

Dionisio Cañas

EL ESPÍRITU DE LA MANCHA
PAN, VINO Y ACEITE

Fotografías de Cruz Cantón

¿Edición No Venal?

© Del texto Dionisio Cañas

© De las fotografías Cruz Cantón

© Para esta edición 2011 ¿Diputación de Ciudad Real, FENAVIN, EO?

Maquetación Rosario Cantón

Printed in Spain

Depósito Legal..... /o/ ISBN.....

Dionisio Cañas

EL ESPÍRITU DE LA MANCHA
PAN, VINO Y ACEITE

Fotografías
de
Cruz Cantón

Diputación de Ciudad Real, FENAVIN y España Original

ÍNDICE

Introducción.....	
La tradición agrícola mediterránea y La Mancha.....	
Trabajo y espiritualidad: espiga, uva y aceituna.....	
El espíritu de La Mancha: origen de una Denominación de Origen.....	
La Mancha, territorio de luz.....	
Más allá de la luz: una forma de ser y de estar.....	
La trilogía sagrada: pan, vino y aceite.....	
Los primeros agricultores en Castilla-La Mancha.....	
El pan nuestro de cada día.....	
El vino entre lo sagrado y lo profano.....	
El aceite y el ballet de los olivos.....	
Conclusiones.....	
Agradecimientos.....	
Referencias.....	

A mi madre, Isabel Cañas, por sus 90 años

EL ESPÍRITU DE LA MANCHA: PAN, VINO Y ACEITE

*Sembrarás y no segarás, pisarás la aceituna
y no te ungirás de aceite,
[pisarás] la uva y no beberás el vino.
(Biblia, Miqueas,6,15).*

Introducción

La agricultura fue el origen de la cultura, y el agricultor fue el principio del hombre cultivado; en aquél estaba la semilla del pintor, del escritor, del inventor y del mediador entre la materia y el espíritu. El humano, al pasar de ser un nómada-depredador a ser sedentario y convertirse en un agricultor y un pastor-cazador, no sólo cambió su comportamiento y sus relaciones con la naturaleza, sino que también cambió su forma de vivir, de comer y de beber; de la misma manera cambiaron sus símbolos, su modo de comunicarse y de relacionarse con lo humano y con lo divino.

Y apareció la primera divinidad, la Madre Tierra, y el sol y el agua, tan necesarios para sus cosechas, también se convirtieron en dioses. Y los animales, salvajes o domésticos, fueron divinizados. Y al cielo se llegaba con ofrendas de frutas, alimentos y sacrificios de animales, y se enviaban mensajes al más allá con las grandes aves, porque sí, el más allá no sólo era el horizonte lejano, sino que el más allá era otro estado que se alcanzaba a través de la muerte, como las plantas que crecían en la tierra, que morían en el otoño pero que resucitaban en la primavera. Y se crearon rituales para celebrar la fertilidad de la tierra, para celebrar la muerte y resurrección de la Naturaleza. Y fue sagrada la unión del hombre y la mujer, como lo eran la tierra y el grano que la fecundaba, porque la sementera tuvo siempre el doble significado de simiente y de semen.

Los cereales tuvieron sus dioses, la vid y el vino también, y el olivo sirvió para coronar a los vencedores y celebrar la paz. El pan no sólo era un alimento básico, sino que también era un símbolo sagrado. El vino ayudaba a comunicarse con las divinidades. Con el

aceite se alumbraban los templos, se untaban a los atletas y a los muertos. Todo esto ocurrió durante muchos milenios hasta que la idea de un dios único separó al ser humano de la Naturaleza y sus divinidades, y el trabajo se interpretó como un castigo de Dios.

Al dejar de ser sagrada la Naturaleza, sus divinidades y los rituales relacionados con aquélla, se convirtieron en "idolatrías" y supersticiones para las religiones que creían en un solo dios con diferentes nombres. Los viejos ritos fueron reciclados, enmascarados, transformados, y los productos de la tierra estaban todos al servicio de un dios único. Entre los cristianos el pan se convertía en el cuerpo de Cristo, el vino en su sangre, y el aceite se usaba para ungir a los recién nacidos y a los que iban a morir.

En este ensayo seguiremos el hilo de la Historia que nos une con nuestros orígenes agrícolas en el espacio geográfico-cultural conocido hoy como Castilla-La Mancha, situándonos dentro del contexto mediterráneo. Para ello nos centraremos en tres elementos que conforman una trilogía esencial a nivel práctico y simbólico: los cereales, la vid y el olivo, y tres de sus productos, el pan, el vino y el aceite.

Lo primero que constatamos es que al desligarse la vida laboral de la vida espiritual en Occidente, el campesino pasa de ser el motor del cambio y del progreso, a ser el siervo de los señores de las fortalezas, de los religiosos de los monasterios y de los nobles que vivían en las ciudades. "Campesino", "aldeano" y "pueblerino" eran insultos que se usaron durante muchos siglos en Occidente. Hasta que con el nacimiento del ecologismo, el turismo rural y el retorno del aura de los productos naturales, el campesino recobró parte de su dignidad. Un aura que nunca se había apagado, la del campesino y el pastor, entre escritores y artistas hasta principios del siglo veinte, cuando el lenguaje y las imágenes de la ciudad se convierten en símbolos de modernidad, de progreso aparentemente "infinito", hasta que los recursos naturales se agoten, claro está.

En este rápido recorrido que vamos a hacer de la historia de la agricultura en general, y en Castilla-La Mancha en particular, nosotros nos vamos a centrar primero en explorar el origen de una denominación de origen: la Denominación de Origen La Mancha. Para ello vamos a tener en cuenta La Mancha concreta (su geografía física y humana) y La Mancha inmateral, la del imaginario de su identidad. En nuestro ensayo empezaremos por detenernos en el significado del vocablo "Mancha".

En principio la mayoría de los textos que hemos consultado se atienen al origen árabe de esta palabra, que fue establecido por Miguel Asín Palacios en 1940: Mancha significa en árabe "alta planicie". No obstante, otros investigadores y ciertos foros de Internet piensan que pudo ser una arabización de un nombre previo de origen celtíbero, romano o visigodo. Algunos especialistas creen que es una versión de un nombre usado por los romanos, "espartaria" (tierra donde abunda el esparto), por lo tanto, "tierra seca". Nosotros rastreamos otras pistas nuevas.

Entre las muchas definiciones que se hacen de La Mancha, además de clasificarla como una inmensa llanura, casi todos los textos coinciden en la limpidez de su aire, la claridad de su cielo y su luminosidad; por lo menos esto era así hasta que la contaminación lumínica producida por el derroche del alumbrado público, en los pueblos y en las ciudades grandes y medianas, trasformara el paisaje nocturno de La Mancha. La luz, pues, era especial en estas tierras. Por lo tanto, no es de extrañar que una parte del territorio conocido como La Mancha los musulmanes la llamaran también "campo de luz" (aunque la traducción del vocablo árabe sea una conjetura).

Lo especial de la luz de La Mancha se debe a la constitución de su suelo y a las plantas que lo pueblan, tanto las silvestres como las cultivadas por el hombre. En este sentido, la luz de La Mancha cambia con las estaciones del año pero siempre hay una

transparencia especial que está directamente ligada con el reflejo de la luz en el suelo y en la vegetación.

Lo primero que aprenderemos sobre La Mancha es que, a pesar de los tópicos literarios que la clasifican como una "tierra seca", ésta es una tierra de contrastes, de variedad tanto en el paisaje físico como en el humano. El manchego no es sólo ese "cardo seco y espinoso" (la cardencha) que se erige como el símbolo del hombre manchego, sino que es también un idealista, un místico o un poeta. Tampoco la mujer manchega es sólo esa mujer "garrida" que el sol "quemó su piel" pero que en su corazón "guarda frescura de bodega", como la describiera Antonio Machado, sino que es también la "mujer idea", la Dulcinea que soñó Cervantes. Como podrán imaginar no estoy hablando de la mujer y del hombre manchegos actuales, cuya definición está fuera del propósito de este trabajo.

Por tópico que parezca, sería imposible definir la identidad de la mujer y del hombre manchegos sin recurrir al Quijote, a esas dualidades de materialismo e idealismo, de realismo y fantasía, que han marcado nuestra identidad desde la publicación del libro de Cervantes. Pero también sería muy ingenuo pensar que los personajes manchegos del Quijote fueron pura invención. Por lo tanto, se puede decir que los rasgos característicos del manchego debieron existir antes de que fueran plasmados en la obra que los hizo famosos.

Para ilustrar esta dualidad del "ser manchego", nos serviremos de los trabajos de dos filósofos, uno nacido en La Mancha, Antonio Rodríguez Huéscar, que nos dará una visión "interior" de lo que significa ser manchego, y el otro, Ortega y Gasset, que nos ofrece su peculiar manera de ver a los habitantes de La Mancha desde el "exterior".

Una vez explorados el origen del nombre de esta región y los tópicos que se han creado en torno a su forma de ser, nos acercaremos a la trilogía, sagrada y profana, que nos concierne: el

pan, el vino y el aceite. Primero lo haremos desde un plano general y luego desde un plano exclusivamente relacionado con Castilla-La Mancha. Siempre teniendo en cuenta la importancia de estos tres elementos, el pan, el vino y el aceite, desde el punto de vista práctico, alimentario, y también desde el punto de vista religioso, espiritual. O sea, que hablaremos del pan, del vino y del aceite, como alimentos del cuerpo y del alma.

Cuando hacia el año 9.000 antes de Cristo aparecen los primeros asentamientos y, por lo tanto, los primeros campesinos, en el Oriente Próximo, se pasa de la representación artística de animales y personas a la de la primera Diosa Madre, la Tierra; y los alimentos, además de ser el sustento diario, se convierten también en ofrendas para las divinidades. Más específicamente, y mucho después, el pan, el vino y el aceite harán parte del universo simbólico y religioso de los primeros hombres y mujeres sedentarios. Pan, vino y aceite significaron, pues, desde su creación, identidad social y espiritual.

Por otro lado, la aparición de la escritura en el cuarto milenio antes de Cristo, está directamente relacionada con la agricultura. No es de extrañar, pues, que en Mesopotamia, la diosa de los cereales, Nisaba, fuera también la diosa de los escribas.

Pasamos ahora del plano general de la vida y de la cultura de los primeros agricultores a la historia de éstos en Castilla-La Mancha. De antemano hay que señalar que el proceso de "apropiarse" de los terrenos de los primeros campesinos significó también una revolución: tuvieron que distribuir su tiempo vital de una forma diferente a cuando eran nómadas, ahora estaban a la merced del clima y de las diferentes épocas del año, el desplazamiento horizontal del nómada ya no era esencial para ellos, sino que el tiempo horizontal, el del sedentario, era tan importante como "el paso del tiempo".

En La Mancha se puede decir que desde hace más de 8.000 años ya se detectó la presencia de los primeros agricultores. Aquí no

sólo recibimos influencias de la cuenca del Mediterráneo, sino que también las recibimos del Norte de Europa y de la costa atlántica; una característica, la de estos cruces de diferentes culturas, incluyendo las del Norte de Europa, que, en parte, distinguiría a La Mancha de las otras zonas geográficas de España.

Así es que en los territorios de Castilla-La Mancha se daban, además de los enterramientos, rituales de incineración, en los que el cadáver se acompañaba de alimentos y otros enseres y cuyos restos carbonizados han aportado importante información para los arqueólogos.

Sabemos que el comercio del vino a finales del siglo seis antes de Cristo ya era muy intenso, por la gran cantidad de ánforas de vino que se han encontrado. Y es que desde la época Romana nuestra región fue una "zona de paso", un cruce de caminos, además del cruce de razas y de culturas. Por ejemplo, durante los siglos de la dominación islámica de la península, nuestras tierras, más pobres que las de Andalucía, fueron entregadas a los bereberes para su repoblación; una etnia que dejaría una impronta importante en nuestra cultura y en el dialecto árabe que se hablaba en esta parte del Al-Ándalus.

Después de este paseo por la historia de nuestros primeros agricultores en Castilla-La Mancha, entraremos en la materia concreta que nos atañe: el pan, el vino y el aceite.

Los cereales en general, y el trigo en particular, transformaron el curso de la Historia. El paso del trigo silvestre al trigo cultivado fue un cambio fundamental para la civilización. El trigo, y sus diferentes usos, implantaron, hace unos 10.000 años, una serie de connotaciones simbólicas en el imaginario social y religioso de una buena parte de las culturas occidentales. El trigo está ligado al largo recorrido de la adoración de la tierra y de los astros, pasando por las divinidades paganas, las diosas de la Tierra y de la fertilidad, hasta desembocar en María, la Madre de Cristo.

El pan es una religión: religaba al ser humano con la tierra. De ahí que fueran tan respetados los primeros panaderos profesionales, que aparecieron en Egipto; aunque ya en Babilonia los pobres se alimentaban con panecillos hechos con trigo y avena.

Para hacer el pan hacía falta la harina y para crear la harina se tuvo que inventar primero el molino. La molienda apareció hace más de 5.000 años. En la prehistoria ésta se realizaba con una piedra de moler, con un molino de "vaivén"; lo cual indica que estamos hablando de sociedades sedentarias. Hacia el año 3.000 mil antes de Cristo ya había molinos circulares y, hacia el 300 a.C., los conocidos como molinos de sangre; es decir, de tracción humana o animal. Un siglo después, nos encontramos con molinos hidráulicos. Y en la Edad media, siglo diez de nuestra era, aparecen los molinos de viento y los molinos de marea.

El empleo de la levadura para la cocción del pan en Egipto fue otro de esos cambios que revolucionó el destino de ese alimento básico pero, a la vez, sagrado. Los egipcios crearon también el horno cónico que luego usarían griegos y romanos para hacer el pan.

Todo indica que el pan fue introducido en España por los celtíberos en el siglo tres antes de Cristo. Su uso se propagó rápidamente por la península y, además de hacer parte de la dieta diaria, también se usó siempre de manera ritualista: en forma de pene para atraer la fertilidad a los campos y a las mujeres, de figura de animal, de figura de muerto, etc... Era una manera de reemplazar las ofrendas y los sacrificios reales por formas simbólicas elaboradas con pan. Mas pasemos ahora al vino.

Para adentrarnos en el apartado del vino en el cuerpo de nuestro trabajo, nos serviremos de una obra clásica, *El vino y la viña*, de Tim Unwin, y para enmarcar lo relacionado con nuestra comunidad, utilizaremos dos libros fundamentales: *El gran libro de los vinos de Castilla-La Mancha*, y *La cultura del vino en Castilla-La Mancha*.

Al parecer, el cultivo de la vid ya se daba en España en el 2.500 antes de Cristo. Según algunos especialistas, fue en la zona de Valdepeñas donde unos pastores íberos habrían plantado el primer viñedo.

Es la nuestra la "viticultura de la luz" porque recibe mil horas de sol más que el resto de los viñedos de la península. Así, con este apelativo, volvemos a un tema al que apuntamos al principio: a la luz como un rasgo definidor de nuestra comarca y de nuestra identidad; un asunto que estudiaremos en este trabajo más detenidamente.

Un fenómeno interesante es el de los libros de viaje escritos sobre España donde los vinos de La Mancha son comentados y, a la vez, el carácter y la personalidad de los manchegos también. Entre los siglos dieciocho y diecinueve se publican muchos de estos libros. Dos características parecen destacar de los españoles en general y de los manchegos en particular: por un lado, el que a pesar de tener vinos excelentes, sólo bebíamos los más cercanos a nosotros por una pereza que nos sería congénita; por otro lado, los viajantes franceses e ingleses piensan que los manchegos éramos gente sobria, que no nos emborrachábamos, un tópico que venía usándose al describirnos desde la época romana. Ahora pasemos al olivo.

Junto al trigo y a la vid, el olivo completa la triada mediterránea. El olivo, como hemos dicho, es un emblema de nuestra pertenencia al ámbito del Mediterráneo, pero también es un símbolo de paz y de triunfo.

