

EL VINO EN LAS FIESTAS POPULARES DE
ANDALUCÍA. REFLEXIONES HISTÓRICAS,
SOCIALES Y CULTURALES
WINE AT THE POPULAR FESTIVITIES IN ANDALUSIA.
HISTORICAL, SOCIAL AND CULTURAL REFLECTIONS

Salvador Rodríguez Becerra

Universidad de Sevilla

A José Luis Alonso Ponga, leonés, colega y amigo que acostumbra, como muchos andaluces, a tomar una cerveza antes de tomar la primera copa de vino, hábito en el que ambos somos cofrades.

RESUMEN

El vino está estrechamente ligado a la sociedad y cultura occidentales y especialmente a las fiestas –no se concibe una fiesta sin vino y otras bebidas– sin embargo, sorprende que su estudio haya interesado poco a las ciencias sociales y humanísticas y especialmente a la Antropología social. Por el contrario, los medios de comunicación dedican con frecuencia espacios a las consecuencias positivas y negativas de su consumo para la salud, a las repercusiones económicas de su producción y comercialización y a los desgarros sociales que su adicción provoca, así como a los gastos sociales que esta ocasiona. Este capítulo reflexiona sobre los fundamentos geográficos, etnográficos, históricos y culturales de esta práctica común con marcado énfasis en los rituales festivos, especialmente en ferias y romerías.

Palabras clave: Vino, bebidas alcohólicas, fiestas, ferias, romerías, Andalucía.

ABSTRACT

Wine is closely linked to Western society and culture, especially as a part of festivals: a wine-free festival is inconceivable. That being the case, it is somewhat surprising that the connection has little interested social and humanistic scientists, perhaps most curiously social anthropologists. On the contrary, the media often focus on the positive

and negative consequences of alcohol consumption on health, its economic impact, production and marketing of drink, and the social pathology that addiction causes, as well as the economic consequences. This chapter reflects on the geographical, ethnographic, historical and cultural foundations of this common practice with a marked emphasis on festive rituals, especially in fairs and pilgrimages.

KEY WORDS: Wine, alcoholic beverages, parties, fairs, pilgrimages, Andalusia.

... y no solo el vino emborracha, sino otras cosas, como la cer-
veza, los madroños, la cólera, la afición, etc. (Covarrubias, *Tesoro
de la lengua castellana o española*, voz: emborrachar, 1611).

Comer sin pan y sin vino, es locura o desatino.
(*Refranero castellano*).

Resulta curioso que el vino y otras bebidas alcohólicas estrechamente ligados a la sociedad y la cultura occidentales, y desde luego a las fiestas –no se concibe una fiesta sin vino y otras bebidas– hayan interesado tan poco a las ciencias sociales y del comportamiento y especialmente a la Antropología social y cultural. Por el contrario, en los medios de comunicación son frecuentes las referencias a las consecuencias positivas y negativas para la salud y a las repercusiones económicas del consumo y exportación de vinos, y también a los desgarros sociales que la adicción provoca y los gastos sociales que ocasionan el cuidado de los enfermos producidas por estas bebidas. A reflexionar sobre los fundamentos geográficos, etnográficos, históricos y culturales de esta práctica común con marcado énfasis en los tiempos festivos y más concretamente en ferias y romerías en Andalucía dedico este capítulo¹.

1. EL VINO Y LA SOCIEDAD: CONSIDERACIONES ÉTICAS Y SANITARIAS

No haré un planteamiento sanitario ni nutricionista del vino y sus derivados sino cultural, es decir reflexionaré sobre como los seres humanos a partir de un producto nacido de la fermentación y/o destilación de frutos lo utilizan en su vida cotidiana y en mayores cantidades en las fiestas. No quiero dejar de pasar la ocasión para hacer algunas consideraciones éticas y sanitarias sobre un producto que lleva más de dos mil

1 Una primera versión de este texto fue expuesta en una conferencia pronunciada el 22 de mayo de 2019 en Málaga en las *Jornadas Andalucía Romántica*, coordinadas por el Dr. Sergio Ramírez González (UMA), y organizadas por los museos del Vino (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga), Carmen Thyssen y Unicaja de Artes y Costumbres Populares.

años enraizado en nuestra cultura a la que ha impregnado hasta en los últimos rincones. Las consideraciones sobre los aspectos positivos y negativos de esta bebida fermentada son antiguas como la escritura y el propio vino. Porque los efectos del exceso de ingesta del vino ha sido una preocupación de los escritores y moralistas desde los clásicos hasta llegar a tiempos recientes en que se ha convertido en una preocupación de salud pública y, aunque la embriaguez solo se produce esporádicamente y es más frecuente «ponerse a tono», sin que se pueda establecer en muchos casos la diferencia entre uno y otro estado, salvo cuando se aplica un alcoholímetro, ha pasado de ser una práctica aceptable a una actitud reprobable. Sobre cómo evitar la embriaguez, aminorar los efectos del vino o sus consecuencias, la resaca, sin llegar al coma profundo, se prodigan numerosos consejos bienintencionados, muchos de los cuales están ahora en internet y a su vez es continuo tema de conversación en momentos festivos². Yo añadiría que tanto el consumo del vino como el uso de internet y las redes sociales deben tomarse con moderación y precaución.

La sociedad siempre ha sido consciente de ambos extremos, pero acercándonos a los tiempos actuales, la tónica general apoyada en las ciencias médicas es que el vino tomado con moderación tiene efectos saludables y así se le considera cardiosaludable, digestivo, tónico y conveniente, puesto que produce alegría y esta es buena para conservar la salud. Esta postura puede compendiarse en la frase: «Una copita es buena para el corazón»³. Últimamente han surgido voces procedentes del campo de la nutrición, apoyadas también en estudios científicos, que ponen de manifiesto los perjuicios del consumo de bebidas alcohólicas para la salud incluso consumidas moderadamente. Esta contradicción no nos debe hacer caer en la anomia y menos aún en el rechazo de la ciencia, pues ambas posturas tienen sin duda algún fundamento, pero el hecho histórico-cultural es que las personas han consumido muchos productos nocivos ya sea por necesidad, placer, tradición e incluso por ignorancia y así seguirá siendo, porque vivir es mucho más que estar sano, con ser esta una condición previa, pero también lo es gozar, sentir y relacionarse socialmente y, en todo caso, la enfermedad que pueda producir el consumo moderado del vino es siempre a largo plazo, como lo demuestra la historia.

2 Entre los remedios que gozan de mayor aceptación se encuentran los caldos grasos y calientes «caldo del puchero» consumidos después de una prolongada ingesta de vino.

3 Estos efectos positivos también han sido puestos en cuestión. Para una mejor conocimiento de la ambivalencia de las posiciones puede consultarse a D. García Bello, química y divulgadora científica, en *Una copita de vino es buena para el corazón*, <https://culturacientifica.com/2017/08/24/una-copita-vino-buena-corazon-claro-guapi/> y la contraria, *¿Es sana esa «copita de vino» diaria?*, de J. Basulto; *Beber alcohol produce cáncer*, de J. I. Pérez y J. Revenga, entre otros, *Consumo de alcohol y salud en el mundo*, entre otros.

Porque las sociedades, pero no tanto los individuos, soportan relativamente bien la muerte, siempre que obedezca a causas naturales como la vejez y la enfermedad, aunque cada vez menos. Es una verdad incuestionable que el vino tomado en grandes cantidades o cuando se convierte en adicción presenta numerosas y graves consecuencias para los individuos y para la sociedad, desde las enfermedades hepáticas como la cirrosis hasta el alcoholismo con las secuelas físicas y psíquicas, enfermedades crónicas y hasta la muerte, amén de otros muchos problemas sociales en la familia y la comunidad. El chorro de víctimas que ha producido históricamente el alcoholismo ha sido tolerado por la sociedad, sin embargo, impactan las crisis producidas por catástrofes naturales, epidemias, hambrunas y otras hecatombes.



Francisco de Goya (1746-1828). *Caprichos*. «Nadie nos ha visto».

El descubrimiento del vino se pierde en la noche de los tiempos, pero sin duda debió estar vinculado a las sociedades agrarias, aunque puede ser que lo utilizara con anterioridad en las etapas evolutivas en que las sociedades mediterráneas eran predatoras, recolectoras o forrajeras, pues las cepas fueron primero silvestres y luego domesticadas. Este producto que nace en el Mediterráneo y se extiende por Europa, América y gran parte del mundo tiene claros y rápidos efectos en el cuerpo y la mente aumentando el bienestar, la alegría y la locuacidad, sensibilizando los sentimientos de amistad, camaradería y satisfacción por la vida.

Es un hecho incuestionable que el vino está presente en las sociedades mediterráneas desde hace miles de años, ligado a su vida diaria, considerado como alimento, y también al ocio y a las fiestas, en otras palabras, está íntimamente ligado a la cultura a la que ha contribuido a conformar. Por otra parte, el vino está unido al cristianismo por uno de los hechos fundamentales de la vida de Jesús, la última cena con sus discípulos, poco antes de ser ajusticiado por la ley romana. La Iglesia católica ha interpretado y dogmatizado esta última cena como el ritual constitutivo de la eucaristía. Esta ceremonia se considera trascendental entre católicos por cuanto Jesús mediante un acto milagroso está presente «realmente» y no solo simbólicamente, cada vez que un grupo de creyentes se reúnen en su nombre. Siempre que estén presididos por un sacerdote, persona consagrada que oficie la ceremonia de consagración del pan y del vino, al tiempo que pronuncia las palabras rituales y mágicas: «Este en mi cuerpo que se entrega por vosotros» y «esta es mi sangre que será derramada por vosotros».

Todas las sociedades incluidas las llamadas primitivas, han incorporado a sus hábitos alimenticios y de ingesta sustancias surgidas de la fermentación de frutos y de la manipulación de especies vegetales capaces de modificar los estados de ánimo sobre todo en sus fiestas. A modo de ejemplo, sirva el caso de los *sirionó* una sociedad indígena de nómadas que viven en el noroeste de Bolivia que a partir de una mezcla de maíz o de tubérculos como la mandioca o los camotes a los que añaden miel silvestre que, una vez fermentada, produce una «cerveza» que consumen los hombres hasta alcanzar altos grados de intoxicación a la que también contribuye la continua inhalación de tabaco⁴.

