

La vendimia como generadora de pautas culturales manchegas

por Carlos Manzanero García

I

El investigador de campo debe conocer y entender cuáles son las normas morales, las pautas de conducta, etc. los *behavioremas*, en suma, que conforman la *cosmovisión*, la *weltanschauung* de la comunidad que está estudiando y a partir de ahí explicar e interpretar lo que en definitiva es objeto de su estudio: la cultura.

No obstante es inevitable que el antropólogo durante su tarea investigadora recoja tradiciones populares, pero a diferencia del folklorista su labor no acaba en ese momento, debe servirse de ese material para –conectándolo a otras informaciones recogidas– hacer un estudio total de la cultura local. En este sentido se dirigen también las palabras del profesor E.E. Evans Pritchard: «... el antropólogo debe estudiar la vida social total. Es imposible comprender clara y extensamente una parte cualquiera de la misma si no se la toma como el contexto completo de la vida social en su totalidad» (1).

Con esta introducción dedicada a resaltar las diferencias entre recopilación folklórica e investigación antropológica quiero indicar, de algún modo, el sentido de mi trabajo. Efectivamente, no pretendo describir sólo una costumbre tradicional –en este caso la vendimia–, sino mostrar cómo esta actividad agrícola es productora de símbolos y pautas culturales. He escogido la vendimia por dos razones fundamentales; la primera sería que se trata de una actividad que se considera harto conocida por todas las personas, cuando en realidad esto no es verdad. Es mucha la gente que desconoce cómo es una vendimia en sus aspectos fundamentales; por otra parte es indudable que esta es la actividad principal dentro del ciclo agrícola vitícola y como tal tiene un enorme interés para alguien que como yo está interesado en conocer la cultura manchega desde una perspectiva antropológica (2).

Pero pasemos sin más preámbulos al tema que nos interesa.

II

«En estos pueblos uveros, los días antes de la vendimia la gente está como el que se va a casar, con no se qué desazón y hormiguillo. Miran y remiran el cielo. A lo mejor a media noche se desvelan creyendo que truena. Y a cada poco van a la viña a ver si las uvas siguen en su sitio. Los viejos entran y salen a los jaraíces, acarician las prensas y destrozadoras en espera, y palpan las barrigas de las tinajas como si temiesen un aborto.» (3).

Realmente no es fácil describir el ambiente de los días anteriores a la vendimia pero habrá que intentarlo de todas formas.

Durante esos días se observa una excitación general,

hay nerviosismo latente en todas las personas, intranquilidad que va en aumento a medida que se acerca el día del inicio. Es comprensible, los agricultores han estado trabajando durante todo el año, preparando los campos y cuidando las plantas para lograr el fruto deseado y ya están impacientes por empezar a cortar las uvas. Pero esta fecha no es fija:

«Que cada vendimia trae su almanaque, según los corrimientos de nubes y ábregos, de soles y ponientes; de los profundos y misteriosos dolores partiles de la tierra.» (4).

En efecto, el comienzo de la vendimia depende fundamentalmente de cómo se haya presentado el año, de las lluvias que hayan caído, del tiempo que se tome el grano para madurar. Por otro lado, aunque en todos los pueblos de la comarca empiezan en fechas similares, éstas no suelen coincidir exactamente, así cuando en un pueblo «echan a vendimiar» en otro ya llevan tres o cuatro días o aún no han comenzado. El día exacto de comienzo lo dicen las cooperativas a sus socios, no se puede empezar a vendimiar antes del día marcado porque no hay sitio donde almacenar la uva cortada. Hasta el último momento la Junta Directiva de la cooperativa mantiene el secreto (no se suele avisar más que con uno o dos días de antelación). La intranquilidad entonces va en aumento, los hombres salen todos los días al campo a «hacer alguna cosilla», pero vuelven pronto porque en realidad hay poco que hacer. La tarea más importante esos días es acercarse a las viñas a ver cuál es el grado de madurez de la uva, así cada propietario se suele organizar su vendimia empezando a cortar las viñas en las que el grano haya madurado más.

Mientras tanto en el pueblo, en los corrillos que se forman en las calles y bares las conversaciones giran en torno al mismo tema: cantidad y calidad de las uvas, el grado que tendrán... y todos se repiten la misma pregunta: ¿Qué día empezamos?

Ya se empiezan a sacar de donde estaban guardados los utensilios que se utilizarán estos días: las perolas, ollas y calderos para guisar en el campo, los bidones para transportar el agua y el vino, las tijeras de poda, etc.

Una vez terminados los preparativos se empieza a vendimiar.