La referencia más antigua al olivo aparece en un papiro egipcio del siglo trece antes de Cristo. En España entra el aceite con los fenicios en el segundo milenio de la misma era. Y son precisamente éstos los primeros que se referirían al aceite de oliva como el "oro líquido". Griegos, fenicios, judíos, romanos, cartagineses, árabes, hispanos y otros pueblos se dedicaron a hacer circular el aceite por toda la cuenca del Mediterráneo.

Si bien entre los egipcios el aceite era más bien usado como ungüento perfumado, o para la iluminación de los rituales religiosos, entre los griegos hace ya parte de la vida cotidiana (en la cocina, en la iluminación, en el gimnasio, en la medicina casera) y es usado plenamente en lo que luego se conocerá como la Dieta Mediterránea.

El aceite es también un ingrediente fundamental de la dieta y de la vida de los manchegos (con el pan y el vino). Del aceite no se desperdiciaba nada y, una vez usado, se reciclaba. Hasta bien avanzada la segunda mitad del siglo veinte, el aceite se empleaba en Castilla-La Mancha en todo lo que tenía que ver con la vida cotidiana: iluminación (candiles), en la cocina, como remedio para males físicos menores y el aceite frito se reciclaba para hacer jabón. Ahora, como el vino y la Dieta Mediterránea, el aceite está de moda y los consumidores más refinados sólo compran los mejores aceites de Denominación de Origen.

Y volvemos al principio de esta introducción: a la tierra madre como el origen de todo. Pues resulta que el aceite también está relacionado, de una forma científica, con la maternidad: el aceite de oliva es la grasa natural que más se parece a la grasa de la leche materna.

Después de este largo preámbulo para abrir el apetito y provocar la sed del lector, entremos, pues, en el cuerpo del trabajo, donde todos los temas aquí rápidamente bosquejados, de una forma amena, serán tratados con más detenimiento y basándose en tres tipos de archivos: el de la memoria colectiva de los campesinos, el de los libros y trabajos especializados, y el de la memoria, también colectiva, de Internet.

La tradición agrícola mediterránea y La Mancha

En un pasado remoto las labores del campo tenían algo de sagrado, porque eran una forma emocional, ritualista y práctica de relacionarse con la Naturaleza en general y con la tierra en particular.

El sol y la luna, el desierto y las piedras, las plantas y los árboles, los animales, las fuentes y los ríos, los lagos y los mares eran venerados por el ser humano; cada astro, cada planta, cada animal, cada lugar, tenía su deidad, su ídolo, su nombre sagrado.

Con el transcurso de los siglos, todo eso cambió y lentamente se fue hablando de un solo Dios con diferentes nombres. Nuestra relación con la Naturaleza, nuestro trabajo, se convirtió en una tarea monótona, en un "castigo de dios" porque nuestros padres se habían portado mal. De repente, un solo dios lo había hecho todo y, además, estaba en todas partes y en ninguna, vigilándonos y recordándonos que él era "el principio y el fin de todo lo creado", y todo lo que hacíamos en nuestra vida cotidiana, incluyendo labrar el campo, lo debíamos referir a esa única divinidad oculta.

Las piedras, el agua, los árboles y el sol dejaron de ser sagrados, y el ser humano ocultó en forma de fiestas, celebraciones y trabajos rurales los rituales relacionados con los viejos dioses de la Tierra y del Cielo; aunque eso sí, ahora asociados sólo con Dios y sus representantes: profetas, santos y santas, mártires e iluminados.

Pero los campesinos continuaban creyendo en los dioses de la Naturaleza, en sus viejas supersticiones, en su manera personal de interpretar los signos del cielo y de la tierra para realizar las tareas del campo según sus conocimientos, no sólo siguiendo el destino que les marcaba Dios, y todo esto a pesar de que "la gente del libro" (las personas que practicaban religiones relacionadas con la Biblia, judíos, cristianos y musulmanes) les enseñaban que había que obedecer a un solo Dios, a un Dios solitario e inmortal, que nos vigilaba ya no desde las cosas de este mundo, animada cada una de ellas con su propio espíritu (eso era idolatría), sino desde un lugar remoto, o más bien un no-lugar, fuera de su alcance.

El resto de creencias, especialmente las que no tuvieran origen en un Dios único y en la Biblia, eran cosas del diablo, supersticiones arraigadas en el antiguo paganismo. Estamos hablando, claro está,

de las culturas mediterráneas y de su irradiación en otras zonas del planeta. Dentro de este contexto religioso y rural, la trilogía pan, vino y aceite siempre ocupó un lugar privilegiado, tanto como triángulo emblemático que daba identidad y unidad a las diversas culturas mediterráneas, como con el significado de trilogía sagrada que cada cultura usaba con diferentes significados y connotaciones.

En el siglo sexto de la era cristiana, el obispo Martín de Braga escribe su "Sermón contra las supersticiones rurales" ("De correctione rusticorum") en España en general y en Galicia en particular. Los Padres de la Iglesia le atribuían estas supersticiones ritualistas relacionadas con la naturaleza al paganismo greco-romano, aunque a veces fueran de origen germano, ibérico u otro. Así, en el texto de Martín de Braga, el clérigo no hace distinción entre "la creencia en el sentido augural de las calendas de enero, teoría cuyo origen se encuentra en el paganismo romano sin duda, el culto a las piedras y a los árboles de ascendencia tal vez sueva, y los augurios propios de todos los pueblos y de todos los tiempos" (Rosario Jove Clois).

Volviendo al texto del obispo Martín de Braga, podemos constatar cómo entre las prácticas campesinas de rituales paganos, existían algunas que estaban relacionadas con los temas que aquí vamos a tratar: el **pan**, el **vino** y el **aceite**. Por ejemplo, señala el obispo cristiano, que "derramar **grano** y **vino** en el fuego sobre un tronco y poner **pan** en las fuentes, ¿qué otra cosa es sino culto al diablo?". También, en el mundo rural, se habla de las propiedades curativas de los **olivos** que crecen en los atrios de las iglesias.

Lo sorprendente es que estas supuestas supersticiones rurales, denunciadas por la Iglesia en el siglo seis, han seguido vigentes (aunque disminuyendo su importancia) en España hasta el siglo veintiuno, a pesar de que la mayoría de los ciudadanos no conocemos ni su origen ni su historia. Y es que, si bien en el ámbito de la cultura y la arquitectura la huella romana, islámica y cristiana en Castilla-La

Mancha está bastante bien documentada, "la memoria agrícola" de nuestra comunidad es sólo conocida entre unos cuantos especialistas.

Este es el caso, por ejemplo, del desconocimiento que tenemos de los libros de los geógrafos y de los tratados de agricultura escritos por autores hispanomusulmanes; en dichos volúmenes se recogía una "memoria rural" que provenía de nuestra tradición grecorromana y bizantina, y cuyos libros en buena parte han desaparecido o sólo los conocemos por las traducciones que se hicieron al árabe y que a nosotros nos han llegado en forma de cita o alusión. Estos tratados de agricultura, en particular los escritos en árabe, recogen muchas de las maneras de previsión del clima que algunos de nuestros agricultores actuales todavía hoy usan.

A pesar de no tener ningún valor científico, algunos campesinos en España (y en otros lugares del mundo) todavía hoy confían en su propia experiencia para la predicción de la meteorología a través de señales como "la formas de las nubes, la dirección del viento, las características del Sol, la Luna, las estrellas, la niebla, el rocío de la mañana, el arco iris o el granizo, la aparición de hormigas voladoras para predecir la lluvia, el orejeo de las mulas, que los palomos se bañen, el gato lavándose la cara, el gallo que cante de día (posible cambio de tiempo), gatos que corren y saltan (señal de viento). Aunque pareciera inviable, las personas también tenían que ver con el pronóstico, si tuviera picor o le doliera una antigua cicatriz, sería posible cambio de tiempo. Signos de lluvia podrían ser los crujidos y sonidos de muebles, el hollín que cae de la chimenea, olor de los desagües, siembra *retorcida*, humedad en las baldosas de las habitaciones, el sarmiento que *llora* estando seco, etc. El experto en *cabañuelas* (en España), que suele ser por costumbre una *persona del campo* (labriego o pastor), en principio sólo recurre a la observación de los primeros 24 días de agosto de cada año durante su transcurso para pronosticar qué tiempo será el que se disfrutará en los próximos doce meses..." (Wikipedia).

Por lo tanto, el uso de "témperas", "calendas" y "cabañuelas", son herramientas basadas en la experiencia que sirven todavía para predecir el clima que, a pesar de tener aquéllas un origen pagano, sobrevivieron al acoso de la cristiandad. En España, el famoso *Calendario zaragozano*, fundado en 1840, sigue siendo un calendario muy consultado en el mundo rural.

En el siglo doce, en el *Libro de la Agricultura (Kitab al-Filaha)* del sevillano Ibn al-ʿAwwām, vemos cómo muchos de los conocimientos agrícolas que allí se describen estuvieron vigentes hasta bien pasada la mitad del siglo veinte en España; unas prácticas que, en parte, tenían su origen en una doble tradición grecorromana, visigótica y también en los países del Oriente Medio y el norte de África.

En el encabezamiento del artículo 10 del capítulo 30 de la parte segunda de este libro, se puede leer lo siguiente (respetamos la ortografía que aparece en la edición facsímil de la traducción del siglo diecinueve, que es la que nosotros hemos consultado):

De las señales por donde se muestran las lluvias que Dios ha de enviar en la estacion del invierno, y la serenidad y los vientos; lo qual [aunque] acaece por virtud de disposicion Divina, lo indica la observación comun en cosas patentes á los ojos (y en cuya tradicion y exâmen convienen todos los hombres) por los [diferentes] estados de la luna y del sol, por las nubes, los relámpagos, los truenos, los vientos, la humedad, las nieblas, el arco iris y cosas semejantes en el espacio de muchos años y de largo tiempo.

Se haría aquí muy largo el reproducir todos los matices de descripciones de la salida y la puesta del sol, de la luna y sus diferentes cercos de luz, de las nubes, sus formas y colores, de los relámpagos como augurios para predecir el clima. En árabe existen varios nombres para aquéllos, como el *jólabo* o relámpago de nube, y el *walif* (وليف) o relámpago que brilla dos veces, que también podría ser la palabra "wamíd" (وميد) con el significado de "rayo de luz" y "sá'iqā" (صاعقة), con el mismo significado del vocablo rayo en español. Todos son signos de algún cambio climático que, aún hoy, muchas

personas mayores en Castilla-La Mancha saben descifrar con los mismos términos que nuestros antepasados musulmanes.

“No conocemos gran número de obras geopónicas [en griego significa *empresas agrícolas*] latinas clásicas, aunque tuvieron que ser relativamente numerosas. De hecho, las que han llegado hasta nuestros días como los manuales de Hesíodo, Virgilio, Catón, Plinio o Columela parece que dejaron poca huella directa en los tratadistas posteriores, cuyos trabajos fueron transmitidos de modo directo al mundo musulmán. De hecho, los traductores árabes trabajaron con obras originales de compiladores griegos que, a su vez, recogieron máximas de autores cuyos trabajos, en su mayor parte nos son insuficientemente conocidos [...] Adicionalmente, los agrónomos árabes utilizaron con profusión la Agricultura Nabatea, una refundición de recetas griegas con experiencias y recomendaciones procedentes de la agricultura oriental que fue redactada por Ibn Wahšîya. Sin embargo, en el conjunto de los autores andalusíes su uso sólo fue explícitamente reconocido por Ibn al-‘Awwām”. Todo esto lo escribe José Ramón Guzmán Álvarez en su estudio de un compendio de agricultura que nosotros no hemos consultado, éste atribuido a Ibn Wāfid.

Y, precisamente, respecto a la personalidad del hispanomusulmán Ibn Wāfid, nos dice que “disponemos de varias noticias de este autor, afamado médico que redactó una recopilación del saber de Dioscórides y Galeno sobre los medicamentos simples. Conocemos su biografía gracias a historiadores como Ibn Šā’id de Toledo e Ibn al-Abbār. Fue visir y perteneció a una de las familias nobles de Toledo, los Banu Wāfid, ciudad en donde nació en el año 1007 ó 1008. Parece que fue a Córdoba a estudiar medicina. Se instaló en Toledo, en donde estableció la Huerta del Rey, en donde se dedicaría a la experimentación agrícola. Ibn al-Abbār le atribuye tres obras: *Sobre los medicamentos simples, Libro de la almohada y Compendio o Suma de Agricultura*”.

Es significativo constatar que la agricultura en la sociedad islámica era tratada por personas de alto nivel social y cultural, pero lo que a nosotros nos interesa más del autor anterior es que en buena parte aparece (un siglo después) en el libro de agricultura de Ibn al-´Awwām, una obra que citaremos frecuentemente en este trabajo. "El autor de nuestro tratado [Ibn Wāfid] no es mencionado como fuente directa o explícitamente como fuente indirecta por Ibn al-´Awwām. Se ha identificado, no obstante, como una de sus fuentes implícitas, que este autor recogería bajo la coletilla de *otro autor dice* o similar".

Siguiendo la presencia de unos tratados en otros, nos encontramos con un fragmento de al-´Awwām, que sin duda es sorprendente e interesante por su relación con nuestros temas (en todo este trabajo a veces destacamos en negritas, aunque los autores citados no lo hagan, los fragmentos o palabras que están directamente relacionados con los temas que aquí nos conciernen, el pan, el vino y el aceite):

"Casiano en su libro de Agricultura afirma que Karur Anthos habiendo visto en algunas regiones **olivos injertados en vides** y comido de sus frutos, halló en él el sabor de la aceituna y de la uva perfectamente sazonado"; veamos lo que explica Africano en *Geopónica* (10,14) [una colección de veinte libros sobre agronomía y agricultura escrita en griego y compilada durante el siglo 10 en Constantinopla y que significa "empresas agrícolas"].: "Merece la pena no desaprovechar la compatibilidad del **olivo** con **la vid** que Florentino menciona en el undécimo libro de sus *Geórgicas*: pues dice que **si se injerta olivo en vid no sólo nacen racimos, sino también aceitunas**. Afirma que contempló un árbol así en casa de Mario Máximo y que probó su fruto pareciéndole saborear un grano de uva y cibera de aceituna al mismo tiempo".

Así, si continuamos rastreando la tradición hispanomusulmana de tratadistas de la agricultura desde los orígenes griegos y orientales, llegamos hasta el siglo dieciséis, con la *Agricultura General*, de Alonso de Herrera, sin que esa tradición se interrumpa hasta una buena parte del siglo veinte.

No menos sorprendentes son las relaciones de estos tratados escritos en árabe, que antes hemos mencionado, con la *Agricultura General* de Herrera, como señala José Ramón Guzmán Álvarez:

La estructura del tratado de Herrera y el de Ibn Wāfid / al-Nahrāwī es muy similar. De hecho, recoge la norma de los tratados de agricultura greco - bizantinos, de los que los Geopónica son un buen ejemplo. En primer lugar aparecen los artículos dedicados a las generalidades sobre agricultura, que son seguidos por el cultivo de **los cereales** y leguminosas y otras especies de ciclo anual y cultivo extensivo. A continuación se trata de la **vid y el vino**. Posteriormente aparece un tratado de fruticultura, en el que en algunas obras puede diferenciarse por su especial relevancia **el olivo**, aunque este no es el caso de Herrera ni de Ibn Wāfid / al-Nahrāwī.

Como se puede constatar, hay una línea en el tiempo histórico que une el presente a nuestro pasado más remoto a través de la agricultura y, precisamente en el trigo, la vid y el olivo, es donde se materializa esa trilogía mediterránea, tanto profana como sagrada, que nos da una identidad común y que unen Castilla-La Mancha a todos los países de la cuenca del mar Mediterráneo.