4 Allan R. Holmberg (1909-1966), antropólogo, profesor de la Universidad de Cornell estudió este grupo humano del noroeste de Bolivia en su obra *Nomads of the Long Bow. Teh Sirionó of Eastern Bolivia* (1950) en la que describe como las mujeres de esta etnia molturan el maíz, la mandioca o los camotes, estos últimos tubérculos, con procedimientos mecánicos, a diferencia de la mayoría de los indios de Sudamérica que lo mastican, –entre los que los yanomami son los más conocidos, gracias a los trabajos del controvertido antropólogo Napoleón Chagnon (1916-2009)–, y mezclado con agua y miel en calabazas que cuecen y dejan fermentar durante tres días o algún tiempo más para que esta «cerveza» tenga suficiente «fuerza». Esta bebida alcohólica la ingerían en grandes dosis con ocasión de fiestas en las que el anfitrión, que era el dueño del

El pan y el vino formaban parte fundamental de la dieta de judíos y romanos y es lógico que fueran estos dos alimentos los que se escogieran entre otros posibles para la consagración por su valor social y simbólico para estos pueblos. Pero viene al caso la consideración de que estos alimentos de la dieta mediterránea son ajenos aún hoy día para la mayoría de las sociedades y culturas de la tierra y, sin embargo, allá donde un sacerdote católico oficia una misa habrá de hacerlo inexcusablemente con estas dos especies, pan de trigo y vino de uva. ¿Se imaginan ustedes la extrañeza y el choque cultural de los indios americanos o de los japoneses de los siglos *xvi* y *xvii*, entre los que se hizo presente el cristianismo, por solo citar dos ejemplos muy lejanos entre sí, por el uso de estas especies, y las dificultades de los sacerdotes para conseguirlas? Dejo abierta la interrogante, pero me parece oportuna la pregunta pues puede ayudar a entender mejor la acción misionera de los cristianos en el mundo⁵.

A nosotros la presencia del pan y del vino puede parecer normal, pues hemos sido educados en la consideración del pan como algo casi sagrado, nuestros padres nos inducían a besarlo cuando caía al suelo. Por otra parte, la presencia del vino en las comidas era tan familiar que incluso a los niños se les daba algún que otro sorbito. Por otra parte, la presencia de viñedos en las solanas de los pueblos andaluces era tan cercana que todo agricultor trataba de tener en su patrimonio una viña más o menos extensa. Esta situación ha cambiado mucho desde la segunda mitad del siglo *xx* en que se han perdido o arrancado muchas viñas, pero esta circunstancia ha dejado profundas huellas en la toponimia, de suerte que muchos pagos todavía son conocidas como la viña de la virgen, la viña del cura o la viña de fulano o mengano, aunque las cepas hayan desaparecido.

licor y quien aportaba la bebida, invitaba a parientes varones que la consumían desde el mediodía hasta bien entrada la noche y a veces hasta el día siguiente. La calabaza con la cerveza pasaba de unos a otros al tiempo que fumaban una pipa. Poco a poco los varones sirionó que suelen ser poco comunicativos, empiezan a conversar de forma animada, contar historias de caza, cantar y a veces discutir con los invitados expresando las quejas sobre la poca ayuda que han recibido de algunos de ellos en la caza, o los escasos regalos recibidos; cuando sube el tono de la discusión intervienen las mujeres para apaciguarlos. Estas también organizan algunas de estas fiestas de bebida, pero de forma más moderada. Los niños están presentes en todas ellas (Holmberg, 1969: 91-97).

5 Las misiones de los jesuitas en Japón plantearon desde los tiempos de Francisco Javier la cuestión cultural de adaptarse al menos formalmente a la cultura anfitriona; la controversia fue resuelta por Roma en contra de los partidarios de la aceptación de los rituales, ornamentos y prácticas de la cultura nipona por los misioneros (López-Vera, Jonathan, *La misión jesuita en Japón, s. *xvi*-*xvii** en <https://www.historiajaponesa.com/2013>).

El vino no puede ser incluido en la larga lista de productos «naturales» que hoy nos vende el mercado, la mayoría falsos, porque se confía más en la Naturaleza que en los seres humanos. El vino es un líquido en el que interviene directamente el ser humano desde la fermentación, proceso biológico originado por la actividad de levaduras que procesan el zumo de uva hasta conseguir como producto final el vino, este vino joven es conocido como mosto o vino mosto. Ya la primera fermentación puede ser controlada con la temperatura, el mosto puede ser encabezado con alcohol vínico, decantado con productos –personalmente hemos visto aclarar con yeso–, mezclado con otros, almacenado en barricas de barro, roble o acero, envejecido, mezclado con otros frutos o especias como el clavo. En suma, el zumo de la uva es manipulado por los viticultores y vinicultores buscando un resultado que sea más apetitoso al paladar para conseguir «una bebida tentadora que alegra, causa euforia, altera la percepción de los sentidos, nos libera momentáneamente de la rutina y de nuestras inhibiciones... Pero también tiene sus riesgos como la adicción o provocar locura, algo de lo que también alertan algunas doctrinas» (Riera 2014: 213).

Una consideración sobre el estado de la cuestión de los estudios sobre el vino y los viñedos, su producción, comercialización y consumo pone de manifiesto que es muy frecuente la utilización de frases como la «cultura del vino» y también el «vino como cultura». Estas frases suenan muy bien pero no sabemos bien que quieren decir los que las utilizan. Si se quiere dar a entender que el proceso de obtención del vino ha creado unas formas y conocimientos concretos de cultivo, elaboración, conservación, mejora y cata, estamos plenamente de acuerdo como antropólogos, porque la cultura para la Antropología social y cultural incluye estos saberes, prácticas, modos de vida e incluso visión de las cosas y valores, propios de viticultores y vinicultores y bodegueros, que algunos colegas llaman «culturas del trabajo». A este respecto recuerdo la cara de asombro de un ex alcohólico que participaba en un programa de televisión por el uso que se hacía del término cultura ¿Cómo se puede llamar cultura –decía– al consumo del vino, cuando solo produce desgracias? Sin duda este hombre tenía en su mente un concepto de cultura que refería a algo refinado, elitista, conocimiento de las bellas artes y las humanidades e, incluso, equivalente a buena educación, civismo, y honradez ¿Cuántas veces hemos oído decir que ciertos comportamientos sociales eran debidos a que los autores de dichos hechos no tenían cultura? En último término poseer una amplia cultura del vino incluye saber catar distintos vinos, situar la añada, disfrutar paladeándolo, percibir aromas, experimentar sensaciones y, en suma, valorar su calidad que se expresa habitualmente por la suavidad, aunque la mayoría solo se expresa diciendo que le gusta o no le gusta o que es áspero. Una amiga, con poca cultura vinícola, cuando pedía un tinto se dirigía al camarero y le especificaba que le daba igual uno que otro pero que no

tuviera que hacer esto, mientras hacía rápidos movimientos de cabeza de izquierda a derecha. Sin duda quería decir que no estuviera áspero.

En general los estudios sobre el vino van dirigidos a los aspectos sanitarios y a las variedades de uvas y cepas, así como a las enfermedades y mejoras en las calidades, campos que entran dentro de la ingeniería agronómica, la enología y la química, pero pocos a los aspectos culturales, como los usos sociales y rituales por las diversas clases sociales, valoración del consumo y los significados simbólicos. Las publicaciones periódicas y ocasionales son numerosas y las divulgativas le prestan atención recurrente, que se intensifica en torno a la Navidad⁶. Una excepción la constituye el Grupo de Investigación de Estudios Históricos «Esteban Boutelou» de la Universidad de Cádiz (Área de Historia Contemporánea), que se mantiene desde 1988 y ha organizado dos simposios internacionales interdisciplinarios, en los que sin embargo se hace poca incidencia en los aspectos culturales y sociales del vino⁷, y la licenciatura en Enología de la Universidad Miguel Hernández (UMH)⁸.

El otro término que figura en el título del capítulo es de la fiesta que trataremos de poner en relación con el vino. La fiesta es un complejo cultural en el que se rompe la cotidianeidad y en la que se canta, baila, goza y se consumen grandes cantidades de comida y bebida. Hasta ahora se han considerado como fiestas solo a las institucionalizadas y recurrentes o extraordinarias, como las conmemorativas. Casi todas las fiestas tradicionales o populares, que no es ocasión para entrar en esta polémica nominativa entre lo tradicional y lo popular, en nuestro ámbito tienen un origen religioso, algunas de ellas con claros precedentes precristianos. Resulta llamativo cómo durante siglos se ha utilizado palabra fiesta tanto para designar los rituales dirigidos a un ser sagrado o santo como a la diversión y gozo a que daba lugar dicha celebración.

6 Valga como ejemplo *ACENOLOGÍA. Revista de Etnología Científica y Profesional*, una publicación en internet de la Asociación Catalana de Enólogos creada en el 2000 de la que se han editado 170 números. En toda ella no llegan a la media docena los pequeños artículos sobre las relaciones del vino con la cultura y ni uno solo dedicado a los vinos de Málaga. <http://www.acenologia.com/>.

7 Una excepción en este panorama sobre el consumo del vino en bares y tabernas y su repercusión en la sociabilidad y el género lo constituye el trabajo de Gilmore (1991).

8 El grupo está coordinando por Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso. La UMH. Campus de Orihuela incluía en la licenciatura de Enología, una asignatura cuatrimestral que contenía los temas: Introducción a la antropología social; la vid, el vino y el Mediterráneo; aspectos socioeconómicos de la vid y el vino; aspectos simbólicos y sistemas de creencias y, finalmente, el vino como patrimonio cultural, aunque desconocemos si estas enseñanzas han dado lugar a publicaciones.

La distinción entre fiesta y espectáculo que en algunos casos es pertinente, no siempre es adecuada pues actualmente resulta difícil marcar la línea divisoria entre ambos; en los últimos decenios se ha utilizado el término festival para la organización de cierto tipo de fiestas que, aunque llegan a tener periodicidad anual, no son tradicionales porque son el resultado de la decisión de una persona o grupo económico o de poder. En cualquier caso, la continuidad de la celebración, el grado de participación del pueblo y la fuerza del término ha hecho que algunos certámenes o festivales se les considere también fiestas, como es el caso de las fiestas del vino. Aquí, sin embargo, nos interesa más el uso del vino en las fiestas que las fiestas del vino. Las primeras no responden al concepto tradicional de fiesta por lo que más bien debieran llamarse certámenes o ferias comerciales, de ahí que se las cite con el número ordinal de las mismas, mientras que las fiestas tradicionales son repetitivas, obedecen la mayoría a la tradición cristiana y son inveteradas porque difícilmente, por no decir imposible, pueden rastrearse sus orígenes.

No doy por sentado que todas las fiestas por ser tradicionales haya que mantenerlas a ultranza, éstas obedecen a sistemas de valores que están siendo superados y atentan a la seguridad de las personas y los animales, sus valores y sensibilidad. Soy consciente que su modificación es una grave injerencia contra las tradiciones y la identidad de un pueblo, pero pueden, y deben en algunos casos, ser modificados utilizando las técnicas de lo que en otro lugar hemos llamado la «ingeniería festiva» contando con el consenso de muchos. (Rodríguez Becerra 2019: 36-41). En todo caso, no nos toca a nosotros ser jueces en este caso sino solo apuntar la posibilidad de que dado que las fiestas no son intangibles pueden ser alteradas para evitar enfrentamientos. En síntesis y para terminar este ya largo epígrafe diremos que el vino forma parte consustancial de la cultura y de la fiesta y por ello la antropología social o cultural tiene algo que decir sobre sus relaciones, aunque a decir verdad hasta ahora no haya sido uno de los temas que más le han interesado.