Indudablemente la vendimia es la actividad reina, la principal. Los trabajos que se hacen a las viñas durante el resto del año están en función suya. Sulfatar, arar, podar, abonar, etc. son actividades encaminadas a preparar las cepas para que produzcan la mayor cantidad de uva posible. Al mismo tiempo es la única fuente de ingresos de muchos agricultores que «viven de lo suyo», y un capítulo muy importante en la economía de cualquier familia pues durante esta época trabajan también las personas que no lo hacen durante el resto del año, esto es, las mujeres y los niños a partir de los 11 ó 12 años.

No sólo las labores que se hacen en el campo durante el año están destinadas a preparar la recogida de la uva, sino que todas las actividades quedan supeditadas en beneficio de la vendimia. Durante las horas de sol el pueblo está como dormido, absolutamente vacío. No se

ve más que de cuando en cuando algún anciano que ya no puede trabajar, que ya no «tiene savia», mientras que a partir de las seis de la tarde vuelve la vida a la localidad, observándose entonces un bullicio y una actividad enormes. Las tiendas, los bares, las calles, están llenas de gente que sólo hablan de una cosa: de la jornada. Y se cruzan apuestas, desafíos acerca de quien ha cortado más uva ese día y quién va hacerlo el siguiente.

A partir de las seis de la mañana se empieza a ver gente por las calles, hay que estar en el campo en cuanto empieza a clarear, a partir de esa hora se observa ya una gran actividad de «cuadrillas» que van de un lado para otro y que están desayunando en los bares, al poco tiempo todos los tractores y demás vehículos parten hacia el «tajo» y se ven unas interminables hileras que al principio van juntas por las carreteras principales y que poco a poco se van desparramando por los diversos caminos y sendas hasta que ya no se ve ningún vehículo circulando. A las siete de la mañana el pueblo vuelve a dormirse durante casi doce horas.

Cualquier observador que durante el día dejase el pueblo y se acercase a mirar por las diversas fincas se encontraría en todas ellas una escena similar; una cuadrilla de vendimiadores –más o menos numerosa según la cantidad de tierras que posea el «amo»– divididos por parejas (una pareja forma una «espuerta» (un capazo de goma muy dura) y cuando éste está lleno lo llevan al remolque siempre cercano y lo vacían, volviendo a reanudar inmediatamente su actividad. Cuando se ha terminado de vendimiar el «corte» (un «corte» es la zona delimitada para vendimiar, mientras está el remolque está en la misma posición, cuando se termine el «corte» se mueve el tractor con el remolque y se empieza otro), el remolque, siempre enganchado al tractor, se mueve para que los vendimiadores no tengan que andar mucho para vaciar la espuerta. De esta forma los «hilos» que se vendimian son siempre los cercanos al tractor. (Un «hilo» es una hilera de cepas).

Normalmente se empieza a vendimiar a las 7,30 de la mañana, a las 9,30 se hace un descanso de media hora para «echar lumbre» y almorzar, después se continúa hasta la una del mediodía. A partir de ese momento se paran dos horas para comer, reanudándose el «corte» a las tres, hasta las seis aproximadamente, aunque esto es bastante aleatorio, pues si queda poco para acabar una viña se «echa» un rato más, hasta acabarla, para no ir dejando «picos». Igualmente si se acaba una viña un rato antes de la hora de regresar al pueblo, no se va a otra.

Por regla general cuando el «amo» lleva poca gente para trabajar, tanto la comida como el vino corren de su cuenta, pero cuando la cuadrilla es muy grande –hay cuadrillas de 35 ó 40 espuestas, esto es, 70 ó 80 personas– no, porque sería muy difícil preparar comida para tantos. En esos casos lo que se suele hacer es que cada uno se lleva su comida, se para sólo una hora para comer y se acaba una hora antes, igualmente el jornal puede ser un poco más alto, pero también el ritmo de trabajo es mayor porque suelen ir varios capataces en vez del dueño.

Pero en definitiva todo esto no son más que normas generales y vagas, a la hora de aplicarlas en cada caso particular siempre difieren del modelo general.

De esta descripción tan general podemos entresacar algunos elementos que nos permitan ir descubriendo pautas culturales en torno a la vendimia.

Para empezar yo diría que la vendimia es algo más que una simple actividad dentro del ciclo agrícola, en efecto, no es sólo un trabajo más, es una institución central de la vida comunal, es una fuente de elementos culturales. Durante esa época el pueblo sufre una total transformación, cambian las costumbres, las ideas, las pautas de comportamiento social, los sistemas de valores, etc. Me explicaré.