Eloy Terrón, en el prólogo a la tercera edición crítica del tratado de agricultura de Herrera, escribía en 1996:

En el tránsito desde la comunidad primitiva agraria, los agricultores pasaron de la ideación de un espíritu detrás de cada fenómeno importante, al modelo calcado sobre el palacio del dios o del representante, donde el dios todopoderoso, principal, ejerce el máximo, el supremo poder, en tanto que los demás ejercen poderes concretos, subordinados.

Ahora bien, lo que aquí se pretende demostrar es que, no sólo la magia sino la mitología y, más tarde, las viejas religiones, tan estrechamente conectadas con las tareas agrarias, fueron creadas por los campesinos, condicionados, forzados, por la obsesión de contar con protección para sus cultivos, y por cuyos resultados no podían esperar de brazos cruzados, ya que, como se ha repetido insistentemente de ellos dependían sus vidas.

Preocupados continuamente por el tiempo y mirando siempre al cielo acabaron por imaginar que detrás de cada fenómeno, benéfico o amenazante, existía un espíritu, y que estos espíritus especializados, concretos, de alguna manera estaban subordinados al gran espíritu [...]

De lo que no cabe duda es que tanto la magia, al menos en su forma más desarrollada, que implica en los hombres un cierto poder de transformar la naturaleza, como la mitología, en cuanto suposición de que detrás de cada fenómeno natural se encuentra en espíritu en el papel de agente, y, por último, la concepción de que todos estos "espíritus agentes" se subordinan unos a otros (reflejo del descubrimiento de relaciones condicionantes entre los fenómenos) para constituir una casa, un palacio, un Olimpo, todo este largo e importantísimo proceso de desarrollo de la inteligencia, de la voluntad y de los sentimientos humanos, ha sido obra de los agricultores acuciados y agujoneados por la propia necesidad de sobrevivir. Es

impensable que una actitud, una disposición humana tan universal, tan permanente, tan condicionante fuese consecuencia solamente, de la ignorancia, del oscurantismo y del engaño. No; el origen, la persistencia del sentimiento de lo sobrenatural tienen un origen profundamente arraigado en la vida humana, en los factores condicionantes de la subsistencia de los hombres.

Trabajo y espiritualidad: espiga, uva y aceituna

El pan, el vino y el aceite son la transformación y transfiguración del grano, la uva y la aceituna, que a su vez han sido parte de una espiga, de una vid o de un olivo y que estaban antes en un campo sembrado, un viñedo o un olivar. El mediador entre la Naturaleza en estado bruto y el refinado producto que consumimos, ha sido siempre el agricultor ayudado por sus herramientas.

Esta capacidad humana de "transformar" también tuvo antes un sentido simbólico, religioso, y era igualmente una capacidad de "transfigurar", en el sentido de invocar el espíritu a través de la materia.

Para los cristianos, por ejemplo, el mero hecho de que un hombre autorizado, un mediador entre lo humano y lo divino, bendiga el pan y el vino, convierte a éstos productos en el cuerpo y la sangre de Cristo. Es el misterio, el prodigio, de la transubstanciación, porque para un católico comerse la hostia no es sólo un acto simbólico, es verdaderamente comerse el cuerpo de Cristo, y beberse el vino consagrado es beberse la sangre de Cristo.

Comer pan, beber vino y untarse (ungirse) con aceite, fueron acciones que en un momento dado de la Historia, además de ser imprescindibles para la supervivencia y tener poderes curativos, eran actos sagrados, objetos de culto, maneras de estar en contacto diario con Dios o con los dioses. Ahora casi nadie se acuerda ya de ningún dios cuando se come un trozo de pan empapado de vino o de aceite. Ahora el ser humano confunde los templos con lo sagrado, cuando en verdad la realidad es nuestro templo. ¿Hay algo más sagrado que nuestra vida diaria? ¿No tiene la copa de vino que nos bebemos en el bar la forma del cáliz? ¿No son redondos, como la hostia, muchos

panes, como el Pan de Cruz de Ciudad Real? Sólo es sagrada la vida cuando la enfermedad nos acosa; entonces nos damos cuenta de la brutal realidad que nos dice que si no santificamos nuestra vida cotidiana, si no hacemos de cada día un día "memorable", terminaremos siendo máquinas llamadas a estropearse, eso es todo. Algunos teólogos son conscientes de esto y han tratado de ligar nuestra vida laboral a nuestra posible vida espiritual.

En el artículo sobre "Espiritualidad del trabajo", del autor de *Con los pobres, contra la pobreza*, Luis González-Carvajal Santabárbara escribe que "con nuestro trabajo prolongamos la actividad creadora de Dios, la eucaristía es el marco más apropiado para que el hombre ofrezca a Dios el fruto de su trabajo. Con el pan y el vino, fruto de la tierra y del trabajo de los hombres, ofrecemos en general todo lo que hemos obtenido con nuestro esfuerzo. «Maldito sea el suelo por tu causa: con fatiga sacarás de él el alimento todos los días de tu vida. Espinas y abrojos te producirá, y comerás el pan con el sudor de tu frente» (Génesis/03/17-18)".

Claro que no todos los trabajos son sagrados, así nuestro autor nos recuerda un fragmento del diálogo de *Rinconete y Cortadillo* de Cervantes, donde aparece el famoso dicho "cada uno en su oficio puede alabar a Dios", y reproduce el siguiente fragmento en el que Rincón se dirige a su guía:

—¿Es vuesa merced, por ventura, ladrón?

—Sí—respondió él—, para servir a Dios y a las buenas gentes, aunque no de los muy cursados: que todavía estoy en el año del noviciado.

A lo que respondió Cortado:

—Cosa nueva es para mí que haya ladrones en el mundo para servir a Dios y a la buena gente.

A lo cual respondió el mozo:

—Señor, yo no me meto en teologías; lo que sé es que cada uno en su oficio puede alabar a Dios, y más con la orden que tiene dada Monipodio a todos sus ahijados. [...] Él tiene ordenado que de lo que hurtáremos demos alguna cosa o limosna para el aceite de la lámpara de una imagen muy devota que está en esta ciudad.

Y, sigue diciendo nuestro teólogo católico que "Lutero, en su traducción de la Biblia, empleó por dos veces la palabra Beruf (vocación) para referirse al trabajo. Hoy sabemos—y los mismos protestantes empiezan a admitirlo—que no fue Lutero el primero en hacerlo, pero sin duda le cabe el honor de haber vinculado con fuerza el trabajo profano con una llamada de Dios". Sin embargo, en el ámbito del mundo católico el trabajo es todavía visto más como una condena que como una bendición, por ese pecado original que nos persigue y atormenta. Pero dejemos la religión aplicada al mundo laboral y a la cultura de lo cotidiano, y volvamos a la agricultura.

Por suerte para el ser humano, plantar, sembrar, recoger y transformar, son acciones que cada día con más frecuencia pueden ser realizadas por las máquinas. El vendimiador va siendo remplazado por la máquina de vendimiar, el segador y la segadora hace tiempo que los reemplazamos por la máquina de segar, el puesto del vareador del olivo lo puede ocupar la máquina de varear y las aceitunas no siempre son recogidas a mano. Lo mismo podríamos decir del sembrador, del plantador etc.; tarde o temprano las máquinas y los robots trabajarán la tierra mientras que los dueños en sus casas vigilarán algunas de sus labores desde la pantalla de un ordenador, pero aún ese momento está lejos y tareas tan simples como podar las viñas todavía se hacen de forma artesanal.

En el futuro casi todos los gestos humanos podrán ser remplazados por los movimientos automáticos de una máquina con inteligencia artificial. Pero ahora estamos en ese punto de transición y retorno a las viejas tradiciones que se recuperan, entre el mundo de los humanos y el mundo de los robots. En la agricultura occidental nos encontramos, por un lado, entre la mecanización del campo, su alteración a través de los productos químicos y la globalización de la producción, y, por otro lado, la vuelta a una agricultura ecológica, natural, sostenible, local. O sea, que a la vez que el mundo rural se moderniza y se mecaniza, y que la cadena alimenticia se robotiza a

todos los niveles, en las sociedades más avanzadas es creciente entre los consumidores el interés por lo artesanal, lo hecho a mano, lo natural, el retorno a modos de cultivo y preparación de los alimentos de formas más sanas y ancestrales. El aura perdida de las labores del campo parece querer volver bajo el creciente impulso ecologista y la agricultura urbana.

La globalización nos aleja del lugar donde se hacen los productos que consumimos, el retorno de lo local nos acerca a la producción propia, cercana, autóctona. Así, nuestras emociones, nuestro cerebro, nuestro cuerpo están divididos entre lo remoto y lo cercano, pero todo parece estar a nuestro alcance gracias al dios "Consumo". Irónicamente lo remoto es barato ("Made in China"), y lo cercano es caro ("Made in Chinchón"), ¿no tendría que ser lo contrario?

Remotos o cercanos, si miramos bien los productos que consumimos, si convertimos parte de nuestra vida cotidiana en un ritual, no en una rutina, cocinar, comer, beber, trabajar pueden ser actos que enriquezcan nuestro espíritu y, a la vez, el espíritu del tiempo y del lugar en el que nos ha tocado vivir. La pregunta que habría que hacerse es "¿cuál es, pues, el Espíritu del Lugar?, y más concretamente en nuestro caso, "¿cuál es el espíritu de La Mancha?

El espíritu de La Mancha: origen de una Denominación de Origen.

Por espíritu se entiende aquello que es inmaterial y que trasciende lo material, lo real, pero, que a la vez, no puede prescindir de esa materialidad, de esa realidad. Por lo tanto, no hay espiritualidad sin un ser humano y su lugar, sin una sociedad y su historia, su cultura, su vida social, laboral, económica, religiosa, etc. Nuestro lugar es La Mancha y "el espíritu de La Mancha" no puede prescindir de ese territorio y de sus actividades. Es decir, que vamos

a hablar de una Mancha inmaterial y de otra que es una realidad muy concreta en el espacio y en el tiempo.

Empecemos por explorar de dónde viene un nombre tan extraño como común (La Mancha), un asunto que de por sí es un principio de indefinición (que en parte define al espíritu de esta región) ya que ni el origen del nombre ni los límites de este territorio parecen estar muy claros. Si nos situamos en el centro, en el corazón de La Mancha (por ejemplo en Tomelloso, Ciudad Real, la única provincia que hace parte en su totalidad de la región conocida como La Mancha), podemos constatar como ésta se termina "emocionalmente" donde nuestra mirada choca con montes y montañas; aunque es un territorio definido por los geógrafos con cierta claridad. Menos claro y definido parece estar el origen del nombre geográfico La Mancha.

Lo primero que aprendemos al explorar el origen de la voz Mancha es que no significa lo que por "mancha" conocemos todos en español (y que viene del latín *macula*), sino que se trata de un vocablo árabe que significa "altiplanicie". No obstante, tampoco estamos tan seguros de que así sea y, entre muchas teorías, es posible que la palabra Mancha sea una arabización de algún vocablo celtíbero, al igual que el río Guadiana es una arabización del río Ana o Anas, que es como lo llamaban los romanos (y probablemente antes de los romanos), al que se le ha antepuesto la palabra río en árabe, "wud" y, uniéndolos los dos, nosotros lo conocemos como Guadiana; o sea, que "wud" más "Ana" igual a "Guadiana". Con lo cual uno se pregunta, ¿y cómo se llamaba La Mancha antes de que los musulmanes le pusieran ese nombre o se apropiaran de él adaptándolo al árabe?

Hay que tener en cuenta que el árabe andalusí, o sea, el que se hablaba en la península ibérica, poseía sus propias características dialectales siendo una de éstas la de usar un vocabulario beréber y también romance adaptado al árabe clásico, que es el que se utilizaba

al escribir. Es decir, que el árabe hablado en Al-Ándalus en los siglos en los que se escriben los tratados de agricultura y de geografía escritos por hispanomusulmanes (en los cuales podríamos encontrar alguna alusión concreta a La Mancha) es un árabe que, por un lado, a veces se encuentra muy alejado del árabe clásico moderno y, por el otro, es posible que el dialecto andalusí (o alguna de las variantes dialectales de la lengua hispanoárabe de la península) se infiltrara en el árabe clásico que es en el que se supone que se escribieron los libros. Ahora bien, por mucho que hemos buscado entre todo tipo de trabajos de toponimia y antroponimia, por muchos especialistas a los que hemos escrito o consultado, nadie ha podido señalarnos la existencia de un estudio exhaustivo y fiable que zanje una vez por todas si finalmente la etimología Mancha es de origen árabe o de cualquier otro origen, todos nos remiten al libro clásico de Miguel Asín Palacios: *Contribución a la toponimia árabe de España* (1940). Veamos algunas aportaciones recientes relacionadas con el origen del vocablo Mancha.

Juan Antonio Chavarría Vargas reúne en el 2011 varios artículos y conferencias en su libro *Cuando Castilla-La Mancha era al-Ándalus. Estudios geográfico-lingüísticos*. Los textos de este libro han venido apareciendo y diferentes revistas y compilaciones de conferencias desde el año 2000. En sus trabajos el lingüista explora la geografía hispanoárabe de Toledo, los antropónimos árabes en la toponimia de Ciudad Real, la onomástica árabo-beréber en la toponimia de Guadalajara, la arabización de topónimos latinos y prelatinos en la provincia de Albacete y Cuenca. Ante la excelencia de los artículos que conocía de Chavarría Vargas, le escribí una carta electrónica para saber si estaba pensando explorar, con el mismo rigor que lo ha hecho con otros topónimos de nuestra comunidad autónoma, la voz Mancha, esta fue parte de su respuesta:

Respondiendo a sus preguntas, le digo en primer lugar que en mi futuro libro sobre CLM no abordo el origen árabe de la voz geográfica Mancha; en segundo lugar, la etimología árabe de Mancha (territorio) fue fijada tiempo

ha por Asín Palacios, 1944, p.118 [Contribución a la toponimia árabe de España] y es la que se sigue empleando comúnmente. Es cierto que también hay otras propuestas, no muy acertadas, en publicaciones sueltas de diversa índole...

...; y me fui a la fuente, al libro de Asín Palacios.

Hace ya más de setenta años, el sacerdote Miguel Asín Palacios, tradujo la voz Mancha del árabe como "alta planicie" (مَنْجَى), pero que también puede ser "el lugar elevado". Finalmente conseguí la edición original de *Contribución a la toponimia árabe de España* (1940). Allí vi por primera vez escrito en árabe la voz "Mancha", y entonces le escribí a mi amigo egipcio Ali Menufi para ver si él podía identificar la raíz de dicha voz y esto es lo que me respondió:

En cuanto a la raíz arabe es نجا , es decir "salvarse" por lo tanto la Mancha en este caso significaría lugar de refugio o de salvamento, aunque, creo , que las características árabes de la palabra "la Mancha" sigue a lo mejor una antigua pronunciación de la misma, o es que se ha deformado, o se ha adaptado a la fonética árabe...

Para zanjar el asunto y quedarme tranquilo le volví a escribir a Chavarría Vargas y esta fue su respuesta final:

Creo que no existe testimonio del antropónimo en las fuentes árabes, la etimología de Asín es, pues, reconstruida sobre la forma vigente castellana conocida. Lo importante en estos casos, y a ello lo invito si le interesa el tema científicamente, es documentar las primeras menciones del topónimo en fuentes y documentación castellana de la repoblación (no sé si, quizás desde el siglo XI). Ahí estaría la clave para su interpretación, ya que no está en las fuentes árabes, pero parece tener clara etimología árabe.

Pero yo me seguía haciendo la misma pregunta, "¿por qué los expertos no han estudiado estas fuentes que tan sabiamente menciona Chavarría?"

El año pasado el biógrafo de Lorca, Ian Gibson, en un periódico nacional volvió al tema que nos ocupa sorprendido de que a ninguno de los comentaristas de *El Quijote* se le hubiera ocurrido preguntarse por la etimología de la voz Mancha. "Estuve durante muchos años dándole vueltas al asunto, sin éxito", dice Gibson, y, finalmente, "encontré la solución al enigma en un librito", *Contribución a la*

toponimia árabe de España, de Miguel Asín Palacios, publicado en 1940.