2. HISTORIA, GEOGRAFÍA, ETNOGRAFÍA Y SOCIOLOGÍA DEL VINO

a) *Historia del vino*. El vino tuvo su origen en el Mediterráneo, pero se extiende por Europa como consecuencia de la romanización que no es sino un proceso de aculturación de préstamos culturales entre la sociedad dominante -la romana- y las sociedades dominadas -la ibéricas-, aunque de distinta intensidad y eficacia a favor de los dominadores. El estado romano mediante sus legiones impuso a las sociedades ibéricas el derecho, la lengua, la religión, la arquitectura y las instituciones, pero previsiblemente incorporaron, aunque este proceso inverso es menos conocido, productos alimenticios propios del medio geográfico, formas organizativas familiares y creencias religiosas, entre otras. Naturalmente los linajes ibéricos dominantes aceptarían más rápida y profun-

damente la cultura romana y entre ellas el cultivo y producción del vino, hecho que no tuvo lugar sino hasta el siglo I de la era común. «... el Imperio romano llegó donde pudo extenderse la viticultura» (Bragado y Blanco 2005: 29). No parece tener fundamento la adjudicación a los fenicios de la viticultura en la Península ibérica.

Las invasiones de pueblos centroeuropeos –los llamados bárbaros– y la conquista musulmana producen un retroceso en los cultivos de la vid hasta que la conquista cristiana desciende paulatinamente hacia el sur, lo que supondrá un importante crecimiento de la viticultura. En todo caso, la civilización musulmana no supuso el fin de la vid en al-Ándalus pues esta consumía la uva y hasta el vino. Mahoma o sus discípulos establecieron en su doctrina una serie de tabúes alimenticios, aunque el vino solo estaba prohibido y no castigado severamente, por tanto, no alcanzaba el nivel de tabú, al menos entre los andalusíes que, sí es aplicado al cerdo, la sangre, las vísceras, y en general a todo animal no sacrificado conforme a reglas rituales. (http://clio.rediris.es/clionet/articulos/al_vino.htm).

El Corán, cuando describe el paraíso, dice: «En él habrá ríos de agua incorrupta, ríos de leche de composición inalterable, ríos de vino que serán delicia de los bebedores y ríos de miel límpida» (Coram, azora 47, aleya 16). Estos vinos se enriquecían con los rizomas aromatizantes, el sabroso jengibre y semillas de almizcle o hibiscos. En cuanto a las razones del establecimiento de estos tabúes se han dado varias explicaciones: las consecuencias negativas de su consumo observadas entre cristianos o por razones de identificación y diferenciación frente a otros (funcionalismo), por razones de consideración de puro o impuro (estructuralismo), o por razones de economía de coste-beneficio (materialismo cultural).

La conquista cristiana supuso la generalización de la viticultura por razones económicas, culturales e ideológicas, de tal suerte que, en la paulatina y secular marcha hacia el sur de los reinos cristianos, fueron expandiendo este cultivo que ya formaba parte de la sociedad y que, a mayor abundamiento, había adquirido un valor simbólico junto con el pan al que la Iglesia había dado categoría sagrada, cuando se pronunciaban en la misa las palabras rituales y mágicas, que transustanciaban el vino en sangre y el pan en cuerpo de Jesucristo. En todo caso, la producción era para el consumo propio o de la comarca. Este hecho religioso junto al de formar parte de la dieta y de la vida de los cristianos tendrá importantes repercusiones cuando se empieza a colonizar las Indias o Nuevo Mundo. La importancia que los monasterios tuvieron en la expansión del cultivo de la vid en Castilla no es aplicable en Andalucía, pues estas órdenes tuvieron poco arraigo en la región y las mendicantes eran urbanas.

De la importancia del vino junto a la del pan, pareja de alimentos básicos en la vida de los mediterráneos y por ende hispanos y andaluces, anteriores y posteriores al cristianismo, nos da idea el articulado del Fuero de Cuenca otorgado por Alfonso VIII en 1190, y que más que una pieza jurídica única constituyó al parecer un modelo aplicado a numerosas ciudades de Castilla y Andalucía, entre ellas Andújar, Úbeda y Baeza, en el que entre otros muchos y diversos aspectos trata de los días feriados o festivos:

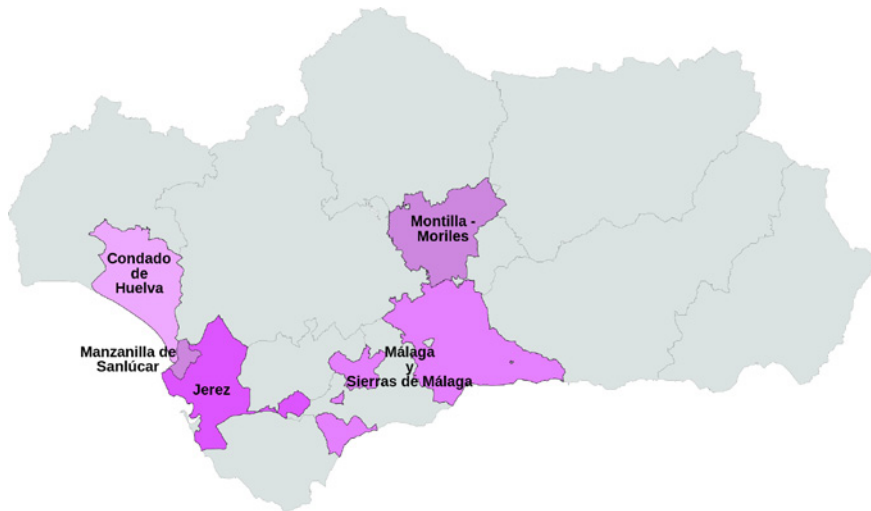
Establecemos también por fuero días feriados, en tiempo cuaresmal, desde el primer domingo de Cuaresma, hasta el viernes de la octava de Resurrección, en los cuales nadie tome prendas ni tenga pleito ante la puerta del juez ni en el tribunal del viernes. No obstante, celébrense los juicios por pleito de hermandad de otra villa, por deshonra del cuerpo, por sueldo de persona alquilada y por deuda de pan y vino...» (Fuero de Cuenca, cap. XXVI, *De feriis*, título 2, citado por Lorite 2009: 72).

La colonización de América supondrá un fuerte acicate para la extensión de los cultivos vitícolas que crecieron de forma galopante, no solo en las áreas cercanas a Sevilla, como puerto y puerta de las Indias, sino a otras áreas andaluzas (Aljarafe, Condado, Jerez, Subbética) e incluso más lejos. A partir de entonces se va a producir una creciente influencia de los vinos peninsulares en Europa que se incrementa en el siglo XVIII en los centros de Jerez, Málaga y Oporto, al tiempo que se regula la producción, transporte y consumo mediante instituciones nacidas de productores y exportadores que procuran mejorar el proceso y la calidad de los caldos. A mediados del siglo XIX la producción del vino se sumió en una crisis mundial que se prolongará hasta mediados del XX. La plaga de la filoxera pondrá en riesgo este floreciente comercio, la Primera y Segunda guerras mundiales, la Ley Seca de los Estados Unidos y el crac económico de 1929 supondrán una dura caída de la producción y el consumo. Estos sobrevivirán a duras penas y se mantendrá en una cierta atonía hasta la década de los años sesenta del siglo XX en que se produce un fuerte renacimiento en que de nuevo resurgen con ímpetu algunos vinos de calidad, mientras otros seguirán ocupando un segundo puesto porque no alcanzaron los niveles de calidad exigidos o porque cambiaron los gustos de los consumidores, tanto nacionales como extranjeros. A ello hay que añadir la fuerte competencia de otras bebidas que como la cerveza y los destilados se ganaron la confianza de las nuevas generaciones, lo que inhibió el consumo de vinos.

Las Denominaciones de Origen Protegida (D. O. P.), los Vinos de Calidad y los Vinos de la Tierra (I. G. P.) han sido creadas para garantizar la calidad y procedencia de los vinos y juegan un importante papel frente a intrusismos y engaños. La Denominación de Origen Málaga fue creada en 1932 e incluye el vino fortalecido o generoso o de licor elaborados principalmente con uvas moscatel y pedro ximénez, cultivados en los Montes de Málaga, la Axarquía, la Comarca de Antequera, la Costa occidental, la Serranía de Ronda

y los municipios cordobeses de Benameji y Palenciana⁹. El Consejo Regulador de «Jerez-Xérès-Sherry», fue el primero en publicar el Reglamento con arreglo a lo dispuesto en el Estatuto del Vino Español del año 1933.

b) *Geografía del vino*. Como quiera que la vid requiere ciertas condiciones climáticas y suelos solo se ha dado en climas secos y soleados, consecuentemente otros pueblos han utilizado otros vegetales y frutos ricos en carbohidratos para conseguir resultados semejantes, tales como las manzanas en la España húmeda o el agave en México, pero también los cereales como el maíz, el trigo o la cebada, entre otros han sido manipulados para conseguir bebidas alcohólicas como la sidra, la chicha, el mezcal o el *whisky*.



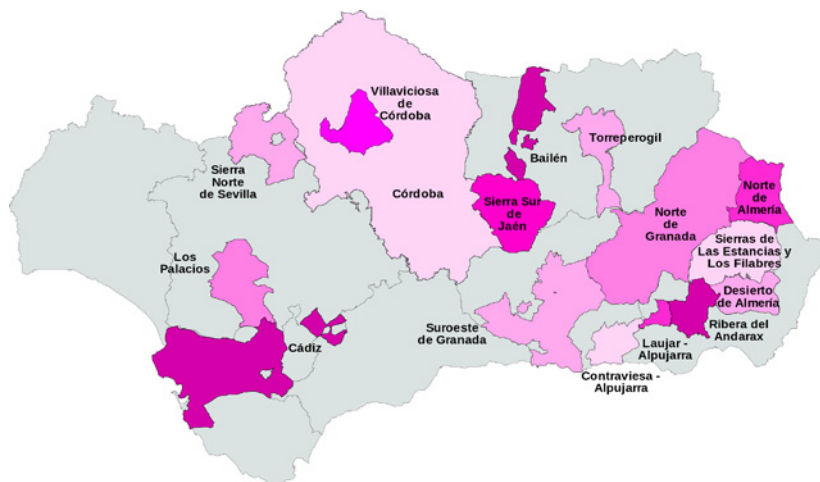
Mapa 1. Denominaciones de Origen Protegida en Andalucía.

https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Andalucía#/media/Archivo:Vinos_DO_de_Andalucía.svg.

Aunque el cultivo de la vid ha estado y aún está muy difundido por toda España y Andalucía, cuatro comarcas de esta región han tenido una especial importancia por su calidad y cantidad y desde luego por su aportación económica para la región: Jerez-El Puerto-Sanlúcar, Málaga, Montilla-Moriles y El Condado¹⁰. A estas hay que sumar otras

⁹ Este tipo de vinos fue creado en los siglos XVI-XVII para protegerlos de las variaciones que se producían en el transporte mediante encabezado o agregación de alcohol durante la fermentación.