Efectivamente, durante la etapa de la vendimia se van a admitir comportamientos no aceptados socialmente, como el trabajo en el campo por parte de las mujeres y niños. Igualmente el contacto entre personas de distinto sexo se intensifica y se observan comportamientos no habituales durante el resto del año, tales como incipientes formas de camaradería entre chicos y chicas, conversaciones «subidas de tono» que no sería decoroso mantenerlas en otro lugar y en otro tiempo... es más, las chicas también participan de ellas y esto sería impensable durante el resto del año. Podemos observar del mismo modo, durante estos días una especie de inversión de roles sexuales, por un lado las mujeres no sólo realizan el mismo trabajo que los hombres, sino que además cobran el mismo sueldo, por otra parte podemos ver a los hombres cocinando y realizando otras labores que en circunstancias «normales» serían exclusivamente del sexo contrario, tales como pelar patatas, preparar el «sofrito», etc.

Hay un ejemplo que sería sin duda el más claro de esta transgresión de las normas morales, esto es, hombres y mujeres durmiendo juntos en la misma habitación. Ahora ya no sucede, pero antes, cuando el transporte se hacía con «bestias» y «galeras» los vendimiadores se quedaban a dormir en las quinterías, en el campo, y allí dormían todos –sin distinción de sexo– en una misma habitación, la única que solía haber destinada a tal fin.

Pero no todo va a ser transgresión de las normas morales, veamos que otros aspectos podemos resaltar como pertenecientes al universo cultural de las viñas.

Hemos visto que las viñas y todo lo referente a ellas son el tema de conversación protagonista: el precio de la uva y el vino, su calidad, su estado, el tiempo, los métodos de cultivo, etc. Es indudable que esta actividad principal y esta constante repetición del tema en charlas ha producido un vocabulario especializado.

Veamos algunas palabras a modo de ejemplo:

- esfollonar = quitar arretes. Cortar los tallos improductivos cuando empiezan a crecer
- mamones o chupones = son los arretes. Se les llama así porque le chupan, le roban la savia (el vigor, la foteleza) a la cepa.
- lindes = terrenos sin cultivar que delimitan la viña por sus extremos.
- hilás o hilos = hileras de cepas
- gavilla = haces de sarmientos.

Del mismo modo que las viñas proporcionan un voca-

bulario especializado, también fabrican con ellas algunas metáforas lingüísticas que nos dan una idea de su importancia cultural. La primera sería la utilización de las viñas como sinónimo del capital, esto es, las uvas son la principal fuente de ingresos y tienen un gran valor económico. Así es frecuente escuchar frases como estas:

«...a los de aquí nos dicen que sólo miramos a las chicas por las viñas que tienen...».

«¡huy! «pos» no tengo yo que cortar uva «pa» comprarme eso...».

«... esa casa cuesta muchas viñas...».

Sigamos con los ejemplos. La savia es lo que les da la vida y la fuerza a las viñas, es el alimento que les hace productivas. «Esfollonar», es quitar los «mamones» para que no le roben la savia a los tallos productivos.

Esta savia se utiliza como expresión metafórica de la fuerza, de la vitalidad de las personas:

«Cuando eres joven, cuando estás lleno de savia...»

«... la savia corre por sus venas...»

«... a ese aún le queda savia para seguir trabajando a pesar de sus años...»

Citaré un ejemplo más. Ya expliqué lo que significaba el «corte», la zona delimitada dentro de la viña y en la cual se está cortando la uva. Pues bien, el término «corte» se lo asignan metafóricamente a cualquier trabajo:

«... esta casa es demasiado grande, es demasiado «corte» para una mujer sola...»

«... bueno yo te dejo, ya veo que tienes «corte». ¡Hala! me voy sigue trabajando en lo tuyo...»

...viñas, savia, «corte», son expresiones lingüísticas, construcciones metafóricas que nos informan que el viñedo no es sólo una explotación agrícola, sino un universo cultural.

Para finalizar podemos ver un esquema de estos ejemplos que nos muestra cómo las viñas van formando un universo simbólico propio, en definitiva, crean una cultura propia:

- **espuerta.**– Identificación de la pareja que forma la mitad de trabajo con el recipiente donde se transporta la uva recién cortada.
- **Metáforas lingüísticas.**– «corte = trabajo
«viñas» = capital
«savia» = fuerza, vitalidad humana.
- **Vocabulario especializado.**– «esfollonar»
«mamones»
«lindes»
«hilos»
«gavillas»

NOTAS

- (1) E.E. EVANS-PRITCHARD. «**Antropología Social**» BUENOS AIRES, Nueva Visión, 1975.
- (2) MANZANERO GARCIA, Carlos. «**Apuntes antropológico-sociales de la cultura vitícola manchega**». (Tesis sin publicar).
- (3) GARCIA PAVON, Francisco. «**Vendimiario de Plinio**». BARCELONA, Ediciones Destino, 1972. Pág. 8.
- (4) GARCIA PAVON, Francisco. Op. Cit. Pág. 7.