Esta es, pues, la definición canónica que aceptan todos los especialistas que he consultado, pero ninguno parece estar muy interesado en hacer un estudio exhaustivo en el que se reúnan todas las teorías y posibilidades del origen de la voz Mancha. ¿No es un poco sorprendente que nadie en Castilla-La Mancha haya estudiado este tema a fondo, setenta años después de que se publicara el libro de Asín Palacios? Y, principalmente, ¿no es sospechoso que ningún especialista cite algún libro escrito en árabe que confirme la tesis de Asín Palacios? Acerquémonos a niveles menos especializados y más atrevidos, y por lo tanto posiblemente erróneos, pero no por eso menos interesantes.

Aunque las fuentes de Internet no son siempre fiables, si es conveniente aquí reflejar que el debate sobre el origen del vocablo "Mancha" está muy presente en las páginas web relacionadas con Castilla-La Mancha. En el Foro Etimológico "Linguaweb", tuvo lugar un debate sobre este asunto que se puede consultar a través de network54.com/Forum/, y lo mismo podríamos decir de foroscastilla.org. A la conclusión que se llega leyendo todo el material que se encuentra en estos sitios, es que, en efecto, nadie tiene claro si finalmente Mancha significó alguna vez "tierra seca" porque, también pudo ser, entre muchas opciones y teorías (además de "altiplanicie"), una adaptación árabe de "espartario" (tierra en la que crece el esparto) y, por lo tanto, tierra seca.

Esther Almarcha e Isidro Sánchez, en la introducción a su edición de *La Ruta de Don Quijote* de Azorín (2005), citan un autor del siglo dieciocho, Juan Antonio Pellicer, que escribe lo siguiente: "Véase claro que esta voz Manxa es arábica; y aunque, por no hallarse escrita con caracteres árabes, no atinan con su etimología los inteligentes en aquel idioma, puede asegurarse que es, según se ha dicho, como una correspondencia o traducción de la voz Espartaria, y

que por consiguiente quiere decir tierra seca, como lo es por lo común la que lleva y produce el esparto". Y concluyen los autores antes mencionados:

Por poner dos ejemplos ya del siglo XIX se pueden recordar las obras de Pascual Madoz y de José María Cuadrado. El primero en la voz Mancha comenzaba informando que se correspondía con el antiguo campo espartario, que los árabes tradujeron por Manxa y que en ambos casos significa tierra seca. Cuadrado por su parte, en el capítulo primero de la tercera parte de su obra apuntaba: "Nombre característico y singularmente adecuado impusieron los árabes a la región meridional de Castilla La Nueva, sustituyendo el de Mancha o tierra seca al que de campo Espartario le dieron los antiguos". Los ejemplos podrían ampliarse pero son suficientes para rescatar la denominación de Espartaria como nombre antiguo y anterior a Mancha de parte de lo que hoy es Castilla-La Mancha.

También Gregorio Planchuelo Portalés, 1961, decía ya lo mismo al intentar delimitar la "gran región manchega": "Se trata de la porción de España que los romanos denominaron *campo espartario*, que coincidía, en gran parte, con la llamada *Manxa* (tierra seca) por los árabes".

Emilio Nieto publicó en el 2010 un repaso bastante exhaustivo de los estudios de toponimia de Castilla-La Mancha y empieza diciendo: "En general, y con todas las salvedades sobre las que trataremos más adelante, puede afirmarse que el desarrollo de los estudios de la toponimia de Castilla-La Mancha ha sido muy escaso". No obstante, se podría decir que hay una buena cantidad de estudios de toponimia, especialmente sobre las provincias de Toledo y Guadalajara, pero ninguno parece responder a nuestra pregunta: "¿Estamos seguros de que la Mancha es un término que viene directamente del árabe?" "¿Nos conformamos con la idea de que La Mancha es una traducción árabe de Espartaria y que la tesis de Miguel Asín Palacios es la que hay que acatar como buena?"

Una aportación a la toponimia española que parece interesante es la de Mahmud Ali Makki. En este librito escrito en árabe, *Introducción para el estudio de los topónimos de origen árabe en España* (1996), el autor dice que una parte de La Mancha (Campo de Calatrava) se conocía en la época musulmana como al-yauf (الجَوْف)

que se puede traducir como el hueco, el interior, el medio, el centro, el valle, lo cóncavo. Lo mismo que en el caso de Asín Palacios, no cita las fuentes textuales árabes que legitimen su conjetura.

Aunque, como ya hemos dicho, no podemos darle un valor científico a todos los materiales que se encuentran en Internet, quiero señalar que el tema del origen del vocablo Mancha parece interesar también al mundo de los blogueros. En el blog L' oraje'l Bú , podemos leer lo siguiente:

se da por sentado, que el significado de la palabra "La Mancha" proviene del árabe, "Al- Mansha" y significa "tierra seca". Sin embargo, Al Mansha en árabe, no quiere decir tierra seca, si no tierra nueva [...] es casi imposible saber a ciencia cierta el verdadero significado y origen. Lo que según en mi opinión es bastante probable que el origen de esa palabra fuera anterior a la invasión árabe. En la época visigoda, para demarcar y delimitar territorios se utilizaban marcas, que en algunos lugares se denominaban manchas. En Roma existía una palabra similar, "Mansa", para delimitar igualmente territorios. Ya rizando el rizo, se podría incluso aludir a un origen irlandés, a la antigua capital del Ulster, Emain Macha. Emain Macha se encontraba en lo alto de una colina situada en una altiplanicie, dominando el territorio siendo protegido por los crannogs en lo bajo de la llanura. La cultura asentada en La Mancha durante la edad del bronce, la cultura de Las Motillas, se asentaba en lo alto de las colinas, siendo flanqueado por unos asentamientos similares a los crannogs irlandeses... El paralelismo es evidente, y a eso hemos de sumarle el hecho de que La Mancha se supone que se encuentra en la meseta y se supone que es una altiplanicie. Además, la etimología de Emain Macha, es también curiosa, Macha proviene del céltico "makos", altiplanicie.

Por último, la página web de bodegasyvinos.com, al referirse a la Denominación de Origen La Mancha para los vinos, se apunta también a que "el nombre MANCHA debe su origen a la palabra árabe *Mantxa* (tierra seca), aunque otros estudiosos del idioma y de la región opinan que viene de la contracción de la frase *La más ancha*. Tengan razón los unos o los otros, lo ciertos es que las dos explicaciones se ajustan a la realidad manchega".

No sé qué estudios son esos que dicen que La Mancha podría ser una contracción de "La más ancha", pero lo que sí podemos decir es que a través de los siglos todas las descripciones de La Mancha coinciden en clasificarla como llana, ancha y, también luminosa. Por lo tanto, aunque no podamos aquí llegar a alguna conclusión

definitiva respecto al origen de la voz "Mancha", vamos a explorar el tema de la luz de los campos de La Mancha que, por muchas razones, posiblemente esté asociado al origen del vocablo, y que ciertamente está, esta luz, muy directamente asociada con el cultivo de los cereales, de la vid y del olivo.

La Mancha, territorio de luz

Luminosidad e iluminación luchan por la noche en el cielo de La Mancha. La contaminación lumínica de pueblos y ciudades, invade la mirada en cuanto ponemos los ojos en el cielo y no nos dejan ver con claridad el Universo. Este derroche de luz artificial no impide que a veces podamos ver en los cielos nocturnos de La Mancha el Universo en pleno esplendor. Pero hay otra luminosidad que distingue a La Mancha y que se produce por ser una meseta, una llanura elevada, una planicie de viñedos, campos de cereales y algunos olivares, por que su aire está poco contaminado, esa luz, esa luminosidad no sólo viene del cielo, es una luz que emana de la tierra y sus cosas, y que captó mejor que nadie el pintor Antonio López Torres.

En el año 1985, en Santander, durante unos cursos de verano, el pintor de Tomelloso Antonio López García dio una charla sobre su obra y, al final de aquélla, una persona le preguntó: "¿Por qué no pinta usted otros paisajes de España que no sean Madrid o La Mancha; por ejemplo, el norte?", y el artista respondió, "porque aquí el cielo cambia mucho; es decir, en el norte la luz del cielo cambia con mucha rapidez". Y es que, en efecto, en La Mancha hay varios tipos de luces, según la época del año, claro está, pero a la vez, hay una luz "inamovible" que podríamos decir que identifica a La Mancha y esa luz no sólo está relacionada con la famosa llanura manchega, sino también con la flora que la puebla: campos de cereales, viñedos, y olivares, además, claro está, de sus montes y encinares, porque no "siempre la claridad viene del cielo", como escribió el poeta Claudio Rodríguez, sino que a veces la tierra posee su propia luz.

Ya hemos visto que el origen del nombre de La Mancha sigue siendo debatido y no se sabe con exactitud cuáles son sus límites geográficos, lo que sí sabemos es que algunas zonas de lo que hoy se conoce como La Mancha no se llamaban así, por lo menos según los geógrafos árabes, sino que hay partes que se denominaban *fahs* (campos), un término muy común, especialmente en la zona de Toledo. Así nos encontramos con *Fahs al-Luyay*, "Campo de los Abismos", cerca de Albacete, y *Fahs al-Luyy* "¿Campo del Bosque o *campus luci?*" (Felipe Maíllo Salgado).

Fahs al-Luyy, "¿Campo de luz?", aparentemente comprendía una extensa zona de la Mancha que iba desde Lillo a las Lagunas de Ruidera, y cuya capital era *Qasr 'Atiyya* (Alcázar de San Juan). Esta afirmación iría quizás más en la línea de nuestro pensamiento: que La Mancha, además de ser una planicie, un altiplano, una meseta, sólo seca en apariencia, posee una luz especial, transparente, que ayuda a ver su anchura una luz que pudo impresionar hasta a los mismísimos musulmanes.

Gregorio Planchuelo Portalés, en un artículo que ya hemos citado, desde un punto de vista casi científico, describe el paisaje de La Mancha en términos muy plásticos: "La Mancha posee un cielo despejado, generalmente, de un azul intenso, que deslumbra durante el estío, al reflejarse en su llanura de tonalidades grisáceas --por la gran cantidad de caliza en su constitución-- y completamente desarbolada". Luego, el mismo autor, va dividiendo La Mancha en lo que él llama "comarcas naturales": La Mancha Alta, La Mancha de Albacete o de Montearagón, El Campo de Montiel, que lo considera como "la altiplanicie más destacada", El Campo de Calatrava, que "es la zona más agreste de esta región y la más heterogénea en su topografía, con zonas bajas y llanas, con cultivos de cereales, viñedos y olivares, y las serratas cuarcitosas, así como los cerros y montículos, que son restos de antiguos volcanes extinguidos", y,

finalmente, La Mancha Baja, "la más llana de todas", que comprende la gran planicie de Ciudad Real.

Antes de que se pusiera de moda la "arqueología del paisaje", Planchuelo Portalés ya realizaba un tipo de trabajo interdisciplinario que, aunque no fuera sistemático, si era precursor de esta tendencia. De hecho, en su artículo cita un trabajo de E. Hernández Pacheco, "El paisaje en general y las características del paisaje hispano" (1934-35), en el que se decía que el paisaje es "la resultante sintética de las condiciones y circunstancias geológicas y fisiográficas que concurren en un país --y, ya en palabras de Portalés-- en el que intervienen como factores *fundamentales y accesorios*, **la luminosidad**, la hidrología, los cultivos y las construcciones rurales como obra del hombre, y los animales".

En la actualidad, el acercamiento multidisciplinario de la "arqueología del paisaje" está dando resultados mucho más completos de nuestro conocimiento de la realidad, y evolución, del mundo rural y los cambios que ha tenido en su interacción con el ser humano. Este tipo de estudios contempla no sólo el análisis de los restos dejados por las sucesivas culturas que se establecieron en la península ibérica, sino también las huellas visibles y ocultas que heredamos de su manera de trabajar el campo, parcelar la tierra, interactuar con los cultivos, con el paisaje, las vías de comunicación, etc. Es decir, que si verdaderamente quisiéramos dar una idea precisa del origen y evolución del paisaje manchego, habría que analizarlo desde esta perspectiva multidisciplinaria que proponen las más recientes teorías de la "arqueología del paisaje".

En esta línea de una Arqueología del Paisaje, escribe David Rodríguez González en su libro sobre los primeros agricultores de Castilla-La Mancha: "La aparente homogeneidad del relieve de la zona era una idea que estaba arraigada, en la concepción que de esta zona se tenía en estudios geográficos, pero con la creación de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y el auge de los estudios

regionales, en todos los campos, en el ámbito de la geografía se expuso la rica complejidad que encierra esta unidad, teniendo en cuenta que el problema de la estereotipada concepción de la región, se debía a la generalización del paisaje de La Mancha a toda la comunidad, sin tener en cuenta los rebordes montañosos circundantes [...] La Mancha confiere a la comunidad muchas de sus características básicas a la hora de su definición. Más de 18.000 kilómetros cuadrados de superficie amesetada, con una red hidrográfica centrada en el Guadiana y el Júcar y sus importantes afluentes, como el Cigüela o el Jabalón. Las actividades agropecuarias han sido las más relevantes a lo largo de la historia, aunque los cultivos tienen relevancia y aún con el predominio de la tríada mediterránea, vid, olivo y cereal, los tipos cultivados son diversos.

Es una de las comarcas llanas más frías y secas, lo que condiciona la biogeografía, que originariamente estaría protagonizada por el encinar calcícola, aunque debido a la intensa antropización de este territorio, tan sólo quedan puntos adhesionados de este tipo de vegetación. Destacan las formaciones lagunares y de humedales, muy característicos de la zona".

Hasta aquí hemos ofrecido una visión de La Mancha que podemos definir como "científica", pero volviendo al artículo de Portalés, vamos a ver cómo, desde un punto de vista más poético, también desmitifica esa visión uniforme de La Mancha como "tierra seca".

Casi todo el mundo asocia el paisaje de La Mancha a la llanura inacabable, monótona, ruda, árida, reseca, y polvorienta; pero el que ha visitado las diferentes partes de la región sabe que no es así: que no es todo llano, ni reseco, ni desarbolado. Por eso ha sido mal comprendida por extranjeros y nacionales. Entre los primeros, tenemos al gran literato francés, del pasado siglo, Teófilo Gautier, al que no le gustó nuestra tierra --pues era de Centroeuropa--, a la que consideró pedregosa y polvorienta, desolada y mísera. Irving, más observador, la encuentra sublime y grandiosa, como el Océano. A nuestro Galdós, triste y solitario país, pero lleno de grandeza y apropiado para las aventuras quijotescas. Unamuno dice: "¡Y qué hermosa la tristeza reposada de ese mar petrificado y lleno de cielo!"

Lo que sorprende del artículo de Portalés es, por un lado la precisión casi científica de la descripción de La Mancha y, por otro, su mirada de artista que le permite definir con exactitud los colores del paisaje manchego en su rica pluralidad. Así, si recogemos el conjunto de las descripciones de las cinco comarcas naturales tendríamos un conjunto mucho más rico que el de la visión esteparia, árida, y desoladora que suele dar la literatura: terrenos ondulados, llanos, con cereales, viñedos y olivos, serrezuelas, "conos eruptivos formando cerros", montículos de color oscuro, "negrizales", "en las laderas de cerros y serratas, los olivares trepan hasta media ladera, dando su nota de color verde glauco. Más arriba, el matorral de chaparras, encinas, coscojas, jaras y cornicabras dan sus pinceladas verde oscuras, entre los grises de las cuarcitas que en las cumbres asoman como dientes".