¹⁰ Andalucía cuenta con 7 vinos agrupados en cuatro áreas amparados por las Denominaciones de Origen de las que cinco se encuentran entre las primeras reconocidas de España: 'Jerez-Xérès-Sherry' y 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Málaga', 'Condado de Huelva' y 'Montilla - Moriles'. Posteriormente



Mapa 2. Denominaciones Vinos de la Tierra en Andalucía.
https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_Andalucía.

tantas comarcas, que actualmente se recogen en los llamados Vinos de la Tierra que prácticamente cubren la totalidad de Andalucía, como puede observarse en los mapas 1 y 2. Estos vinos han sido seleccionados, modificados a demanda de los consumidores, adaptados a las circunstancias históricas y presentados y publicitados hasta constituirse en uno de los productos más exportados a nivel nacional.

Pero no acaban en estas cuatro comarcas la producción de vino en Andalucía que está mucho más extendida, aunque no con la calidad, cantidad de producción y significación económica, de los comúnmente llamados «vinos de la tierra» o «vinos del país»¹¹.

fue reconocida la de 'Sierras de Málaga' (2000) para vinos tintos, rosados y blancos, la de 'Granada' (2018) y finalmente en el 2011 la de vino aromatizado 'Vino Naranja del Condado de Huelva'. Estos vinos cuya calidad y características se deben básicamente a un entorno geográfico particular y a factores naturales y humanos. Las uvas utilizadas en su elaboración proceden exclusivamente de esa zona geográfica, en cuyos límites debe tener lugar la elaboración. Entre los vinos de calidad protegidos únicamente está el Vino de calidad de 'Lebrija' desde 2018, aunque puede aspirar a la anterior categoría una vez se cree el Consejo Regulador. <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>

11 En este apartado también entran los llamados vinos de pitarra, elaborados de forma artesanal en bodegas familiares de zonas de Extremadura, Castilla-La Mancha, Castilla y León y Andalucía (Córdoba). Este vino tiene graduación alcohólica superior a la media, era guardado en tinajas de barro de pequeña o mediana capacidad (pittaras), y almacenado en conos también de barro cocido de mayores dimensiones. Actualmente se elaboran estos vinos en Extremadura como Indicación Geográfica Protegida (IG) como vinos de la tierra. Las variedades o castas que se utilizan para su elaboración son muy numerosas y generalmente blancas.

Socialmente sin embargo han sido vinos que por su precio y cercanía han sido consumidos de forma habitual y casi única en las comarcas donde se producían y poblaciones colindantes. Estos vinos han mejorado sensiblemente en los últimos tiempos en su buqué y presentación, aunque la comercialización sigue siendo fundamentalmente en las propias comarcas o provincias¹².

En el pasado han sido muy conocidos y consumidos los destilados de alta graduación, aguardientes o anises, que tenían un alto consumo pero que cayó en la segunda mitad del siglo xx. Habitualmente y como aperitivo se usaba mezclado con agua en las llamadas «palomitas» y por las mañanas para matar «el gusanillo»¹³ y desde luego en las fiestas navideñas. Su producción también está muy extendida en pueblos de la provincia de Huelva, especialmente en la comarca del Andévalo como Zalamea la Real, de Córdoba como Rute, de Málaga como Ojén y Jubrique y de Sevilla como Cazalla y Constantina, varios de los cuales experimentaron la sinécdoque de dar nombre al todo -aguardiente- por una parte, así cazalla, ojén o zalamea designaban a cualquier aguardiente seco o fuerte, mientras que el dulce era genéricamente denominado anís. En la actualidad estos centros productores de destilados son un pálido reflejo del pasado pues han desaparecido la mayoría de los alambiques o alquitaras. El aguardiente se relaciona habitualmente con mineros, estibadores y con aquellos que madrugaban para acudir al trabajo o a otras actividades, como los auroros de Arriate que cantan coplas a la Virgen de la Aurora o del Rosario al alba. Un capítulo aparte ocupa el brandy al que comúnmente se le ha llamado coñac, el cual atraviesa una crisis de consumo, y más recientemente la ginebra.

c) *Etnografía del vino*. La producción y comercialización del vino descansaba en tres actividades u oficios muy especializados: viticultores, toneleros y arrumadores, propietarios de viñas o «viñeros» y en los bodegueros, y en un sistema de fermentación y crianza único conocido como criaderas y soleras que, básicamente consiste en ir trasegando el vino de cada año de las botas colocadas en tres o cuatro alturas de los niveles

12 Los llamados Vinos de la Tierra poseen una reputación y calidad atribuibles a su origen geográfico, siendo al menos el 85% de la uva utilizada originaria exclusivamente de la zona geográfica protegida, en cuyos límites debe llevarse a cabo la elaboración. Las áreas protegidas son: Bailén, Cádiz, Córdoba, Cumbres del Guadalfeo, Desierto de Almería, Laderas del Genil, Láujar-Alpujarra, Los Palacios, Norte de Almería, Ribera del Andarax, Sierra Norte de Sevilla, Sierra Sur de Jaén, Sierra de las Estancias y los Filabres, Torreperogil y Villaviciosa de Córdoba. <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html>

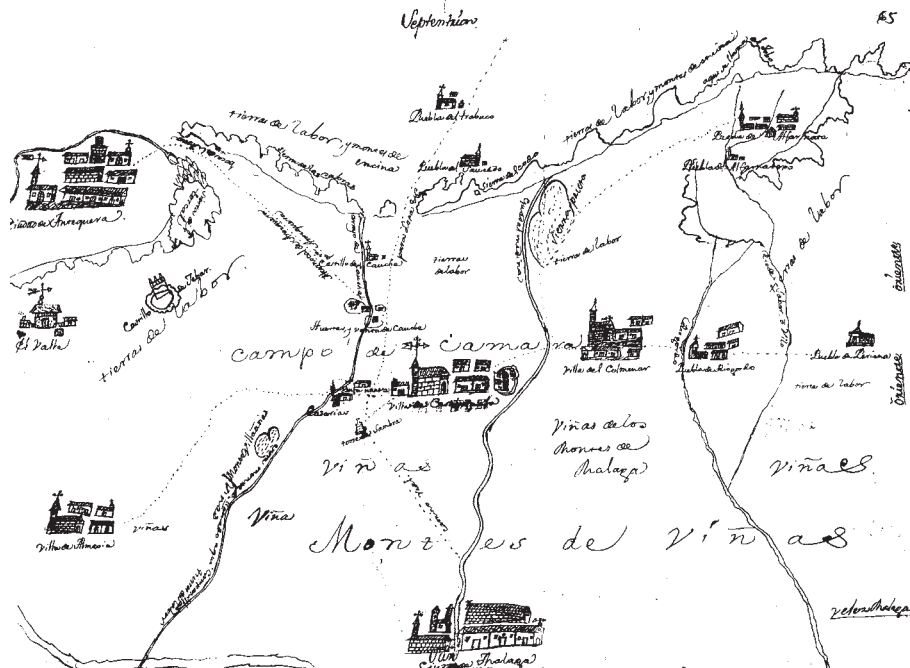
13 Sobre el origen de la frase «matar el gusanillo», creencia basada en que en el cuerpo humano conviven dos gusanos uno en el oído y otro en el estómago, a éste para que no moleste hay que anestesiarlo cada mañana con una copa de anís (Díaz 2005: 70-72).

superiores a los inferiores sacando para el consumo solo de la solera inferior colocada en el suelo. Algunas descripciones etnográficas se han hecho del proceso en su conjunto¹⁴.

Una breve referencia a los vinos de Málaga, puesto que en su museo del vino nos encontramos. Esta ciudad y su entorno cultiva las variedades de uvas moscatel y pedro ximénez en las comarcas de los Montes de Málaga y la Axarquía, la primera da lugar a los afamados, en otros tiempos, vinos de Málaga, seco, dulce y tierno¹⁵. Con estos vinos se siguen o al menos se seguían, procesos similares a los de otros lugares de Andalucía con

14 Para un estudio en profundidad sobre estos tres oficios fundamentales en la producción del vino, su valoración social y económica, así como en las formas asociativas sindicales y de apoyo mutuo creadas en el marco de Jerez en los siglos XIX y XX véase: Caro Cancela 1995; también *Manual Patrivit* (Maldonado, 1997), publicación nacida del proyecto de investigación realizado entre 1996-1997 en el que participaron los profesores Javier Maldonado Rosso (UCA), Antonio Miguel Nogués Pedregal (UMH), Alberto Ramos Santana (UCA), Pedro A. Cantero (UPO), Salvador Rodríguez Becerra (US) y Miguel Ángel Caballero y financiado por el Programa Raphael de la Comisión Europea.

15 La singularidad de la uva moscatel por su sabor dulce y especial buqué que traslada al vino hace que no sea muy atractivo para los gustos actuales, aunque las pasas elaboradas a partir de esta variedad gozan de una gran aceptación.



Mapa 3. Málaga y las viñas de la comarca, ca. 1780. Tomás López, *Diccionario Geográfico*.

BNE. Biblioteca Digital Hispánica, foto 65.



Prensa de viga para vino y bocoyes en solera. Museo Unicaja de Artes y Costumbres Populares de Málaga.

algunas variantes: vendimia, soleado, pisado, prensado y fermentado, almacenamiento en botas o bocoyes de roble, fabricados por los barrileros, de 32 arrobas, equivalente a 480-500 litros de vino y de 8 arrobas, la cuarterola. El pisado que era tarea de tres hombres descalzos o con alpargates de esparto, no alpargatas, cogidos

a una cuerda que colgaba sobre sus cabezas, lo que les permitía moverse en el lagar sin caerse, para terminar, llevando la masa y los restos a la prensa donde se les daba un segundo aprieto. Las botas para su almacenamiento y envejecimiento eran colocadas en andanadas a partir de la primera fila junto al suelo o soleras, las siguientes en dos y la última en tres, desde donde los arrumbadores trasegaban el vino. Finaliza la tarea con la manipulación de los subproductos como las madres, lías o heces y la limpieza a fondo de los bocoyes mediante agua y una cadena que se hacía rodar por el interior (Garijo 1958).

Aparte de los bocoyes existieron con anterioridad para almacenar el vino otros recipientes como la borracha, el pellejo del vino y los odres que sustituían al barril en los desplazamientos y almacenamiento y estaban hechos de la piel de un cerdo y cosido adecuadamente para evitar el escape del preciado líquido.

El consumo de vino se hacía en el barril de cerámica con asa y espita a modo de botijo o búcaro, también barril, vidriada transporte individual del vino se hacía en las botas de piel curtida del cerdo a la que se le da la vuelta para que la parte exterior quede dentro embreada para que no rezume, lo que le daba un cierto sabor a cuero y resina. Esta bota [o borracha] acompañaba siempre al viajero que la llenaba en cualquier lugar donde hubiera buen vino... La gran cantidad de vino que beben, siempre que se les obsequia con él, hace pensar que su sobriedad habitual está más en relación con su pobreza que con su voluntad» (Ford 2005: 178-184).

