la adhesión al dios común. Son ejemplos clásicos que muestran la Fiesta como un hecho universal, y que el vino participa como elemento principal. Para vestir un disfraz; realizar gestos y actos que la timidez impide; o soportar el canto, las danzas y la vigilia, se necesita inhibir la timidez, la indecisión y la flojedad, para lo que se ingiere el vino que exalta el ánimo, y sume al bebedor en una hilarante euforia.

Pero la fiesta se muestra, las más de las veces, más discreta, más oculta y se refugia en los elegantes salones de los poderosos, o en las moradas de los humildes. Las denominadas «fiestas de paso» han sido siempre un pretexto jubiloso para reunir a parientes y amigos y celebrar nacimientos, acontecimientos religiosos; además de sucesos comunes a todos, como los estudios, el trabajo, las bodas, las despedidas en los viajes, los regresos, y hasta la muerte. Cada clase social según sus medios económicos, y a veces excediéndolos. Epocas ha conocido la Historia, en que las autoridades prohibían la celebración de banquetes que superaran los medios económicos de los convidantes. Laca imputable a ricos y pobres, a clérigos y seglares, y hasta los reyes hubieron de poner más miramiento en el gasto de sus banquetes festivos.

De ahí que el banquete festivo surja de la invitación del superior con el inferior, o entre iguales, en el que el poderoso provee de alimentos a su gente, de un modo altruista y generoso. Revela la existencia de un vínculo social y jerárquico que refuerza los lazos comunes de un señor con su clan, su camarilla, su partida... El mundo antiguo fue pródigo en gestos semejantes, y también en las épocas medievales y posteriores.

Sentarse a la mesa para comer tiene como fin inmediato, atender la necesidad del alimento, pero también se hace para convivir con las personas que se estiman. Compartir alimento y bebida establece un vínculo que supera la simple realidad nutritiva de los alimentos.

La invitación a comer es la parte más visible de la hospitalidad, en especial cuando tiene lugar en la celebración de la fiesta. Las fases de la vida, incluso la muerte, propician las invitaciones a banquetear, y los festejos religiosos, los períodos de la Naturaleza, etc., nos impulsan a reunirnos con los allegados, con los amigos. En definitiva seguimos llevando en nuestro interior al primitivo labra-

dor sedentario y al originario pastor nómada, que se reunían para celebrar las fiestas, eligiendo para ello el mejor vino que celosamente guardaban en odres, en ánforas, en barricas de madera, en la bodega..., según la época que contemplemos.

Concluiré con una cita tomada del Eclesiastés, uno de los libros Sapienciales, cuya autoría se atribuye a Ben Sirac, personaje de alta posición económica, que llegó a ocupar algún cargo de confianza con un potentado extranjero. Su dedicación al estudio de las Escrituras y a la instrucción moral de sus conciudadanos, no le impidió practicar los placeres de la buena mesa, pues percibo por algunas de sus sentencias, el talante epicúreo de un buen gastrónomo que invita a tomar el vino con alegría:

«NO HAY MAYOR FELICIDAD PARA EL HOMBRE QUE COMER Y BEBER, Y PASARLO BIEN EN MEDIO DE SUS AFANES. YO VEO QUE ESTO VIENE DE LA MANO DE DIOS». (Ecl 2-24)

## BIBLIOGRAFIA

- BALTA, Paul – *El Islam*. Salvat Editores, S.A., 1996.
- BERGUA, Juan B. – *Historia de las Religiones*. 1964. 3 t.
- Biblia de Jerusalén*. Varios autores. Desclée de Brower, S.A.
- BLÁZQUEZ, José María; MARTÍNEZ-PINNA, José; MONTERO, Santiago – *Historia de las Religiones Antiguas. Oriente, Grecia, Roma*. Madrid: Ediciones Cátedra, 1993.
- CABALLERO BONALD, J. M. – *Breviario del vino*. Madrid: Ollero y Ramos, Editores.
- DELGADO, Carlos – *El libro del vino*. Alianza Editorial.
- Enciclopedia del Mundo Bíblico*. Plaza & Janés, S.A. Editores. 2 tomos.
- GOWER, Ralph – *Nuevo Manual de Usos y Costumbres de los Tiempos Bíblicos*. Michigan: Editorial Portavoz, 1990.
- JOHNSON, Hugh – *El Vino*. Barcelona: Editorial Blume.
- LEÓN-DUFOUR, X. – *Vocabulario de Teología Bíblica*: Biblioteca Herder.
- MARTÍN, José Luis – *El vino: Alimento, medicina, alegría*.
- MONTANARI, Massimo – *Convidar. Convivir...*
- ORCHARD, B., et al. – *Verbum Dei*. 3 tomos: Biblioteca Herder.
- Sagrada Biblia*. Traducción E. Nacar Fuster y A. Colunga, O.P: Biblioteca de Autores Cristianos.
- La Santa Biblia*. Vários Autores. Primera Edición Ecuménica.
- SATZ, Mario – *El Judaísmo. 4000 años de cultura*. Barcelona: Montesino Editor, 1982.
- SIMÓ, Vicente – *Historia del Vino*.