Asimismo, Portalés, afina mucho más en su visión del paisaje que cualquier poeta, narrador o periodista, y se da cuenta de que según en la estación del año en que nos encontremos La Mancha es muy variada en sus tonalidades:

En las zonas llanas de todo el territorio, mar de tierra donde la vista se despreza a su gusto, las tonalidades son pardas, amarillentas o grisáceas; dedicadas al cultivo de cereales y viñedos, crean un paisaje de **invierno** muy monótono; pero al llegar la **primavera**, con el verdor de los sembrados y la brotación de los "majuelos", el campo manchego se anima y embellece con tanto verdor y las múltiples tonalidades de tantas florecillas silvestres que forman tapices de colores variados: en unos sitios, las amapolas crean manchones de vivo color rojo; en otros, los chupamieles y otras borragináceas lo tiñen de azul intenso; otras veces son los gualdas y blancos de las crucíferas, formando en conjunto un cuadro de intenso y vario colorido tan diferente del presentado en la anterior estación. Parece que La Mancha ha resucitado de su letargo invernal.

Durante el **estío**, el aspecto cambia bastante con las tonalidades amarillentas de los rastrojos, aunque en inmensas extensiones conserva el color verde esmeralda de sus extensos viñedos [...] colorido que va virando al rojo Corinto o al amarillo cobrizo al llegar el **otoño**...

Es difícil describir con más precisión una buena parte de los cambios de colores y de luminosidades que tienen lugar en La Mancha durante las cuatro estaciones del año. Pero, además, Portalés insiste en que La Mancha es "país de grandes contrastes" y, como es

natural, contrapone al tópico de gran planicie seca la belleza de las lagunas de Ruidera. Nos habla de que estos lagos "poseen la tonalidad de un azul verdoso, más claro conforme nos acercamos a las orillas, donde se perciben las albas calizas sumergidas. Todos ellos encajados entre cerros cubiertos de una áspera vegetación que forma el matorral [...] las arcillas anaranjadas del *Keuper*, formando el conjunto una armónica policromía cautivadora". Después, Portalés, pasa a describir los viejos molinos harineros, o *aceñas*, que junto a los ríos o los arroyos hacen de oasis en mitad del páramo. También habla de los espejismo que producen la llanura con el calor del verano, y de un fenómeno, el "estantigua", que durante el invierno produce un espejismo extraño que es el de que el observador "percibe las casas ocultas tras de una loma". Y dentro de sus descripciones, no se olvida, claro está del "manto nazareno de la *rosa del azafrán*" en octubre. Finalmente, sirviéndose de las palabras de Unamuno, nos da una visión definitiva, aunque más tópica y literaria, de La Mancha; escribía Unamuno: "...se presentaban el inmenso páramo muerto, a la luz derretida del crepúsculo, un cardo quebrando la imponente monotonía en el primer término, y en lontananza, las siluetas de Don Quijote y Sancho sobre el cielo agonizante..." Y, ya en palabras de Portalés, "en efecto, sobre esa llanada imponente, la *cardencha* (al decir de los poetas), *cardo tobero o toba gigante*, de gran talla, es la planta simbólica o representativa de nuestra tierra, la cual, enhiesta hirsuta, destaca su silueta a lo ancho de páramo. Planta de los terrenos baldíos esteparios, sobria, sufrida, que como el buen campesino manchego, clava y afianza sus raíces en el duro suelo reseco, y en el extremo opuesto, sus grandes cabezuelas (formadas de humildes florecillas azules rodeadas de espinas) miran hacia arriba, a su puro cielo azul, como implorando la ayuda de Dios".

Y con estas palabras de Unamuno, pasamos de describir el paisaje de La Mancha a adentrarnos en la forma de ser de las mujeres y de los hombres manchegos.

Más allá de la luz: una forma de ser y de estar.

Ante tanta indefinición respecto a la etimología del vocablo Mancha, vamos a ver ahora si los límites geográficos de esta comarca de la comunidad de Castilla-La Mancha están más definidos, para luego explorar los rasgos más característicos de las mujeres y de los hombres de esta región. Félix Pillet Capdepón nos dice lo siguiente en su libro *La Mancha. Transformaciones de un espacio rural*:

La administración territorial fue aplicando el término "Mancha" a distintos espacios: primero fue el *común de La Mancha* (1353), que se correspondió con uno de los tres comunes o territorios de la Orden de Santiago; se extendía entre las riberas del Cigüela y del Guadiana, siendo su cabecera Quintanar de la Orden. En segundo lugar, la *provincia de La Mancha* (1785), que se equipara, en parte, con la actual provincia de Ciudad Real, cuya capital fue Ciudad Real, excepto once años, que lo fue Almagro, desde 1750 hasta 1761. Y por último, el nombre de La Mancha volvería a aparecer con la España de las Autonomías: *la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha* (1982). "Castilla significa meseta y reino, mientras que La Mancha, ha afirmado Julián Alonso, es llanura, cubeta si se quiere, y resonancia literaria, es decir, geografía y cultura, mas no historia", pues es una región histórica modificada por factores geográficos.

No obstante, Francisco Javier Escudero Buendía, sostiene que "Como tal [La Mancha de Vejezate], es citada por primera vez en la partición de las Órdenes Militares de Santiago y San Juan del año 1237: *Entonces la Ruidera tengan los frailes de Uclés, y partieron por medio con la Moraleja por sogas, y de este mojón a la **Mancha de Haver Garat**, a tanto que llegue con el otro mojón que está entre Criptana y Santa María, y de este mojón que está entre la Moraleja y la Roidera sale el valle arriba a la carrera que va de la Ruidera a Alhambra y recude al Pozo del Allozo.* Junto a la otra Mancha conocida, la Mancha de Montearagón (Albacete), con ella, es la primera vez que aparece el topónimo La Mancha en la documentación medieval". Por lo tanto, estaríamos hablando de que, según Francisco Javier Escudero Buendía, el vocablo Mancha se habría usado para delimitar una zona geográfica casi un siglo antes de la fecha que menciona Félix Pillet.

Este último escribe que La Mancha, además de ser "una inmensa llanura que ha interesado a muchos escritores", es un espacio concreto de 15.910 kilómetros cuadrados distribuidos entre cuatro provincias (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) y que abarca más de noventa municipios. Pero todas estas precisiones histórico-geográficas no impiden que haya diferencias notables entre La Mancha delimitada "científicamente" y el imaginario manchego; o sea, La Mancha como una región emocional, literaria, creada a través del tiempo por la literatura, los libros de viaje, el arte, la fotografía y el cine y más recientemente por la gastronomía y por sus vinos.

Digamos, pues, que hay una Mancha emocional cuyos límites sin duda los pone la geografía pero también nuestra imaginación y nuestra mente. Existe, pues, una Mancha de la luz y de las emociones y otra Mancha de los mapas y de la tierra; nosotros nos moveremos entre ambas para llegar a los temas que nos interesan: el pan, el vino y el aceite como puntos de referencia, concretos y simbólicos, del "espíritu de La Mancha".

En los años sesenta del siglo pasado, el filósofo manchego exiliado en Puerto Rico, Antonio Rodríguez Huéscar, escribió un ensayo bastante impresionista, "una meditación a la española", sobre lo que para él era "El hombre de Montiel" y hablaba del "ser manchego" desde lo que él llamaba la "sensación de España" y del "ser español" como una entidad contradictoria y paradójica.

En su ensayo el autor se sitúa en su pueblo natal, Fuenllana (que para él era la antigua ciudad romana Laminium/Laminio, aunque hoy ya sabemos con bastante certeza que es el pueblo de Alhambra) y a partir de ahí inicia con la escritura, y la mirada, un recorrido por el paisaje manchego del Campo de Montiel. Los términos que usa a veces son muy expresivos, yo diría que excesivamente expresionistas: "la piel de la tierra aparece cauterizada y en suplicio, llena de desgarraduras y pústulas", "Montiel, en un inmenso valle, y el gesto descomunal de su castillo, o, mejor, la herida disforme, la

bárbara mutilación de lo que fue su castillo: unos pedruscos grisáceos, unos restos carcomidos de muro izados en lo alto de empinadísimo cerro".

Rodríguez Huéscar sigue los pasos de su maestro Ortega y Gasset, de quien cita lo que sigue: "Castilla es tan terriblemente árida porque es árido el hombre castellano. Nuestra raza ha aceptado la sequía ambiente por sentirla con la estepa interior del alma". Y, así el filósofo manchego, llega a la conclusión de que "este aire que tiene todo de haberse detenido la vida, esta quietud letárgica envolvente, este como adormecimiento y perpetuación en el pasado, que le hacen sentirse aquí a uno a muchas, muchas leguas de la trepidante actualidad". Quien habla es un apasionado de lo "moderno", del "progreso", de lo "urbano cosmopolita", o sea, un alumno fiel de Ortega y Gasset.

No es necesario seguir ahondado más en las descripciones que Rodríguez Huéscar hace del comportamiento del hombre manchego de aquellos años sesenta del siglo veinte, que él ve como atado a unas formas de ser que se hunden en un remoto pasado insondable, difícil de definir. Tanto es así que el filósofo sitúa el comportamiento del manchego en "el ámbito espiritual de los fantasmas", y de ahí que "nos parezca de tan peregrina y anómala y, en definitiva, utópica condición una vida cuyo núcleo central está constituido por la pretensión de *no cambiar, de perdurar en el pretérito indefinido, de acorazarse contra toda innovación*". O sea, que el alma y el hombre manchegos comparten con las cosas esenciales el que son refractarios a los cambios. Tanto es así que llega a decir que "tiene el alma del hombre de Montiel tropismo de *mimosa pudica* [una planta que al mínimo roce sus hojas se contraen sobre el tallo como si se cerraran, como un mecanismo de defensa ante los depredadores, y también es una forma que le sirve para no perder demasiada agua durante las horas de calor o para protegerse del viento reduciendo la superficie]; es retráctil, como cuerno de caracol o uña de felino; ante

el contacto de lo extraño, se encoge, se mete en su concha". O sea, que para el autor el manchego es una persona cerrada al mundo exterior, un ser ensimismado "una planta, una flor, inteligente" que se cierra para protegerse de las injerencias ajenas. Y, con Ortega como aliado, llega a decir que el manchego estaba "tibetizado", es decir, que el manchego era como "los impasibles lamas del Tíbet", y concluye:

Refractario a toda novación, el labriego de estas tierras persiste en usos milenarios: labra su predio con el arado romano, extrae el agua de la tierra con la moruna noria de cangilones, hace curar a sus hijos de "mal de ojo" por la saludadora y los previene de hechizos y encantamientos por medio de amuletos. Y hace estas cosas el mismo hombre que lee periódicos, toma aspirinas y oye la radio.

Pero, ¿en los años sesenta del siglo veinte, el manchego era así por elección propia, por una forma de ser "ancestral" o simplemente porque era muy pobre? El poeta chileno Gonzalo Rojas tiene un verso que bien podría resolver no pocos enigmas de estas descripciones del alma del hombre de Montiel: "por hambre pregunto". Es decir, lo que en aquellos años era el efecto de la pobreza y el retraso en que tenía sumido al pueblo español la dictadura de Franco, lo interpretaban tanto Ortega y Gasset como Rodríguez Huéscar como "una forma de ser". De ahí que se llegara a la conclusión, ya con Don Quijote en la mente, de que los manchegos tenían un "alma quijotesca", una "potencia de desrealización" de la realidad: "Y, entonces, en el lugar de la realidad verdadera surge otra realidad meramente aparental, la realidad del yermo y del desierto, la realidad de la sed y de la fiebre, del delirio y del sueño: el espejismo, la fantasmografía, la alucinación".

Y a partir de estas elucubraciones el autor entra en uno de los temas esenciales de alma ibérica y manchega, "la rebelión contra el tiempo", el "situarse fuera del tiempo", o lo que muchos años después el filósofo rumano Cioran llamaría el "caerse de la Historia", es decir, el salirse del curso natural del tiempo y de la historia que le ha tocado a uno vivir. No obstante, una buena parte del campesinado

manchego de la segunda mitad del siglo veinte, no se había caído de la historia, sino que el poder dictatorial y los terratenientes, habían empujado a los campesinos para que se salieran de la Historia; tanto fue así que hasta tuvieron que emigrar para buscarse la vida fuera de La Mancha, como le ocurrió al mismo Antonio Rodríguez Huéscar.

Otros aspectos de este ensayo que estamos comentando sí parecen tener más consistencia, como es la idea de "elevación" de la mirada en el manchego, la "inercia levitatoria", asociada, según el autor, con Don Quijote. Al final, llega a la conclusión de que existe en torno al hombre manchego y los paisajes de La Mancha, "un aura poética" un "potente latido subterráneo" y que "todo es misterioso y profundo en esta raza milenaria. Todo es en ella contradicción, sombraluz". La Mancha y sus habitantes, pues, como un sueño poético, y precisamente de eso es de lo que nos hablaba otro manchego, F.J. Campos, en su ensayo "Hypnos. Cantata para una noche de nostalgia en tierras de La Mancha".

Este texto recorre de una forma poética el origen y la raíz del "sueño manchego". Empieza por describir a Laminio (una ciudad romana que existió en La Mancha) como un efebo, un pastor, visitado por los dioses que al no poder darle el trigo, el olivo o la vid (asignados ya a otras deidades) para conmemorar su encuentro con éstos, le dieron una "cardencha" [un tipo de cardo muy común en La Mancha y cuyas raíces maceradas con vino servían para curar heridas].

Si bien Antonio Rodríguez Huéscar encontraba en la flor y la planta de la mimosa púdica una manera de resumir el carácter retráctil del hombre manchego, ahora es de nuevo una planta y su flor, la cardencha, la que le sirve a Javier Campos para también describir parte del espíritu manchego: "Y esta planta alta, con hojas aserradas, espinosas, que abrazan al tallo, y flores purpúreas, ha simbolizado el secreto, cuajado de misterio y bella austeridad, con que las gentes de esta tierra viven, aman, sufren y mueren".

Sorprende que esta descripción de la gente de La Mancha se haga ya en 1986, es decir, casi treinta años después de la del ensayo que antes glosamos. Después de hacer un repaso poético de la historia y las figuras emblemáticas de la cultura manchega, Javier Campos cierra su ensayo de una manera igualmente poética:

Hoy, en los umbrales de un nuevo mundo, con energía atómica, con unas economías deshechas, con computadoras que deciden nuestra vida, en un periodo en que despedimos a la era industrial y nos afanamos en programar el ocio, hoy, los manchegos también soñamos. Los de aquí, los que se han quedado, sueñan para hacerse fuertes y no caer en la seducción de brisas bonancibles y puertos fabulosos con los que las sirenas de ahora también los tienta. Ellos son los fuertes, los recios; como las cardenchas. Los de allí --y ese lugar es el ancho mundo-- somos los que un día hicimos las maletas, con lágrimas y con sueños. **Queríamos pan y tuvimos que salir a buscarlo a otros campos;** nos urgía la esperanza y tuvimos que ir a sembrarla a otras tierras; buscábamos amor y hemos tenido que ir a recogerlo en otras cosechas.

Sin embargo, desde los diferentes meridianos donde las Parcas tejen y destejen nuestras existencias, bajo distintas lenguas y en extrañas culturas, donde haya un manchego, allí habrá un soñador, un juglar o un poeta.

Sin duda la visión de Javier Campos, otro manchego que vive fuera de La Mancha, es bastante realista en su recorrido histórico-poético, a pesar del impulso lírico y religioso de su texto, pero al final, vuelve al tópico de el manchego como "un soñador" nato, un poeta, y, la verdad, que quizás ambos autores tengan razón, y en todo caso, no se trata de verdades científicas sino de descripciones emocionales de personas que han vivido y hablan del espíritu de La Mancha como algo propio, como una memoria visual, emocional, genética, que es definitivamente auténtica, verdadera. Mas ya estamos en el siglo veintiuno y, aunque el paisaje manchego permanece bastante intacto, la realidad y el entorno que nos rodea ha cambiado mucho y ahora los molinos de viento ni muelen ni se mueven con el viento y lo que vemos en el horizonte son molinos eólicos (no sé por qué no se les llama de viento) que no muelen nada y producen energía eléctrica, aunque los viñedos, los campos de cereales y el olivo sigue siendo los cultivos principales de La Mancha.