Ford ya recoge la denominación de *vino moro* referido al vino al que no se le ha añadido agua o no ha sido «bautizado». El buen vino no necesita de pregoneros, aunque quizás no tanto por su calidad como porque no estuviera permitido por las autoridades

locales o del reino que reglamentaban este producto y los establecimientos en que se expendía¹⁶.

Finalmente, haremos una última referencia a las creencias de cómo evitar los efectos del excesivo consumo de vino y otras bebidas. El saber popular está lleno de recetas y buenos consejos para evitar la borrachera, generalmente inútiles porque no están basados en la ciencia y sí en las creencias. Estos que vienen de muy antiguo y recogen los textos daría para un grueso volumen, pues ya los recogen los clásicos y desde luego los escritores de los siglos de oro, pero entre los más generalizados está el de no mezclar las bebidas, en el que se cree a pies juntillas cuando la única solución eficaz es controlar el consumo; en los últimos años se utiliza la preparación del estómago con vitaminas u omeprazol, dicen que incluso recomendado por la medicina.

d) *Sociología del consumo del vino*. El vino como ya hemos apuntado anteriormente ha formado parte de la vida cotidiana y de las ocasiones festivas, por ello han quedado numerosas muestras literarias cultas y populares. El refranero se ha explayado con el tema del que se han recogido cientos de ellos, tantos quizás como con los curas y frailes, quizás porque ambos temas le tocaban muy de cerca por diferentes razones. El refranero que es un vademecum de citas nacidas de la experiencia vital pero también de la poesía popular y de las circunstancias específicas en lo que respecta al vino es un código moral, un conjunto de elogios a su calidad y beneficios, un arsenal de prácticas agrícolas y su calendario para la elaboración, advertencias y prevenciones en las que no faltan las expresiones vulgares (Prados 1990, caps. VIII y IX).

El vino ha formado parte de la vida diaria de todos los sectores y grupos sociales, del pueblo llano, de la nobleza y el clero, y se ha bebido en las chozas y casas comunes hasta en los palacios episcopales, nobiliarios y reales, pero también de las instituciones eclesiásticas cerradas como monasterios y conventos que lo tenían incorporado a sus comidas. De igual modo los ejércitos, lo suministraban en ciertas cantidades antes de las batallas para así vencer el miedo de los soldados a la muerte y espolear su valentía. Son proverbiales las bacanales y excesos de los ejércitos anteriores a la Convención de Ginebra (1864) tras la conquista o saqueo de una población sobre la base del vino y otras bebidas alcohólicas. Y desde luego las tripulaciones de los barcos tenían incorporada a

16 El buen vino al decir de Richard Ford no necesitaba pregonarse: «Cualquier individuo que os acompañe en España sabrá instintivamente dónde puede encontrarse un buen vino, ... allí se hallará buen vino, mejor vino y el mejor vino, pero nunca vino malo» (2005: 182). Este mismo dato lo confirma la colección de grabados de Miguel Gamborino de finales del siglo XVII titulada «Los gritos de Madrid» en la que de 72 imágenes no hay ni una sola dedicada al vino. El buen vino se vende solo y los taberneros que lo tenían ponían en la puerta un ramo de olivo o de pino (Díaz 2005: 166)

su ingesta de forma habitual, quizás para olvidar otras necesidades, la ración de vino, ron u otras bebidas alcohólicas.

Por otra parte, las tabernas y ventas, establecimientos donde se expendía vino en pequeñas cantidades a los parroquianos y a la vez y durante siglos espacios de sociabilidad han sido muy numerosas desde época romana, lugar de estancia de los hombres que habían realizado el servicio militar. Hasta la década de los setenta los mozos de las zonas rurales se reunían los domingos y en algunas otras ocasiones, como la talla de los quintos o su marcha al servicio militar, en ciertas dependencias durante uno o varios días y con la colaboración de las madres que les proporcionaban alimentos, ingerían vino en garrafas de este producto de la tierra.

En estos años y hasta muy recientemente las tabernas, como lugares donde solo se expendían bebidas, han dado lugar a los bares y restaurantes donde se sigue expendiendo sobre todo bebidas alcohólicas, especialmente cerveza en las últimas décadas, además de comida¹⁷. Era costumbre entre los jóvenes de los sesenta y setenta que iban al cine y antes o después recorrieran diversos establecimientos donde consumían cerveza, bebida en la que se iniciaban en las ciudades, haciendo «un vía crucis». En los pueblos pequeños donde la presencia de los jóvenes en bares y tabernas no era bien vista, estos no entraban salvo que su presencia fuera autorizada por los padres, y se buscaban lugares donde bailar y beber vino o alguna mezcla tradicional como la sangría. En las casas se generalizó al menos entre las clases humildes el consumo de vinos tipificados, en general de baja calidad, que se expendían en tiendas y supermercados en botellas o más generalmente en envases de cartón. Y junto a estas bebidas entre los más pudientes se fueron imponiendo los vinos de marca acreditadas procedentes de la Rioja o de la Ribera del Duero que tenían su correlato en los destilados de ginebra (cuba libre) frente a los *wiskis* de 8 años de envejecimiento o más, a los que se ha unido el cava que de beberse solo en Navidad ha pasado a ser la bebida de las grandes festividades u ocasiones de celebrar algún evento familiar.

En las últimas décadas se ha impuesto una forma de consumo de bebidas alcohólicas durante los fines de semana de las que está ausente el vino y muy presentes las combinaciones de bebidas destiladas mezcladas con refrescos carbónicos, comúnmente conocido como «el botellón» que supone la concentración en lugares específicos durante la madrugada de jóvenes de ambos géneros que ingieren grandes cantidades de

17 La naturaleza cultural de las tabernas ha sido objeto de publicaciones como laa realizada en Córdoba (García Baena y otros, 1987) y de congresos como las tres ediciones de los celebrados en Carmona (*Congreso Nacional...*2007, 2009 y 2011).

estas bebidas y en donde la embriaguez constituye si no un lugar común, al menos está muy presente (Amezcu y Palacios 2016). Así mismo los fines de semana, los jóvenes se reúnen en cervecerías o en otros espacios donde ingieren cerveza en envases de litro o «litronas». Han desaparecido en los últimos tiempos los vinos comunes expendidos en garrafas o damajuanas que se vendían en las tiendas de ultramarinos y posteriormente en *tetrabrik*. Estos lucían en sus etiquetas la denominación tipificados porque presentan caracteres uniformes de una a otra cosecha o de una partida a otra, lo cual quiere decir que se conseguían mezclas de baja calidad ajenas a la variabilidad de climas, cepas o pagos.

3. LAS FIESTAS TRADICIONALES O POPULARES

Los seres humanos de todos los tiempos y lugares han sentido la necesidad de crear y celebrar fiestas, forma institucionalizada de romper con la cotidianidad y ponerse en relación con lo sobrenatural. La fiesta conmemora, repite cíclicamente, finaliza y comienza etapas, y ello a través de rituales y actividades no habituales. La fiesta es la ocasión para la expresión del ritmo, el color, la plástica, la sociabilidad, la emotividad, el comensalismo y hasta el desenfreno. En la fiesta se baila, se canta, se juega, se interpreta música, se lucen vestidos, se engalanan espacios y se alegran los grupos humanos hasta el paroxismo, como confluencia de todos estos factores, y también por la abundancia de comida y bebida y otros placeres. La fiesta es expresión y síntesis de la cultura de los pueblos, ello es más cierto cuando se trata el ciclo festivo en su conjunto. Los pueblos en la fiesta manifiestan de forma real y simbólica su concepción del mundo, su particular visión de las relaciones entre las personas, los seres sobrenaturales y la naturaleza. En ella puede percibirse el pasado, la fiesta permanece en el tiempo, el presente, y se insinúa el futuro, porque la fiesta no es estática sino dinámica y cambiante, y por supuesto también desaparece como las sociedades y las culturas¹⁸.

No todo acto ritual es una fiesta, esta es una manifestación sociocultural compleja que incluye los rituales y la diversión, pero también otras dimensiones y funciones de la colectividad que la celebra. Festivales y certámenes no entran propiamente en esta categoría cultural. Las fiestas siguen siendo en casi todo el mundo una expresión cultural que se acrecienta, aunque en ciertas sociedades urbanas modernas han desaparecido,

18 Con frecuencia y desde 1978 me he ocupado de las fiestas y sus funciones sociales y culturales desde las perspectivas histórica, antropológica y patrimonial, así como de determinados tipos de fiestas como las del Corpus, Carnavales, de Moros y cristianos y Cruces de Mayo, referidas siempre a Andalucía *Guía de Fiestas Populares de Andalucía* (1982) así como a Sevilla y provincia <https://us.academia.edu/SalvadorRodríguezBecerra>. https://www.researchgate.net/profile/Salvador_Rodríguez-Becerra

lo que ha llevado a algunos a considerar la fiesta tradicional como expresión premoderna. La fiesta es una de las ocasiones privilegiadas, aunque no la única, en la que se expresa más claramente la religión y otros tantos aspectos de la cultura. A través de la fiesta, observada atentamente, puede aprehenderse cómo se organiza una sociedad: bases económicas, clases, grupos, movilidad social, asociaciones, individualismo, familia, valores, creencias, sin olvidar la arquitectura de la fiesta a través de las plazas, calles, casetas, etc.; todo ello de forma ritualizada y a través de elementos simbólicos.

La estrecha relación entre fiestas y religión es obvia: originalmente está vinculada a las cosechas y los ganados sobre los que se buscaba protección; tiene casi siempre una motivación religiosa, el calendario esta segmentado en espacios que preparan o culminan la celebración de una conmemoración religiosa. Por otra parte, la canonización de un santo lleva aparejada la fijación en el calendario eclesiástico de un día de fiesta, que en otro tiempo se celebraba durante varias jornadas. La fiesta hasta muy recientemente contemplaba la celebración de la víspera o vigilia, es decir, la fiesta profana que tenía por objeto la diversión y congregar a las gentes.

Por otra parte, la fiesta es la mejor ocasión para el encuentro con lo sobrenatural.



José García Ramos (1852–1912). *Spanish dance*.