Mas volvamos al espíritu de La Mancha y al soporte material desde el cual van a realizarse nuestras indagaciones: el pan, el vino y el aceite.

La trilogía sagrada: pan, vino y aceite.

En el mes de junio del año 2001, el Museo de Historia de la Ciudad de Barcelona inauguró una exposición con el título de "Alimentos sagrados. Pan, vino y aceite en el Mediterráneo Antiguo". Gracias a mi amigo el poeta manchego José Corredor Matheos descubrí el catálogo que acompañaba esta exposición. Los textos que contiene dicho volumen han sido fundamentales para enmarcar mi acercamiento a esta trilogía de alimentos básicos que junto al queso, la ganadería y la caza, son parte de la tradición alimentaria de Castilla-La Mancha, dentro del marco de la dieta mediterránea a la que pertenece el ámbito culinario de esta comunidad autónoma.

Joan Clos, en el prólogo institucional de aquel catálogo, escribía que pan, vino y aceite son los "alimentos que han nutrido el bagaje simbólico, mítico y religioso de estos pueblos y se han convertido en signos comunes de unas culturas que comparten los mismos orígenes". Porque, a pesar de que el mar Mediterráneo está muy lejos de La Mancha, el origen de nuestras costumbres, cultura y cultivos son, aunque no exclusivamente, mediterráneos, incluyendo uno de sus edificios más emblemático y universal, el molino de viento; pero al molino volveremos cuando hablemos de la harina.

También, frente aquella exposición, Ferrán Mascarell se hacía la siguiente pregunta (y la respondía parcialmente): "¿domesticamos los alimentos o, por el contrario, éstos nos domesticaron a nosotros? La respuesta hay que buscarla en la estrecha relación que hombres y mujeres han establecido con los alimentos que les aseguran la vida, hasta el extremo de haberlos arraigado profundamente en el imaginario colectivo. Por este motivo, los ciclos estacionales de la producción agraria dibujarán los calendarios, las cualidades de los

alimentos se equiparán a las de los héroes y los dioses mitológicos, y por este motivo también la escritura, las primeras organizaciones sociales, las ciudades, los primeros rudimentos del cálculo, el comercio, el intercambio entre pueblos, la religión, y tantos otros hechos de nuestra civilización no pueden entenderse separadamente de estos tres alimentos básicos". Y es precisamente de esta intrincada interacción entre agricultura y cultura (en todos los sentidos de esta palabra) de lo que vamos a hablar ahora en general y, luego, en Castilla-La Mancha en particular.

"Las investigaciones de los últimos años han puesto en evidencia la procedencia oriental, en último término, de las principales especies animales y vegetales explotadas desde el principio en Europa en general y también en la península ibérica", escribe Miquel Molist en *Alimentos sagrados*, porque "se tiende mayoritariamente a reconocer que la zona de Próximo Oriente es una de las áreas geográficas y culturales del mundo en las que esta transformación se inicia antes, fruto de un proceso de transformación progresivo de las últimas sociedades de cazadores recolectores [...] Esta transformación se produce en Oriente en un marco temporal de unos cuatro mil años, aproximadamente desde el 12000 hasta el 8000 a.C., y en un espacio geográfico amplio que comprende las regiones más occidentales: el levante norte (península de Anatolia, Siria, Líbano), el levante sur (Palestina, Israel, Jordania) y la zona oriental del Próximo Oriente (Iraq e Irán, que incluyen los territorios de la Mesopotamia clásica y de los Zagros) [...] **a partir de 9000 a.C. se documentan auténticos asentamientos de primeros campesinos**, que pueden llegar a tener 8-10 hectáreas de extensión, distribuidos en el área de Próximo Oriente [...] A estas transformaciones de tipo económico y social observadas a partir del registro arqueológico hay que añadir la simbólica. En efecto, como ha destacado J. Cauvin, las manifestaciones artísticas del periodo anterior, con representaciones de temáticas esencialmente

animalísticas, dejan paso a las figurillas femeninas que constituyen la primera aparición de la simbología --**diosa Madre**--, que tendrá más adelante una gran difusión en Próximo Oriente y por la cuenca mediterránea".

El nacimiento de la agricultura y las sociedades agrícolas está directamente ligado a esa asociación entre fertilidad femenina y fertilidad de la tierra; un paralelismo simbólico que buena parte de las religiones todavía hoy vigentes han sabido adaptar a sus diferentes imágenes y creencias, pero que en el fondo todos estos rituales de las religiones actuales siguen el modelo originario de las primeras sociedades agrícolas. Y, por poner un ejemplo en otra esfera que no sea la religiosa, una buena parte de la poesía en lengua española del siglo veinte (Pablo Neruda, Federico García Lorca, Miguel Hernández, Claudio Rodríguez) siguió usando metáforas e imágenes relacionadas con la fertilidad de la naturaleza en general y del mundo rural en particular. Lo mismo se podría decir de gran parte de la poesía occidental; la poesía de otras latitudes (la árabe, la china, la japonesa, etc.) permanece (además de una creciente poesía urbana) relacionada con la Naturaleza y los ciclos agrícolas.

"El pan, el vino y el aceite, productos básicos de la dieta mediterránea, se pueden considerar alimentos sagrados. Lo son porque protagonizan uno de los grandes acontecimientos de la historia: la sedentarización de nuestros antepasados, pero también porque muy pronto aquellos hombres y mujeres los incorporaron a su universo simbólico, al conjunto de creencias que les ayudaban a explicar lo inexplicable" (Antoni Nicolau, *Alimentos sagrados*).

Simone Zimmermann (dentro del catálogo cuyos ensayos estamos glosando) considera que el pan, el vino y el aceite, son una "trinidad" alimentaria; funde así en un solo concepto religioso, cristiano, lo simbólico con lo pragmático:

Son cálidos, reconfortantes, tan necesarios como efímeros. Despiertan en el alma una indefinible sensación de hogar, de seguridad. Evocan el paisaje que a los mediterráneos nos da lugar y pertenencia, esa patria extensa

hecha de mieses, viñas y olivares que hermana a todos los pueblos de la cuenca. Son, más que alimentos, símbolos de civilización, pues nada como ellos resume tan esencialmente lo que somos: una cultura (de *cultus*, cultivar, cuidar, honrar) vertebrada por unos cultivos y un culto ancestral a la fertilidad de la tierra que, milenio a milenio, han ido labrando nuestro universo físico a la par de nuestro mundo simbólico; ya que, de modo imperceptible, "los paisajes nos transforman, emocionalmente, tal como los hemos transformado nosotros" (esta última cita es del libro de Georg Gerster, *Le pain et le sel/ El pan y la sal*).

Hay que remarcar que en el origen del ámbito cultural del que forma parte lo que es el espíritu de La Mancha, "uno de los símbolos más potentes de resurrección" es el poder germinativo del grano. Por otro lado, el vino y la ebriedad se asociaron desde los primeros tiempos de la civilización mediterránea a la espiritualidad y "con aceite se ungía a los recién nacidos y a los moribundos (crisma y extremaunción), quizás con la intención de lubricar los difíciles tránsitos a la vida y a la muerte [...] Para los mediterráneos, pan, aceite y vino representan la esencia de esta mesa cotidiana que es altar, luz, calor, alimento, comunidad, comunión. Significan pertenencia, paisaje común, identidad" (Zimmermann).

Pero, como hemos visto, toda esta cultura (y culto) del pan, del vino y del aceite, según Zimmermann, origina "un nuevo orden económico y simbólico cimentado en los productos agrarios [que] se propagó muy rápidamente hacia los cuatro puntos cardinales: cuando hacia el 4000 a.C. amanecían en Mesopotamia y Egipto los primeros estados de la historia, la cultura del cereal ya había alcanzado la península Ibérica".

No obstante, "aunque las vides y los olivos se plantaron por primera vez en Próximo Oriente, el vino y el aceite de oliva, los otros dos componentes [además de los cereales] de la triada mediterránea, apenas desempeñaron un papel secundario en Mesopotamia y Egipto, debido a las limitaciones climáticas de su zona de cultivo [...] El vino siempre fue un artículo de lujo reservado a los ricos y los religiosos. Sus primeros rastros son sedimentos encontrados en una vasija de arcilla de Godin Tepe, en Irán, datada hacia el 3500 a.C. En Egipto la

uva se cultivaba desde tiempos prehistóricos, mientras que las jarras de vino con sello están atestiguadas en la I dinastía (2920-2770 a.C.) [...] Al parecer la mayoría de las uvas de los viñedos mencionados en textos de la Mesopotamia meridional hacia finales del II milenio se consumían frescas o en forma de pasas. El vino, que estaba personificado por la diosa Geshtinanna, aparece principalmente en la literatura y en los textos de rituales. Las normas relativas al consumo de vino en el Código de Hammurabi (1792-1750 a.C.) indican que las tabernas estaban en manos de mujeres. El olivo es originario de la región costera de Siria y Palestina". Pero además de toda esta evolución paralela de agricultura y cultura, algunas innovaciones en el campo de la agricultura se anticiparían varios milenios, respecto a la península ibérica, en Mesopotamia: "Las semillas se dejaban caer una a una en surcos situados a intervalos regulares a través del embudo del arado de siembra, que fue uno de los inventos tecnológicos más importantes de la antigua Mesopotamia y permitía ahorrar un 50% de semillas frente al método de la siembra a voleo".

Además de todo este progreso en el campo de la agricultura, el nacimiento de la escritura cuneiforme (3300 a.C.) está directamente relacionado con la agricultura: "Durante sus primeros siglos el sistema [de signos pictográficos] se utilizó casi exclusivamente para documentar la transferencia de recursos alimenticios como la cebada, la cerveza y el ganado. Y la diosa de los cereales, Nisaba, se convirtió en la patrona de los escribas".

En Mesopotamia había canciones que reflejaban rituales agrícolas en los que el Rey (como representante del dios Dumuzi), estaba asociado con la fertilidad. En el festival de la siembra, aquél se acoplaba con una sacerdotisa que representaba la diosa del amor, Inanna; una de aquellas canciones dice así: "Yo, Dumuzi, el rey, sembraré tu vulva con el arado"; y la diosa respondía, "¡Pues siembra mi vulva con el arado! Hombre de mi corazón, ¡siembra mi vulva con el arado!" En pleno siglo veinte, el poeta Miguel Hernández escribía

con semejantes términos: "He poblado tu vientre de amor y sementera, / he prolongado el eco de sangre a que respondo / y espero sobre el surco como el arado espera: / he llegado hasta el fondo."

De la misma forma que sexualidad y agricultura estaban relacionadas, estos dioses también eran famosos por beber, porque Inanna no sólo era la diosa del amor sino que igualmente era la patrona de las tabernas, y su padre, Enki, dios de la sabiduría, competía con su hija en la fama de ser grandes bebedores. Estos dioses de Mesopotamia no sólo bebían, sino que decidían el destino de los otros dioses en estado de ebriedad. Así, en un momento dado, dice una canción:

"todos los grandes dioses, preceptores de destinos, se presentaron ante Anshar y les inundó la alegría.

Uno besó al otro en la reunión; conversaron, se sentaron a un festín.

De productos del campo se alimentaron **se empaparon de vino**. Con dulce licor se remojaron el gatzate, se sintieron bien al beber la cerveza. Estaban totalmente despreocupados y se les levantó el ánimo.

De Marduk [otro dios], su paladín, decidieron el destino"

(Ver Suter/Civil)

Pero mientras los dioses de Mesopotamia se emborrachaban y la tecnología agrícola progresaba, ¿qué estaba ocurriendo durante aquellos milenios en la península ibérica en general y en lo que hoy conocemos como Castilla-La Mancha en particular?

Los primeros agricultores en Castilla-La Mancha

Con el cambio de unos grupos nómadas que vivían básicamente de la caza y de la pesca, a unos grupos sedentarios o parcialmente sedentarios, las creencias y la simbología religiosa también cambiaron.

"Esta nueva manera de vivir y de relacionarse con su medio, posibilita novedades en la esfera simbólica. La nueva relación con los ciclos de crecimiento natural tiene consecuencias, por supuesto, en el medio pensado y en el ámbito de las creencias, pues se centra la atención en la fertilidad de los campos, en el agua y en el Sol como energía vital, siendo conscientes de la dependencia adquirida respecto a las fuerzas de la naturaleza, por ello las veneran, siendo el germen de las futuras primeras religiones, al tomar una mayor conciencia del mundo en el que debe subsistir [...] Las fuerzas de la naturaleza se han magnificado y ya no es la fuerza de las grandes manadas su principal foco de atención. No hace falta recordar, la intensidad de los posteriores cultos de las civilizaciones al Sol" (David Rodríguez González). Y nosotros añadiríamos, a la Tierra y al Agua.

"El neolítico es un período que se caracteriza por la progresiva variación en las estrategias humanas de aprovechamiento del medio, que desembocarían en la economía de producción, dejando paulatina y lentamente, como complemento y en segundo lugar, la que hasta entonces había sido la fórmula más duradera y exitosa de captación de recursos por parte del hombre, la caza y la recolección, la economía depredadora [...] Lo importante en un grupo humano, no es tanto la forma en que obtenga sus recursos, sino las relaciones sociales de producción, su manera de entender la territorialidad, es decir, su forma de apropiación de la tierra [...] No será hasta el Neolítico Final/Tardío, lo que hemos denominado Neolítico Avanzado, cuando se distingan claramente los cambios con la domesticación del paisaje (dominio cultural sobre la naturaleza) y como consecuencia de ello la aparición del modo de vida campesina" (Rodríguez González). Se podría decir, pues (como ya hemos visto), que hace más de 8000 años ya podemos hablar de que se perfila el origen de nuestros primeros campesinos y, con ellos, se transforma también la manera de alimentarse.

Un aspecto fascinante de la historia de la alimentación es que, además del uso práctico de los productos de la agricultura y de la ganadería, estos se usan para hacer ofrendas y sacrificios a los dioses, pero también para facilitar el tránsito de los vivos a la otra dimensión de su existencia, a la muerte. Y es que la tierra será vista en muchas de las religiones mediterráneas como el útero de la madre que vuelve a recibir a su hijo y lo mismo ocurrió en lo que hoy es Castilla-La Mancha.

"La tumba de Villamayor, -- escribe D. Rodríguez González-- tenía forma circular con un diámetro de 58 centímetros en su boca y en su base 123 centímetros. En esta fosa con forma de pera se depositó el cadáver de un individuo en decúbito lateral izquierdo [posición fetal]. El relleno estaba compuesto por tierra grisácea, piedrecillas calizas, conteniendo abundantes fragmentos de cerámicas y útiles líticos [...] la tierra utilizada para colmar la fosa habría sido transportada especialmente para este fin. De esta manera, los fragmentos de materiales documentados, habrían venido ya incluidos en esas tierras. Tierras que tendrían para las gentes que efectuaron el enterramiento un significado especial.

Estos datos, aún cuando es necesario contrastarlos con la excavación de un número mayor de fosas, apuntan hacia la existencia de un ritual de sacralización de los lugares de enterramiento basado en los cultos a la Madre Tierra. Esta afirmación se fundamenta en dos datos documentados:

La forma de la fosa, muy similar a la de La Lámpara, es muy parecida a la de un útero, y el cadáver es colocado en posición fetal.

La tierra para colmar la tumba es una tierra seleccionada. Hubiera sido mucho más fácil utilizar la misma tierra extraída anteriormente, sin embargo, se opta por rellenar la fosa con tierra en la que abundan los caliches, no encontrada en las cercanías de la fosa [...] Estas poblaciones expresan así su deseo de enviar al difunto a la tierra a la que pertenece y en la misma posición en la que nació.

Igualmente, lo cubren de la tierra en la que vivió, sacralizando así el espacio de enterramiento. En todos los rituales de enterramiento practicados por el ser humano, especialmente en los cultos naturalistas, la idea de la pertenencia a la tierra y la inevitable vuelta a ella, es una constante universal”.

Así, y de una forma bastante paradójica, a través de la Muerte conocemos mejor cómo vivían nuestros antepasados en la prehistoria. Rituales funerarios, tumbas, urnas, ceremonias, exvotos, ofrendas, están relacionados muy directamente con los alimentos que consumían nuestros predecesores y, entre ellos, el pan, el vino y el aceite.

Ahora vamos a hacer un breve recorrido histórico del pan, el vino y el aceite en nuestra comunidad, ayudándonos de uno de los panoramas más recientes de nuestra historia regional, coordinado por Francisco Ruiz Gómez, *Castilla-La Mancha en su Historia* (2009).

Paseándonos por la Prehistoria desde el Paleolítico (500.000 a.C.) llegamos al Neolítico (6.000/5.000 a.C.) donde ya nos vamos a encontrar con un de los elementos básicos para hacer el pan, el trigo. F. Javier Morales Hervás (dentro del libro que hemos mencionado más arriba) nos dice que la presencia de conchas marinas encontradas en sondeos arqueológicos indicaría que la meseta mantenía relaciones con las poblaciones costeras de la península y “las innovaciones neolíticas desde la costa mediterránea. Este hecho está constatado en yacimientos como Azután, donde se documenta desde el quinto milenio a.C. la **agricultura del trigo...**”. Y avanzando un poco más en el tiempo llegaríamos hasta el Calcolítico (3.000 a.C.) en el que ya “los análisis realizados ponen de manifiesto la existencia de una economía basada en la agricultura del **trigo y la cebada** [...] asociado habitualmente a contextos funerarios y definido por la presencia de una característica cerámica de forma acampanada decorada con motivos incisos geométricos...”. Ya, en ese periodo, se ha realizado la “generalización de la metalurgia” y

aparecen los "dientes de hoz". Y en esta época se documentan las costumbres funerarias, construcciones funerarias, estructuras tumulares y cámaras de mampostería en el Valle de Huecas.

Entramos así en la Edad del Bronce con la Cultura de las Motillas y, en los territorios que a nosotros nos interesan; este periodo se denomina como Bronce Manchego (2300-1300. a.C.). Y escribe F. Javier Morales Hervás que "los ecosistemas existentes en nuestro ámbito regional durante la Edad de Bronce no debieron diferir mucho de los actuales": árboles como encinas, alcornoques, quejigos, robles, pino carrasco, arbustos como enebros, madroños, lentiscos, jaras. "Las áreas pantanosas serían más extensas, como se desprende de la importante presencia de restos de anátidas y grullas, mientras que la documentación de liebre, perdiz y avutarda pone de manifiesto la existencia de grandes extensiones de pradera. La acción humana queda atestiguada por la presencia de un importante porcentaje de polen de cereales, lo que demuestra la clara vocación agraria de los asentamientos del Bronce Manchego, pudiéndose señalar una mayor especialización agrícola en el caso de las Motillas".

Por otro lado, además de los enterramientos individuales que ya hemos mencionado, desde el siglo trece a.C., se hacen rituales de incineración (influjo transpirenaico), que indican la riqueza étnica de nuestros orígenes, que, además de estar ligados muy estrechamente a las tradiciones y los alimentos mediterráneos, también recibimos la influencia de otros pueblos peninsulares que venían del norte de Europa y de la costa atlántica.

"En conclusión, --escribe Morales Hervás-- podemos afirmar que el territorio actualmente ocupado por la Comunidad de Castilla-La Mancha, cuenta con una interesante realidad arqueológica, que demuestra que los orígenes del poblamiento se remontan a una fecha bastante antigua y que este ámbito asumió una notable importancia estratégica y económica durante buena parte de los tiempos prehistóricos".

En el capítulo 2 del libro que nos está sirviendo de guía para transitar por la historia de la comunidad de Castilla-La Mancha, María del Rosario García Huerta se ocupa de la cultura Ibérica, desde el siglo seis al uno a.C. El ritual funerario del mundo ibérico es la incineración. "Una vez quemado el cadáver, los restos se introducirían en un recipiente cerámico, urna, y en algunas ocasiones se procedía previamente a su lavado." También se hacían ritos, banquetes funerarios, "se realizaban ofrendas al difunto que consistían en la quema de alimentos *in situ* que no eran consumidos por los vivos. También sabemos que al finalizar el banquete, la vajilla empleada era quemada para que no fuera reutilizada. [...] Aunque la incineración es el ritual dominante en el mundo ibérico, hay también algunos enterramientos de inhumación, fundamentalmente de niños".

Ya en esta etapa (siglo seis antes de Cristo) se han encontrado en La Quéjola, Albacete, "ánforas de vino", y se almacenan los cereales: "... destaca por su gran tamaño el almacén de Alarcos, dedicado al almacenamiento de trigo. Una zona de este almacén estaba destinada al tratamiento y transformación del cereal en harina y a la cocción de alimentos, fundamentalmente de pan, como pone de manifiesto la presencia de un horno así como el gran número de molinos rotatorios y de mano encontrados".

Son comunes, pues, las "ánforas vinarias" y también los establecimiento dedicado "al comercio del vino a fines del siglo seis a.C." También se desarrolla el comercio del aceite, del vino y de los cereales. Se percibe la influencia griega en las "copas de diversas tipologías". Y, dice la autora, "tanto estas copas como las cílicas y los escifos reflejan un claro predominio de la vajilla griega relacionada con el vino..."

La misma autora trata el tema de los celtíberos (siglos siete al dos a.C.), y nos dice de estos que "no llegaron a tener una escritura propia, pero adoptaron en muchas ocasiones los caracteres de la escritura ibérica para transmitir una serie de ideas expresadas en su

originaria lengua celta". Mas pronto esta adaptación de la lengua celta con caracteres ibéricos dejó de usarse para dar paso al latín.

"El ritual funerario seguido por los celtíberos era el de la incineración que desde el Bronce Final y a lo largo de la Edad del Hierro fue adoptado en casi todo el territorio peninsular [...] después de quemar el cuerpo los huesos se ponían en una urna cerámica y se enterraba en una fosa en el suelo". Según crónicas romanas, a algunos de los cadáveres de los guerreros muertos en combate, los exponían para que los buitres se los comieran "y se los llevaran al cielo con los dioses" (García Huerta).

La religiosidad de nuestros antepasados estaba relacionada con la Naturaleza. Así, Lug era una divinidad de carácter solar. "Otras divinidades identificadas son Las Matres que simbolizan la maternidad, la fecundidad de las tierras y las aguas [...] el carácter naturalista de la religión celta que consideraba sagrados a numerosos elementos naturales como el sol, la luna, el agua o los árboles."

Pero los primeros manchegos no sólo encontraban en la Naturaleza consuelo religioso para su dura y precaria existencia, sino que la usaban en su favor de todas las formas imaginables. Por ejemplo, con las astas del ciervo se hacía mangos de hoz. "El cultivo de cereales ocupaba el lugar más importante, habiéndose recogido restos de trigo, cebada y escanda que constituirían, además la base de la alimentación". También, en el yacimiento de Segeda, escribe García Huerta, "se han identificado tartratos, un componente del vino, cuyo hallazgo parece atestiguar no sólo el consumo del vino sino también su elaboración local, avalada por la localización en el mismo yacimiento de Segeda de un lagar". Y "las fuentes literarias [romanas] se refieren a la recolección de miel que se preparaba mezclándola con vino para la obtención de una bebida que se consumía en ceremonias importantes".

Con la conquista romana (estudiada por Gregorio Carrasco Serrano en el libro que estamos glosando), después de derrotar a los

cartagineses, termina la dominación púnica en la Península y en el 218 a.C. se inicia la presencia romana continuada en Hispania y ya en 197 a.C., dentro de lo que era la provincia Citerior Tarraconense se encontraban Segobriga y Toletum, nuestro actual Toledo, y lo que es hoy nuestra comunidad castellano-manchega jugaría un "papel estratégico como zona de paso obligado".

Con el proceso de romanización, tanto en las ciudades y como las *villae* (villas rurales de explotación agropecuaria), nuestra región empieza a definirse geográficamente con nombres citados por cronistas e historiadores romanos: Libisosa (Lezuza) en la actual provincia de Albacete, Toletum (Toledo), Consabura (Consuegra), Caesarobriga (Talavera de la Reina), Segobriga (cuyo gran apogeo duró hasta siglo cuatro d.C.), Ercavica, Laminium (Alhambra), donde Plinio sitúa precisamente el origen del río Anas, nuestro actual río Guadiana, y cuya misteriosa desaparición, la de la ciudad de Laminium, sigue intrigando aún hoy a historiadores y arqueólogos. Y finalmente Oretum, que compartimos con la provincia de Jaén, y que designa una zona muy amplia de Ciudad Real.

En un repaso somero de la evolución de la agricultura en nuestra comunidad, nos encontramos que la región conocida como la Oretania septentrional vendría a comprender parte de lo que es hoy Castilla-La Mancha. Pero con la llegada de los romanos todo lo relacionado con la cultura oretana (que, como decimos, fue en parte el origen de lo que sería después conocida como La Mancha) tenía los días contados.

Durante la Edad Antigua se produce la paulatina desintegración de las estructuras características de la cultura oretana septentrional. Desde la *etapa ibérica reciente-romana republicana*, en la que se materializa el contacto entre las dos realidades --indígena y romana--, con la pervivencia de elementos tradicionales y la incorporación de otros nuevos; pasando por la *etapa romana altoimperial*, en la que consolida y completa el denominado "proceso de romanización", que acaba casi por completo con la identidad oretana; y culmina en el *periodo romano bajoimperial*, en el que la región parece verse inmersa en los procesos de transformación social y económica que afectaron a nivel general a la Península Ibérica [...] Las *villae*, por su parte, parecen desarrollarse desde la etapa romana altoimperial y significan un elemento cualitativo muy importante en el

explotación de los recursos agropecuarios, también de acuerdo a una concepción puramente romana. En la etapa tardorromana, las lujosas *villae*, de las que contamos con buenos ejemplos en nuestro ámbito de estudio, son reflejo de una sociedad que cambia con motivo de las profundas transformaciones sociales y económicas acaecidas en el Imperio.

La relevancia de la religión como lugar de paso de importantes rutas y la propia necesidad de la comercialización de los productos agropecuarios y minerales, hacen del territorio oretano septentrional un espacio extraordinariamente dotado en cuanto a infraestructura viaria, la cual ha sido objeto primordial de los estudios arqueológicos tradicionales y contemporáneos.

Desde el punto de vista de la cultura material, existe una evidente introducción de los elementos hispanorromanos, que sustituyen de manera rotunda a los tradicionales oretanos en un momento temprano de la etapa altoimperial.

Lo mismo parece suceder con las creencias y costumbres más arraigadas, que son remplazadas de modo no traumático por las romanas. Por ello, puede afirmarse que la romanización del territorio oretano septentrional se ha producido completamente en este momento (L. Benítez de Lugo, G. Esteban Borrajo y P. Hevia Gómez).

"A partir sobre todo de la época bajo imperial --escribe Carrasco Serrano--, y acorde a la ruralización que experimentaría durante dicho período la población en general y la vida socio-económica, las *villae* van a adquirir una gran importancia como centros de explotación. Son numerosas las *villae* que se localizan en el ámbito de Castilla-La Mancha, como por ejemplo la de Puente de la Olmilla (Albadalejo) y la de Alcázar de San Juan, ambas en la provincia de Ciudad Real".

Respecto a los temas que nos conciernen, nos adentramos en el la Eda Media y, por ahora, pasaremos de puntillas por la época visigótica (siglos cinco a ocho de nuestra era), porque será durante el dominio islámico (de los siglos ocho al once en nuestra región), la también conocida como la época de las tres culturas, en la que ocurrirán cambios profundos en nuestra agricultura, aunque, teniendo en cuenta que éramos una zona azotada por constantes conflictos bélicos. "La mayor parte de estas tierras formaban un distrito fronterizo o *tagr*, denominado Marca Media, dirigido por un gobernador que tenía su sede en Toledo".

Francisco Ruiz Gómez señala que en las reparticiones de botines de la conquista islámica los árabes se llevaban la mejor parte

y "los bereberes, en cambio, recibieron tierras mucho más pobres, como las de nuestra región, despobladas y menos productivas, por lo que poco después estalló una revuelta y muchos regresaron a sus lugares de origen, en el Atlas". Es decir, que una buena parte de nuestra identidad está también ligada a los bereberes. Porque, además, "en el año 756 llegó un príncipe Omeya, Abd al-Rahmán I el Emigrado, de origen árabe y bereber, que inició la época del *emirato independiente* y favoreció la llegada de nuevos grupos bereberes que se asentaron nuevamente por tierras del interior peninsular y La Mancha". Veamos ahora con un poco más de detenimiento, la importancia que tuvo el pan, el vino y el aceite en la evolución humana y en la formación de nuestra identidad como manchegos.

El pan nuestro de cada día

En Castilla-La Mancha poca gente sabe que el Pan de Cruz de la provincia de Ciudad Real (nuestro famoso pan de pueblo, redondo y con dos cortes en forma de cruz en una de sus caras) posee el sello de Indicación Geográfica Protegida concedido por la Comisión Europea. Es un pan artesano, porque a pesar de que la masa se hace con máquinas, el resto del proceso se realiza a mano. Este pan está hecho con harina de trigo candeal, su miga es blanca y esponjosa, su corteza correosa, fina y dorada, puede durar hasta una semana sin que su interior se ponga duro. Era el pan que se llevaban los hombres y las mujeres que trabajaban el campo, metido en sacos, cuando se iban "de semana" porque las tierras que trabajaban estaban alejadas de la población. En Tomelloso, Ciudad Real, se iban el lunes por la mañana y ya se llevaban el pan para toda la semana. Los pequeños propietarios y parte de su familia se quedaban a dormir cerca del "tajo", en "cuartillejos", pequeñas casas de campo, o en "bombos", refugios de piedra en forma de vientre materno.

En aquella época tirar el pan era un pecado; se aprovechaba hasta la última miga: además de ser un suplemento para cualquier

comida, se hacían con él catas de aceite, se empapaba en vino tinto y se comía echándole un poco de azúcar, se convertía en picatostes, se hacían migas, se usaba en guisos y platos típicos de la gastronomía de La Mancha.

El corte en forma de cruz cristiana que lo caracteriza (que en este caso se asocia con la Cruz de Calatrava) se viene haciendo desde el siglo trece. Pero más adelante volveremos a los varios tipos de panes, sus usos y rasgos simbólicos y religiosos, vamos ahora a acercarnos brevemente a la historia del pan en general.

Sin duda el pan redondo de cruz es una parte de la identidad de La Mancha, o por lo menos lo era hasta los años setenta, cuando en el mundo rural se introdujo el pan en forma de barra (conocido en aquí como pan francés). Es curioso que en Francia, donde los franceses se identifican con sus baguettes y sus barras de pan, realmente no fuera hasta la mitad del siglo dieciocho cuando el pan en forma de barra se hiciera más popular que el pan redondo. De hecho, con el pan rústico en forma de bola, "boule" se originó la palabra "boulangier", es decir, panadero (William Alexander).

"El pan se sitúa en el cruce entre lo material y lo simbólico, entre la economía y la cultura [...] El pan estaba en el corazón de las preocupaciones materialistas, pero a la vez llevaba una fuerte carga simbólica [...] Cristalizando la identidad colectiva y también el destino individual, el pan forja unos lazos complejos entre lo sagrado y lo profano, la esperanza y la angustia, el todo y la parte, la madre y el hijo, el príncipe y el vasallo, el productor y el consumidor, el vendedor y el comprador, la justicia y la injusticia [...] Comúnmente asociado con el cuerpo humano y también con el divino, el pan es un guión de unión entre la vida y la muerte, conectando el aquí y el ahora con el más allá" (Steven Laurence Kaplan, *Good Bread is Back*). Porque, en efecto, el pan "religa" al ser humano con la tierra, con sus orígenes más remotos como grupo, como tribu y como sociedad.