Considerada desde el punto de vista de los devotos, la fiesta es el momento más adecuado para dialogar con los seres sagrados a través de actos propiciatorios, de acción de gracias o contraprestaciones como la promesa y el exvoto. Esta afirmación encuentra refrendo tanto en la documentación historiográfica como en la observación de los santuarios en los días de romerías. La frase de Salcedo Olid, cronista de la virgen de la

Cabeza en el siglo XVII: «No sé qué tienen las imágenes que se le dan mejor los milagros en su santuario y en los días de su fiesta», es expresiva de lo que afirmamos.

a) *Funciones de las fiestas*. La fiesta, caracterizada por el colorido de los espacios y las personas, la música y los bailes, el comensalismo, la sociabilidad, entre otros aspectos, cumple una función, pocas veces tan profundamente sentida, como es la confirmación de la pertenencia a la *communitas*; es la ocasión privilegiada en que la mayoría se hace presente en un lugar y en un tiempo precisos y se identifican con la celebración. Durante los períodos festivos se eliminan graduaciones y distinciones creándose una situación que, aunque tiene carácter efímero es capaz de generar consecuencias sociales y culturales de largo alcance (Turner 1956: 415). Las fiestas liberan los instintos y transgreden reglas y normas ¿No estamos muy probablemente ante una terapia psicológica colectiva creada por el individuo como respuesta a unos rasgos permanentes y alienantes de los grupos humanos? Terapia que se ha manifestado bajo variantes no muy amplias a través del disfraz, la inversión de roles, el insulto, el agravio o escarnio, y la comida y la bebida con exceso entre otras formas (Caro Baroja 1965: 144-149).

Aunque la fiesta constituye un fin en sí misma, expresa los componentes reales y simbólicos de las sociedades y constituye el reforzamiento de situaciones dadas más que incentivo de nuevas ideas y cambios, por lo que habitualmente es conservadora. Es así mismo, familiar por cuanto en ella participan todas las generaciones: abuelos, hijos y nietos. Por otra parte, ritualiza los fenómenos sociales y son expresión de los valores, marcándose las diferencias de linajes, estatus, generaciones, sexos, poder político y orden social por cuanto los rituales son una forma de lenguaje, que expresa los conflictos subyacentes; intensifica la conciencia de clase y la cohesión de la clase trabajadora como en el Carnaval de Fuentes de Andalucía, según mostrara Gilmore (1988).

La fiesta es también un elemento de cohesión e identificación pues todo grupo humano organizado e institucionalizado posee una fiesta y en ella se da público conocimiento de los cambios promocionales personales y familiares, como por ejemplo ocurre con las mayordomías. En síntesis, las fiestas cumplen funciones psicológicas y colectivas estableciendo hitos estacionales muy esperados en el calendario anual; funciones estéticas por cuanto se expresan las artes de la vida emocional o estética popular, ya sean rítmicas o plásticas de carácter efímero, y siempre buscando emocionar; funciones sociales, en las que en otro tiempo ocupaban un lugar destacado las eróticas, superadas hace años; y, desde luego, son liberadoras de la cotidiano; funciones simbólicas porque en ellas se representan estatus, poder, creencias y géneros y finalmente económicas, pues en otro tiempo las fiestas eran reflejo de la calidad y cantidad de las cosechas y hoy lo son de las crisis económicas y salariales, aunque siempre son expresión de cierto derroche.

b) *Tipología de las fiestas*. Las fiestas como un aspecto de la cultura que ha interesado a los folcloristas desde el siglo XIX fueron clasificadas desde distintos puntos de vista, una primera clasificación atendiendo a su naturaleza y otra a su situación en el ciclo anual, aquí aportamos las realizadas por Hoyos Sainz y Caro Baroja, en la que de una u otra forma todas las variantes encuentran acomodo. a: Fiestas naturales: estacionales, agrícolas o ganaderas, míticas; b: Fiestas sociales: religiosas, profanas, históricas y c: Fiestas privadas o familiares; por su parte Julio Caro Baroja las ha clasificado en a: Fiestas de invierno en las que incluye los Carnavales, Fiestas de máscaras, Modelo de las Saturnales; b: Fiestas de Primavera con la Semana Santa, Cruces de Mayo, san Juan Bautista y romerías y c: Fiestas de verano y otoño en las que entran las de fin de las cosechas, Corpus Christi, patronales, y también ferias y romerías¹⁹.

Sin embargo está ausente de esta clasificación un tipo de fiestas que ha ido tomando cuerpo en los últimos decenios, tales son las celebradas como promoción de un producto, como el vino, el pimentón o el tomate, o de una circunstancia histórica vivida por una localidad, tales como las recreaciones históricas; ambos tipos no siendo tradicionales, porque tienen una fecha de inicio y no sabemos el tiempo que permanecerán, pues son el resultado de la decisión de autoridades o grupos organizados, gozan actualmente de gran vitalidad. La amplia participación y el hecho de que se involucran extensos sectores sociales, cuando no la población en su conjunto, inclinan a pensar que adquirirán carta de naturaleza festiva. Su debilidad estriba en la permanencia activa de los grupos promotores y su fortaleza en la identificación con ellas de las localidades en perjuicio a veces de otras fiestas.

4. EL VINO EN LAS FIESTAS POPULARES

Los estudios, guías y referencias sobre las fiestas son abundantes y consecuentemente la bibliografía muy extensa, pero escasa cuando en estas se busca la relación de estas con el vino u otras bebidas. Yo mismo que me he ocupado en numerosas ocasiones sobre el fenómeno festivo, solo me he parado incidentalmente en esta relación. Cuál sea la causa de esta ausencia se nos escapa, pero quizás haya que pensar en el pudor de los estudiosos en no querer dar la impresión de que las fiestas terminan en bacanales, sin duda una exageración, pues en general reina la alegría y el contento que alguien que permanezca completamente sobrio pueda no entender ni justificar; esto se expresaba con la frase de «ponerse a tono». En todo caso el vino está ligado a las fiestas y consecuentemente ha sido regulado o prohibido su consumo en determinadas

¹⁹ Hoyos Sainz; Caro Baroja, citados por Rodríguez Becerra 1978: 925-927.



Romería de San Benito (El Cerro de Andévalo, Huelva). El mayordomo de 2019-2020 recibe una copa de vino a la llegada a la ermita acompañado de la mayordoma, jamugueras y lanzaores.

fiestas. Hemos oído en ocasiones que una persona tiene «un mal beber», es decir tiene un comportamiento antisocial como consecuencia del exceso. En ocasiones se ha visto como inadecuado su consumo debido a la naturaleza de ciertas fiestas, como ha ocurrido con la Semana Santa, de tanta importancia en el pasado y presente de Andalucía, especialmente en los días de jueves y viernes santos. Los gobiernos ilustrados, contrarios a ciertas manifestaciones festivas por su modo de celebrarlas, dieron un duro golpe a las fiestas tradicionales suprimiendo o coartando algunas de ellas²⁰. Así, el corregidor de Carmona en cumplimiento de la R.O. de Carlos III de 20 de febrero de 1777 ordenó el cierre de las tabernas y casas de cosecheros desde el miércoles santo hasta el sábado por la mañana, además de las comilonas de los cofrades. El cierre de las tabernas quedó establecido en las ordenanzas municipales y ha regido hasta bien entrado el siglo xx (Lería 2006: 11746 y 1753).

20 Romerías de tanta raigambre como las de la Virgen de la Cabeza y la de Consolación de Utrera fueron prohibidas debido a ciertos escándalos, pero fueron rescatadas a los pocos años.

Hemos consultado las monografías antropológicas sobre localidades y las publicaciones sobre fiestas tradicionales o populares y no encontramos información alguna sobre el comportamiento con las bebidas²¹. Una encuesta sin ánimo de generalización, realizada entre colegas que conocen bien las fiestas de alguna localidad, arroja como principios comunes que el consumo de vinos de la tierra jóvenes o mostos fue común hasta la década de los sesenta-setenta, luego siguió un uso creciente de la cerveza y finos a los que siguió otra etapa en que se incluyen las mezclas de vinos finos o manzanillas con bebidas carbónicas, – los rebujitos, que las hacen más refrescantes y ligeras de contenido alcohólico– aunque no faltan en determinados momentos bebidas más «duras» como los destilados mezclados con bebidas carbónicas.

El consumo del vino en las fiestas es algo inherente a las mismas y empieza con ellas incluso en las vísperas y en todo caso desde que comienza, aunque sea en el camino como en las romerías, pues éste forma ya parte de ella. En líneas generales el consumo está en función del mercado que ofrece más variedad y calidad que tiempo atrás; así ha disminuido el consumo de los vinos finos de Jerez, Montilla o Málaga, aunque son preferidos para estos eventos a los tintos de La Rioja o Rivera del Duero, más vinculados con las comidas formales, aunque entre los mayores se ha afianzado el consumo de estos últimos también para el copeo pues tienen más larga tradición para la mesa, pues la presencia de tintos andaluces es relativamente reciente. Tan es así que pedir un tinto lleva aparejada la repregunta por el camarero ¿Rioja o Ribera? Es habitual entre andaluces y en esto nos distinguimos de castellanos y gallegos, por ejemplo, el que en cualquier evento comencemos con una o dos cervezas para seguir con un buen tinto de La Rioja o Rivera del Duero, aunque no se trate de una comida formal.

Las fiestas tradicionales estaban ligadas al consumo de vinos de la tierra por ser más asequibles y tener hecho el paladar a los matices de los vinos que habían consumido habitualmente, aunque precisamente por las fiestas los pudientes hacían excepciones consumiendo vinos de «marca». En ciertas circunstancias este consumo está ligado a ciertos rituales en los que se ofrece a los participantes para dar la bienvenida al recinto sagrado o como agradecimiento por su colaboración a toda la comunidad, como ocurre en la romería de San Benito de El Cerro de Andévalo, una de las fiestas tradicionales más ritualizadas de la provincia de Huelva, ritualización que constituye uno de los elementos

21 Las monografías antropológicas proporcionan poca información sobre las fiestas y escasa sobre el consumo del vino y otras bebidas en ellas. Hemos revisado las de E. Luque, P. Navarro-Alcalá Zamora, D. D. Gilmore, J. Pitt-Rivers, D. Gregory, I. Moreno, R. Fraser, G. Brenan y J. Mintz.

más fuertes de identificación local²² (Rico 1995; 2013). El vino de la tierra, aunque ya no forma parte del consumo diario si se hace con ocasión de las fiestas y un buen ejemplo lo constituyen los banquetes ritualizados que celebran las corporaciones de Puente Genil los sábados de la Cuaresma en los cuarteles y en menor medida en Baena²³. Estas instituciones civiles ligadas a la Semana Santa pontana reúne en fraternal comida a los varones, a veces de hasta tres generaciones. En estas cenas de varias horas de duración se consume gran cantidad de comida y vino producido por los bodegueros de la localidad y mientras se come y se bebe las copas no permanecen nunca vacías, se cantan saetas cuarteras y otras canciones, se recitan poesías y se hacen multitud de brindis por los más diversos motivos.

A veces estas celebraciones se interrumpen para asistir comunitariamente a diversos rituales religiosos y sociales realizados por laicos, en los desplazamientos se hacen acompañar por un camarero o «alpatana» que porta unas botellas y en las paradas o «estaciones» sirve una «uvita», pequeña cantidad de vino en copa. Otro tanto ocurre en las reuniones previas a las salidas procesionales de las diversas hermandades que realizan las cuadrillas de «santeros» de Lucena en donde el cuadrillero invita a los santeros en un local debidamente preparado para ello en el que se come, se bebe y se cantan saetas. Estas reuniones preparatorias tienen como objeto hablar sobre la forma en que la cuadrilla procesionará a las imágenes, cada una requiere una forma peculiar que se considera adecuada para las imágenes que se portan y tiene como finalidad aunar criterios y relaciones entre los santeros que con carácter voluntario han sido elegidos por el manijero que se ha comprometido a sacar un paso. El vino de la tierra también se consume en Cabra.

Solo los miembros de las clases con un buen vivir y los señoritos se distinguían de los demás en el consumo de los llamados «vinos de marca» en los años cincuenta y sesenta,

22 La romería de El Cerro de Andévalo a la ermita de San Benito es sin duda una de las más singulares de la comarca y de la provincia por cuanto el culto a este santo incluye un elaborado ritual y un sofisticado vestuario para la mayordoma, jamugueras y lanzaores que viajan al santuario montadas en bestias con jamugas y bellamente ataviadas, además de canciones y bailes propios como el poleo. Es este uno de los pocos casos en que toda la comunidad se ve involucrada en una fiesta en la que ejercer la mayordomía constituye un alto honor que todas las familias desean ejercer (Rico, 1995; 2013). Agradezco a Pedro Romero Rodríguez, cerreño y bibliotecario de Isla Cristina, el que me haya facilitado datos sobre el consumo de bebidas en la romería de San Benito que vive desde niño, así como la cesión de algunas fotos.

23 Ver *La Semana Santa en Caminos de Pasión*, Rodríguez Becerra y Hernández González 2019: Puente Genil: 423-43; Baena: 137.

ellos tomaban finos, olorosos y dulces embotellados y etiquetados, signos distintivos de las grandes bodegas de Jerez, Montilla o Málaga mientras que el común tomaba los vinos de la tierra. Posteriormente, se generalizó el consumo de estos vinos de calidad y otras bebidas como la cerveza por su efecto refrescante –recuérdese que las fiestas y las romerías, las más frecuentes y frecuentadas, coinciden con la primavera y otoño y, sobre todo, con el verano– y menor graduación alcohólica, lo que permite «alternar» durante más tiempo sin experimentar los efectos embriagadores del mismo.

Hay vinos que están ligados a ciertas fiestas, así la manzanilla de Sanlúcar con la feria de Sevilla, el fino con la feria de Jerez, y ambos con el Rocío, aunque los comarcas suelen beber el vino del Condado. El vino de naranjas en la romería de la Virgen de Montemayor y feria de Moguer, el vino de Málaga en la fiesta de verdiales. Pero son las mezclas de los vinos finos, manzanillas y de la tierra con refrescos los que más éxito tienen en las fiestas en los últimos años, habiéndose impuesto sobre todo el rebujito²⁴. La graduación de los vinos se rebaja con agua, gaseosa o zumo y se le añade azúcar o frutas que ayuden al mantenimiento energético durante las muchas horas que se prolongan las fiestas y al tiempo no rebajan el nivel de alcohol en sangre que permite mantener los efectos de éste sin caer en la embriaguez y en la posibilidad de mantenerse en la fiesta sin pérdida del control o el rechazo del estómago. Entre estas podemos citar las mistelas, zarzaparrilla, sangría, zurra, ponche, cuerva, y calimocho, aunque este último por tener como base el vino tinto es menos frecuente en Andalucía²⁵. No conocemos bebidas específicas para las fiestas de carnaval.

24 Bebida típica surgida en Andalucía a mediados de los años 90 en la que se mezcla manzanilla o fino con un refresco carbónico con sabor a lima en una proporción de 1/3 de manzanilla por 2/3 de refresco con mucho hielo y a veces unas hojas de hierbabuena. Previsiblemente surgió en la feria de Sevilla por iniciativa de alguna bodega sanluqueña y se ha extendido por todas las ferias y romerías andaluzas, aunque adquiere matices propios en cada lugar, al utilizarse vinos de la tierra de la localidad en semejantes proporciones salvo en Málaga que se hace con vermut. <https://es.wikipedia.org/wiki/Rebujito>

25 La mistela se hace con mosto cocido concentrado con alcohol. En una receta de Santiago de la Espada esta bebida se consigue sobre la base del anís seco al que se añade agua, gran cantidad de azúcar, miel, canela, granos de café y matalahúva. Se consigue tostando el azúcar junto con la miel, se agrega un litro y medio de agua y demás ingredientes para dejarlos cocer. Se tiene unas horas en reposo mientras se enfría y luego se le añade el litro de anís. La zarzaparrilla es una bebida no alcohólica fabricada con extracto de raíz de esta planta arbustiva, azúcar, miel y agua, muy típica en muchos países, siendo la precursora de las actuales bebidas a base de cola. La sangría es una bebida refrescante que se compone de vino, agua o gaseosa, azúcar, limón y otros aditamentos entre ellos la fruta picada (RAE). A diferencia de la zurra no se incluyen bebidas

5. LAS FIESTAS DEL VINO Y DE LA VENDIMIA

Las Fiestas de la vendimia tienen lugar en todos los lugares de Andalucía donde se cultivan viñedos y se celebra con ocasión de la vendimia y pisada de las primeras uvas de la cosecha anual. Este evento tiene lugar en el mes de septiembre, aunque algunos lo hacen a finales de agosto o septiembre. Varias de ellas han sido declaradas de Interés turístico por su permanencia y capacidad de atracción. En Jerez de la Frontera, la Fiesta de la Vendimia suele tener lugar a partir del primer fin de semana de septiembre. Esta comienza con la pisada de la uva y su posterior bendición en la catedral. Y junto a este rito tradicional, durante más de una semana se suceden diferentes eventos culturales y festivos (flamenco, arte ecuestre, teatro) incluidos en lo que denominan Fiestas de Otoño. Y lo mismo ocurre en Montilla. En este caso, la fiesta, que es en su categoría una de las más antiguas de España, está declarada de Interés Turístico Nacional. Además de celebran en Manilva, Moclinejo y La Viñuela (Málaga).

Las primeras citas tienen lugar en mayo, aunque el mes más festivo es septiembre, sobresalen en Córdoba la Cata de Vinos Montilla-Moriles y la Feria de la Manzanilla de Sanlúcar (Cádiz). Tras la Cata Popular del Vino de Aguilar de la Frontera en julio, llega agosto con las Fiestas del Moscatel de Chipiona en Cádiz, la Feria y Fiestas de la Vendimia en Villanueva del Ariscal (Sevilla), la malagueña Noche del Vino de Cómpeeta, estas últimas declarada de Interés Turístico como la onubense Real Feria y Fiestas de la Vendimia del Condado (Palma del Condado), la cordobesa Fiesta de la Vendimia de

destiladas, según la normativa europea solo puede producirse en Portugal y España. La que yo he conocido desde niño en la Serranía de Ronda constaba de vino blanco, agua o gaseosa, canela en rama, melocotón, manzana y azúcar. La zurra o el zurracapote es una bebida elaborada a partir del vino tinto o clarete, al que se añade una octava parte de agua, y la misma cantidad de azúcar, naranjas o limones, melocotones y canela que se prepara en un lebrillo o tinaja o cubo o balde. Se empieza por cocer la canela a la que se añade el azúcar, los melocotones cortados y exprimido el jugo de limón dejándolo macerar durante un par de días y se sirve al natural o frío. Aunque de contenido alcohólico medio, si se le añaden bebidas destiladas la hace «resacosa» y «cabezona». Esta bebida, aunque no es original de Andalucía se usa en diversos lugares. Bajo el término de ponche se incluyen una amplia variedad de cócteles, alcohólicos o no, que contienen fruta o zumos, y otras bebidas estivales como la cuerva, la zurra, la limonada y diferentes tipos de sangría. Se sirve en recipientes grandes y anchos llamados poncheras. La cuerva es similar a la sangría y la zurra, se hace con vino blanco, limón, azúcar y frutas del tiempo: peros, melocotones, plátanos, manzanas, naranjas y albaricoques. Su elaboración es muy variada según localidades y personas que las preparan. Se consumen en zonas de Albacete, Murcia, Granada, Cuenca, Almería y Jaén, en bautizos, bodas, reuniones y fiestas tradicionales. En Santiago de la Espada se bebe durante las fiestas de Santiago en que se corren y lidian toros en la plaza principal. El calimocho es una Combinación de vino tinto y refresco carbonatado de cola, también conocido como cuba libre de los pobres.

Montilla. Otras citas son las Fiestas de Otoño o de la Vendimia en Jerez, la Cata del Vino en Moriles (Córdoba) y la Fiesta de la Vendimia en Bollullos Par del Condado, Mollina y Manilva, estas últimas en Málaga. A finales de año se celebran la Fiesta del Mosto (Atajate) y la Feria del Mosto y la Chacina (Colmenar). En algunos casos a la celebración de la feria habitual se les ha unido el apelativo del vino como es el caso de la Feria de Primavera y del Vino fino de El Puerto de Santa María.

Un capítulo aparte ocupa las fiestas celebradas por el vino de la tierra. Los tiempos para el vino del terreno han cambiado considerablemente, solo quedan algunas tabernas o tabancos como también se les llamaba, que aún siguen sirviéndolo pues los clientes han ido desapareciendo y dado que muchos agricultores lo elaboran en sus propias casas, no existe una estadística certera²⁶. Otros, llevan las uvas a una cooperativa o lagar y el vino lo guardan en botellas para su posterior degustación. El vino del terreno es dado a conocer en la Jornada del Vino de Frailes, en la Sierra Sur de Jaén, que celebra la Jornada del Vino del Terreno en la primera quincena de marzo y donde el vino es servido por el Ayuntamiento de una forma gratuita. Esta localidad aún en esta fiesta, cultura y gastronomía, recuperando la performance de la elaboración del vino, de forma artesanal.

El modo en que se sucedían los acontecimientos, similar a otros tantos lugares queda reflejado en el texto de este cronista oficioso de Alcalá la Real:

Las uvas se cosechan en septiembre y octubre y el vino puede estar listo para los últimos días de diciembre. Es un caldo joven, afrutado con gran fuerza y con una graduación de unos 11°, que combina bien con los productos de la matanza. Hasta hace poco, la elaboración de este vino se hacía de modo artesanal. Una vez que se hacía la corta de las uvas, se llevaban al lagar correspondiente, donde se pisaban a través de un pisaor que con los pies descalzos intentaba sacar todo el líquido a las uvas. El mosto iba a parar a unos toneles, vasijas o tinajas para su fermentación que duraba unos dos meses y estaba expuesto a las fases de la luna. Una vez fermentado el vino, se dejaba reposar para evitar los desperdicios y más tarde, se trasegaba de unos toneles a otros para purificarlo aún más, hasta que llegaba el mes de diciembre y ya se podía consumir» (Campos, 28 enero 2009).

La viña en muchos lugares de Andalucía donde no era un monocultivo formaba parte del patrimonio agrario de los campesinos o agricultores grandes y pequeños en una economía que hasta los años cincuenta era en gran parte de subsistencia; la viña, aunque

26 El tabanco era un establecimiento con doble función, la de taberna y la de despacho de vino a granel para la calle, muy frecuente en otro tiempo.

fuera pequeña, junto al olivar, la huerta y el secano para el trigo y la cebada eran una aspiración de todo campesino, pues no se concebía la vida sin esta bebida fermentada²⁷.

El cronista antes citado cuenta su experiencia en Frailes:

... he conocido este líquido hermoso y de diversos colores, a través de mi padre que con una humilde viña que tenía en la Martina, transportaba en un viejo burro aquellos pesados capachos, llenos de racimos blancos y negros que vendimiados por toda la familia eran transportados hasta el lagar...

Era un encuentro que tenía lugar a finales de septiembre y primeros días de octubre con un ritual propio.

El pisaor se lavaba concienzudamente las piernas, se esparcía la uva en el lagar y atando un cordelillo en mitad de la habitación, se disponía a pisar los racimos, a través de un baile báquico y cansino que pronto surtía efecto, donde a través de un caño de hojalata, el mosto se deslizaba hasta el recipiente, preparado para este menester. Allí quedaban los cuescos, en la pequeña tarima hecha con porla [cemento] y arena, que aún tenían que ser estrujados en el Molino de Caridad, allá en la Calle Picachos, del que se extraía un mosto de más baja calidad (Campos, 29 enero 2009).

CONCLUSIONES

Las ferias, fiestas patronales y romerías son las principales fiestas en las que se consumen grandes cantidades de vino y cerveza, aunque en algunos lugares la Semana Santa es una fiesta donde se consume de forma ritualizada más de lo habitual. Los vinos finos están más identificados con el copear y tapear en las fiestas que los tintos más vinculados a las comidas formales, aunque hay muchos bebedores habituales de tinto que lo procuran en todas las circunstancias. Los vinos de Málaga y en menor medida los

27 Mi madre Josefa Becerra Macías que habría cumplido cien años, natural de Igualeja en la Serranía de Ronda, me contaba que su padre Salvador Becerra, propietario acomodado para los estándares del pueblo en aquellos tiempos del primer tercio del siglo xx, a su vez hijo de uno de los «mayores contribuyentes» de la localidad, me decía : «mi padre bebía vino mientras le duraba la cosecha de la viña que tenía en la Sala -pago de buena calidad donde se daban muy bien los frutales y las viñas, situado en el camino de Igualeja a Pujerra- y lo sé bien porque era a mí por ser la más pequeña de los ocho hermanos a quien mandaba que bajara a la cuadra donde estaba el vino en las botas». Y debía ser el único que tomaba vino en la casa pues las mayores eran mujeres y los dos varones murieron pronto. En este pequeño pueblo de unos 1.000 habitantes según el Catastro de Ensenada (1751) comprendía 2024 fanegas de puño de las que 29 se dedicaban al regadío, 320 a secano, 60 a viñas, 150 a castaños y el resto a monte alto y bajo e inútiles por pedregosas. El castaño que antes y ahora es el *cash crop* estaba muy repartida al igual que la viña que producía 25 canastas por fanega para el consumo familiar (Rodríguez Becerra 2018: 20-21).

de Jerez y Montilla han decaído en el consumo de las fiestas, aunque en distinto grado, pues la venta en ferias y romería alcanza hasta un tercio de la producción, debido a la demanda de las mezclas carbónicas o rebujitos y al atractivo que ofrece la cerveza por su valor refrescante y por permitir la ingestión de mayores cantidades, sin consecuencias tan inmediatas. Las mezclas tradicionales están prácticamente desaparecidas y los vinos dulces que en otro tiempo eran de consumo preferente de las mujeres, hace tiempo que no son bien aceptados por la creencia fundamentada de que producen más resaca, pues contienen más azúcar, aunque se publicitan que sean consumidos con mucho hielo.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUDO TORRICO, J. (2018): «Fiestas y rituales en la provincia de Sevilla. El ciclo festivo local», en *Actas XIV Jornadas de Historia y Patrimonio de la provincia de Sevilla. Ferias, fiestas y romerías en la provincia de Sevilla: El ciclo festivo local*, Sevilla, ASCIL, pp. 17-48.
- ALONSO ABAD, M^a. P. (2014): «Vino: su cultura y patrimonio», *ACENOLOGÍA. Revista de Etnología Científica y Profesional*, núm. 141.
- AMEZCUA, M. y Palacios Ramírez, J. (2016): *Botellón. Riesgo Consentido. Claves para comprender el consumo de alcohol entre jóvenes*. Granada, Fundación Index /Junta de Andalucía / Universidad de Granada.
- BRAGADO, J. M., BLANCO, J. A. (2005): «El Duero / Douro río vitivinícola», en Varios Autores, *Ofrenda y Palabra*. Catálogo. Zamora, Museo Etnográfico de Castilla y León, pp. 26-36.
- CAMPOS, S., *A mi manera*. «La Tradición del vino en Frailes», 29 enero 2009. <https://santiagocampos.blogspot.com/2009/01/>.
- CAMPOS, S., *A mi manera*. «Sólo quedan dos tabernas de vino del terreno en todo el municipio alcalaíno», 28 enero 2009. <https://santiagocampos.blogspot.com/2009/01/>.
- CARO BAROJA, J. (1965): *El Carnaval. Análisis histórico-cultural*. Madrid, Taurus.
- CARO CANCELA, D. (1995): «Una aristocracia obrera: los trabajadores del vino de jerez», en J.J. Iglesias Rodríguez (coord.), *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, pp.105-124.
- COBOS J., R. Molina, coords. *El vino. La Tribuna de Córdoba*, domingo 11 de julio de 1993 [monográfico]. CONGRESO NACIONAL EL MUNDO TABERNARIO. I Congreso, Carmona, Ayuntamiento, 2009.
- DIÁZ, J. (2005): «El vino en la tradición», en Varios Autores, *Ofrenda y Palabra*. Catálogo. Zamora, Museo Etnográfico de Castilla y León, pp. 166-176.
- ESCARTÍN GONZÁLEZ, E. (2005): *El Vino en el islam clásico*. Universidad de Sevilla. http://personal.us.es/escartin/Vino_en_el_Islam.pdf.
- FORD, R. (2005): «Cosas de España (El país de lo imprevisto)», en Varios Autores, *Ofrenda y Palabra*. Catálogo. Zamora, Museo Etnográfico de Castilla y León, pp. 178-184.

- GARCÍA BAENA, P. y otros (1987): *Nuestras Tabernas*. Córdoba, Diputación de Córdoba / Caja de Ahorros.
- GARJO RUIZ, J. (1985): *Estampas del vino de Málaga y de la Axarquía*. Málaga, Ediciones La Farola.
- GILMORE, D. D. (1998): *Carnival and Culture. Sex, symbol and status in Spain*, Yale University Press.
- GILMORE, David D., «Commodity, Comity, Community: Male exchange in rural Andalusia», *Ethnology*, 30-1 (1991), pp. 17-30.
- GONZÁLEZ SAN JOSÉ, M^ª. L. (2014): «La cultura del vino, ¿moda o realidad?», *ACENOLOGIA. Revista de Enología Científica y Profesional*, núm. 141.
- IGLESIAS RODRÍGUEZ, J. J. (coord.) (1995): *Historia y cultura del vino en Andalucía* Universidad de Sevilla.
- LERÍA, A. (2006): «Medio siglo de Semana Santa en Carmona», *Carel*, año IV, núm. 4, pp. 1741-1769.
- LORITE CRUZ, P. J. (2009): «Las kermeses, una seña de identidad local: El caso de Torredonjimeno», *Tras-támara*, 3, 69-83.
- LÓPEZ, T., Diccionario Geográfico, ca. 1780. Ms. BNE. Biblioteca Digital Hispánica, foto 65.
<http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000137759&page=1>.
- MALDONADO ROSSO; J. (1995): «De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinícola andaluza (siglos XVIII-XX)», en J.J. Iglesias Rodríguez (coord.), *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Universidad de Sevilla, pp. 91-194.
- MALDONADO ROSSO, J. y otros (1997): *Manual Patrivit para la localización y catalogación del patrimonio vitícola mueble e histórico*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.
- MALDONADO ROSSO, J. (coord.) (2001): *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2 vols.
- MORENO NAVARRO, I. (1995): «La cultura del vino en Andalucía: Identidades socioculturales y culturas del trabajo», en J.J. Iglesias Rodríguez (ed.), *Historia y cultura del vino en Andalucía*, Secretariado de Publicaciones, Universidad de Sevilla, pp. 179-200.
- PRADOS, J. (1990): *Mitología y refranero del vino*, Caja de Ahorros de La Rioja.
- RAMOS SANTANA, A. y MALDONADO ROSSO, Javier (eds.) (1998): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz, Universidad de Cádiz.
- REFRANERO CASTELLANO. Refranes castellanos clasificados por temas.
<http://www.refranerocastellano.com/uvas/vino.html>.
- RIERA PALMERO, J. (2014): El vino y la cultura, *Anales de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid*, 51: 201-240.
- RODRÍGUEZ BECERRA, E. (2018): *Igualeja a mediados del siglo XVIII según el Catastro de Ensenada*, Málaga, Ediciones Pinsapar.
- RODRÍGUEZ BECERRA, S. (1992): «El Carnaval y lo carnavalesco en las fiestas de Andalucía», en *Actas V Congreso del Carnaval*, 9-21, Ayuntamiento de Cádiz, pp. 9-22.
- RODRÍGUEZ BECERRA, S., «La fiesta de moros y cristianos de Benalahuría. Una actuación de ingeniería festiva», en J. A., Castillo Rodríguez, *Andalusíes y cristianos en Benalahuría*, Ronda, Editorial la Serranía, 2019, pp. 17-41.

- RODRÍGUEZ BECERRA, S. (1978): «Las fiestas populares: perspectivas socio-antropológicas», en *Homenaje a Julio Caro Baroja*, A. Carreira, J. A. Cid, M. Gutiérrez Esteve y R. Rubio (eds.). Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas, pp. 915-929.
- RODRÍGUEZ BECERRA, S., Gil Tébar, P., Medina San Román, M. C. (2004): *Fiestas Mayores de la Provincia de Sevilla*, Diputación Provincial, Sevilla, (sin publicar), 230 páginas.
- RODRÍGUEZ BECERRA, S. y Hernández González, S. (2019): *La Semana Santa en Caminos de Pasión. Guía histórica, artística y antropológica*. Andalucía, Asociación para el Desarrollo Turístico de la Ruta «Caminos de Pasión».
- ROURA ROIG, C. (2003): El vino o la fiesta de los sentidos, *A Distancia*, 1 pp. 149-160.
- VARIOS AUTORES (2005): *Ofrenda y Palabra*. Catálogo. Zamora, Museo Etnográfico de Castilla y León.