A principio del siglo pasado (1904), el británico John Asthon publicó una historia del pan que, a pesar de ser muy básica y estar escrita con fines divulgativos, todavía hoy tiene su vigencia y encanto. Según este autor, los egipcios ya cultivaban tres tipos de trigo, entre ellos uno que por sus óptimas cualidades nutritivas ha sido recuperado en el siglo veinte entre las panaderías artesanales, el trigo "espelta". También en Egipto existían ya los primeros panaderos profesionales, y los asirios en Babilonia, por lo menos los más pobres, se alimentaban de panecillos de trigo y avena que cocían entre las cenizas calientes.

En Palestina los judíos usaban el pan sin levadura, como bien reflejan los textos bíblicos. El pan ácimo lo mojaban en aceite y lo usaban como una ofrenda. En general, si un grupo de personas se reunía para comer, el padre de familia bendecía el pan antes de empezar la comida y se encarga de repartirlo.

En tierras más lejanas, en China, en la escala social, los primeros eran aquellos que cultivaban la mente, luego los que cultivaban el campo, después los fabricantes y, finalmente, los mercaderes. Está claro que el mundo, también en China, ha cambiado mucho, porque ahora los primeros son precisamente los comerciantes.

En París hubo una época en la que los monjes controlaban el negocio de las panaderías; tenían el monopolio de los hornos públicos a los que las amas de casa, o sus sirvientas, llevaban la masa para ser cocida en forma de pan. Esta costumbre, aunque no siempre bajo la tutela de los monjes, de llevar el pan a un horno comunitario en el cual se pagaba por utilizarlo, permaneció en buena parte de España hasta bien entrado el siglo veinte. Yo recuerdo en Linares, Jaén, a mi madre y a las vecinas de mi barrio, ir a un horno público a hacer los dulces típicos de Navidad, todavía a finales de los años sesenta del siglo pasado. Pero para hacer cualquier tipo de pan hace falta harina

y para hacer la harina hay que moler los cereales; detengámonos un instante en el tema de la molienda.

Con el uso de los cereales para producir harina, se pasó de la forma manual de moler el grano a la forma industrial, y a la creación de los molinos de todo tipo. Según John Ashton, los chinos parece que fueron los primeros en aprovechar el viento para mover los molinos; no se sabe con seguridad cuándo se introdujeron los molinos de viento en Europa, pero todo el mundo parece estar de acuerdo en que ya en el siglo doce se estaban usando. Detengámonos brevemente en la historia de los molinos, ya que en el caso de La Mancha, los molinos de viento son una parte fundamental de su identidad paisajística y cultural.

En el Quinto Congreso Internacional de Molinología, que tuvo lugar en Alcázar de San Juan en el mes de Octubre del año 2005, se dijo que todavía en el siglo diecinueve había 154 molinos de viento funcionando en Castilla-La Mancha. Posteriormente se iniciaría un proceso de industrialización de la producción de la harina, y los molinos fueron poco a poco destruidos o abandonados.

Según los autores de "El origen de 'La molienda'. Evolución conceptual y técnica desde el punto de vista arqueológico", "de forma general, parece admitido que, durante el tercer milenio, se produce una evolución técnica del sistema de mortero y, por tanto, el origen de la auténtica molienda. Aparece así la **pedra de moler**, asociada a la domesticación de las especies vegetales (agricultura) y a la incipiente complejización social, expresada en una especialización en las tareas funcionales e incluso una posible significación social ya en relación con la Edad de los Metales [...] La propia acción continuada de este proceso de transformación, y su desgaste dio como resultado el denominado **molino de vaivén, barquiforme o artesa**, prolijo en los hallazgos arqueológicos de toda la prehistoria reciente, ejemplificando la estandarización de la molienda como un proceso estable y cotidiano en los hábitat prehistóricos, lo que la convierte en

uno de los indicadores arqueológicos habitacionales [...] Es a partir de la Segunda Edad del Hierro, a mediados del primer milenio a.C., cuando se generaliza, por influencia del mundo griego, el uso del **molino circular**. Este tipo marca un aumento en el tamaño de los molinos y una complejidad técnica creciente [...] Este continuo aumento en el tamaño genera, a partir del 300 a.C., la necesidad de utilizar la tracción animal o la inducción de palancas manuales. Aparecen, como evolución de los anteriores, los primeros **molinos de sangre**, denominados en las fuentes clásicas *mola asinaria* los de tracción animal y *mola trusálitis* los de tracción humana”.

Ya en el año 200 a.C. se empieza a usar el molino hidráulico, molino de agua, molino de rueda de agua romano. Vitrubio en *De Architectura* menciona un “molino de rueda vertical”, probablemente persa. Y los autores del artículo que estamos glosando, dicen que “con la llegada de los Árabes se introducen novedades tecnológico-mecánicas, a través de la utilización de nuevas energías de movimiento, como son las mareas (**molinos de marea** muy comunes en toda la fachada atlántica llegando incluso al Mediterráneo hasta mediados del siglo XIX) y el viento”

Los molinos de viento, “de referencias históricas posteriores a los hidráulicos, su presencia en Europa se explica con tres teorías: La técnicamente posible durante el mundo grecorromano sin evidencias directas, la oriental (arábiga, china, mongola y tibetana), que se instaure en el mediterráneo por la cultura islámica y en Europa por la influencia de los cruzados; y la espontánea en el occidente durante el siglo XII. Lo cierto es que durante la Edad Media en el interior peninsular aparecen los **molinos de viento** como un nuevo modelo que gana rápidamente espacio, no solo como innovación y alternativa técnica en el tipo de fuerza motriz (más continua y controlable), sino también como sustitución o ampliación del territorio utilizable para el desarrollo de la molienda [...] En cuanto a las referencias textuales sobre los molinos de viento, las primeras se evidencian en torno al

850 d.C., con los Hermanos Banu Musa y los geógrafos árabes Al-Tabari y Al-Masudi a principios del siglo X. Fechas en la que refieren la existencia de *molinos de viento de eje vertical* muy rudimentarios en la provincia de Seistan (o Sijistán), en Persia y que se remontan al 644 d.C., apareciendo las primeras citas cristianas en relación a estas citas árabes gracias a los contactos de los cruzados con éstos durante los siglos XI y XII (1096-1191). Asimismo debieron aparecer en Persia en época preislámica los primeros *molinos de viento de eje horizontal*."

"Teóricamente a partir del s. XII, se incorporaron los nuevos inventos que desarrollaron una nueva fuente energética: el viento. Con su implantación a partir del inicio de la Edad Moderna, no solo incentivaron el aumento demográfico, soportando el aumento de producción cuantitativa, sino que además posibilitaron que regiones, sin cursos fluviales de entidad (como Herencia) pudiesen moler su propio grano sin necesidad de trasladarse y ver encarecidos así los productos de la transformación de la materia.

Las estructuras inmuebles dedicadas a la molienda, independientemente de su fuente energética, se han situado a lo largo de toda historia en lugares específicos. Igual que en la antigüedad aprovechaban los recursos naturales y paisajísticos de la zona, ahora lo que se buscan son asentamientos con condiciones óptimas de vivienda o producción. Por lo tanto, el molino y la molienda se convierten, en elementos evolutivos que evidencian además de la capacidad de transformación y producción económica, las características específicas sociales y culturales". Hasta aquí lo que nos dicen los especialistas dedicados al estudio de los molinos en *El Quinto Congreso Internacional de Molinología*. Por lo tanto, ya le hemos echado un vistazo a la máquina que convertiría los cereales en harina, veamos, pues, ahora la importancia fundamental que tuvieron los cereales para cambiar totalmente el curso de la prehistoria y de la historia.

Es cierto que como señala la Wapedia (Wikipedia para teléfonos móviles), haciéndose eco de una gran cantidad de estudios especializados, los cereales son la base de las grandes civilizaciones: la cultura europea que se forma en torno al trigo, la de extremo oriente que se relaciona con el arroz y las culturas americanas que están relacionadas con el maíz. Los cereales panificables, por el gluten que contienen, son el trigo, la espelta y el centeno; lo cual no quiere decir que no se hagan panes con otros cereales. Las principales formas de consumir los cereales son en grano, como harina, sémola, en forma de pan, pasta, o "flakes". Por supuesto, también se usan los cereales como alimento para los animales y más recientemente como biocombustible (producción de etanol). Los grandes productores de cereales son China, Estados Unidos e India. Pero detengámonos en el trigo.

"La cultura del trigo, que apareció hace unos 10.000 años en el Próximo Oriente, se extendió gradualmente por toda la cuenca del Mediterráneo y después por Europa, y se convirtió en una Cultura en el sentido más amplio de la palabra: el trigo plantó la semilla de unas nuevas imágenes e instauró un profundo cambio en la imaginería colectiva de la emergente civilización agrícola" ("El pan, la imagen y la mano", Christine Armengaud, en *Alimentos Sagrados*).

El trigo es sin duda uno de los cereales que más se consume en el mundo (junto al arroz y el maíz). Se conocen 24 especies de trigo y (volvemos a la Wapedia), "el trigo tiene sus orígenes en la antigua Mesopotamia. Las más antiguas evidencias arqueológicas del cultivo de trigo vienen de Siria, Jordania, Turquía e Irak. Hace alrededor de 8 milenios, una mutación o una hibridación ocurrió en el trigo silvestre, dando por resultado una planta tetraploide con semillas más grandes, la cual no podría haberse diseminado con el viento. Existen hallazgos de restos carbonizados de granos de trigo almidonero y huellas de granos en barro cocido en Jarno (Iraq septentrional), que datan de año 6700 a.C."

Por lo tanto, este paso del trigo silvestre al trigo cultivado por los seres humanos fue fundamental en la evolución de nuestra especie. Este cambio estuvo directamente relacionado con la transformación del nomadismo al sedentarismo, de ser exclusivamente cazadores a domesticar los animales y hacerse simultáneamente pastores, y "también --como ya hemos dicho-- el surgimiento de la escritura, concretamente la Escritura cuneiforme, creada por los sumerios, y, por tanto, el principio de la historia y el fin de la prehistoria".

El largo camino del cultivo del trigo desde Mesopotamia hasta La Mancha, pasa primero por Egipto, luego por Grecia y después por Roma. Paralelamente a este viaje en el tiempo de los cereales y del grano como eje central de nuestra alimentación, se van creando divinidades asociadas con la agricultura, los cereales y la fertilidad en general. Deméter sería la diosa del pan y de la agricultura en Grecia, luego los romanos la transformaron en Ceres y, posteriormente, los cristianos se centran en la madre de Cristo. Todas estas divinidades ancestrales y diosas de la fertilidad paganas, convergen no sólo en la Madre Tierra, sino en la Madre de todas las madres, la madre de dios hecho hombre, la Madre de Cristo. Pero como hay que "ganarse el pan", volvamos al "pan nuestro de cada día".

Está claro que cada vez que tenemos que mirar hacia atrás en la historia, nos encontramos con que ya antes (por lo menos en la zona del Mediterráneo) los egipcios lo habían hecho todo. Aunque sea anecdótico, el pan ha sido siempre una fuente de vida en las diferentes culturas egipcias; en el dialecto egipcio del árabe al pan se le llama *aish*, "vida". Y es que sucede que gracias a que los egipcios dejaron reflejada toda su vida cotidiana en las pinturas del interior de las tumbas, hoy conocemos mejor el proceso completo que termina en el pan en Egipto, que este mismo proceso en la Edad Media de Occidente. Por ejemplo, se sabe que los egipcios ya hacían más de quince clases de panes (William Alexander, *52 Loaves*).

En el libro *Alimentos sagrados* leemos: "A los egipcios les debemos dos importantes logros en cuanto a la elaboración de pan se refiere, el empleo de levadura y la invención del horno cónico, forma que fue adoptada varios siglos después por griegos y romanos [...] Estos dos pueblos, griegos y romanos, veneraban a una misma diosa como la protectora de la agricultura y los cereales. Deméter, voz que significa en griego arcaico *Tierra madre*, conocida también como Ceres, diosa de la que deriva el término cereales, enseñó al hombre el secreto de la elaboración del pan como agradecimiento después de haber recuperado a su hija Proserpina, que había sido raptada por Plutón. En este episodio tienen su origen las Cerealias, fiestas que celebraban la vuelta de Proserpina del infierno y que tenían lugar cada año durante la primavera romana [...] Los granos de trigo apretados en la espiga servían de vínculo de unión a los iniciados en los célebres Misterios de Eleusis, la ciudad griega donde, según recoge la leyenda, vio la luz el primer grano de trigo. En las grandes ceremonias eleusianas que se celebraban en torno a la vida y a la inmortalidad del alma era obligada la ofrenda de cestas con grano, panes y tortas elaboradas con el trigo recogido en los campos que rodean la ciudad [...] También la religión cristiana vio en la figura estilizada de la espiga de trigo una imagen con enorme carga simbólica, ya que Dios hecho hombre quiso esconderse en un poco de pan de trigo para quedarse en el mundo hasta la consumación de los siglos. Así, desde principio de la cristiandad, panes y espigas de trigo han decorado habitualmente los ornamentos sagrados" (María Jesús Gil de Antuñano y Macu Tejera).

El pan en España fue "introducido por los celtíberos en el siglo tres a.C., por lo que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península. En la España mozárabe, el cultivo de cereales, que no era extenso, era suficiente y por eso el pan era el alimento base de la dieta cotidiana. En cada casa, el ciudadano amasaba el que iba a ser su futuro pan, le ponía una marca que lo distinguía y lo llevaba a

cocer a hornos públicos [...] En el año 1200 consta la existencia del gremio de panaderos de Barcelona. Y las primeras leyes que regulaban la panificación en España aparecen en el siglo XIV" (Anna Bellsolà, *Pan en casa*).

"Junto al pan común de cada día, pan cotidiano en forma de flauta, flautín, pistola u hogaza, es tradición arraigada en todos los pueblos de nuestra geografía elaborar tortas, bollos, pasteles y panecillos para festejar ocasiones señaladas.

Estos panes tienen un fin distinto al pan bendito. Es el pan cotidiano en el que se introduce alguna variante que lo enriquece, como aceite, mantequilla, azúcar o huevos, sencillamente para agasajar al santo del día. Los hornazos de San Marcos llevan huevos duros incrustados en su superficie. Hay un pan para el día de Todos los Santos, otro para el día de San Antón y otro para el de Santa Lucía. Un pan celebra la cosecha, otro la siembra o la boda, y otro la Navidad, el Carnaval o la Pascua.

Muchos son los pueblos donde se elaboran panes con formas de animales, recuerdo de aquellos sacrificios paganos en honor a tal dios, que los pobres hacían o mandaban hacer con cera o masa de harina cuando no podían costear el pago de un animal" (María Jesús Gil de Antuñano y Macu Tejera).

"Los panes, que son perecederos por naturaleza, han dejado no obstante su marca en negativo, en forma de moldes de arcilla que permitían a los panaderos hacer figuras en serie. Los moldes descubiertos en Mesopotamia, que tienen unos 4.000 años de antigüedad, representan espirales solares, ciervos, leones, peces, hombres y mujeres, especialmente diosas maternas con los senos recogidos en las palmas de las manos, como algunas figuras de arcilla neolíticas [...] la mayoría de los panes que evocan este tema [de la fertilidad], incluso en la antigüedad, presenta forma de sexo masculino o femenino. A menudo se colocan falos [de pan] sobre los arados al plantar la simiente. También se ponen sobre la mesa en el

equinoccio de primavera o se cuelgan de las ramas de palma benditas el Domingo de Ramos. En Portugal, el día de las viudas aún hoy se hacen [penes de pan] de todos los tamaños. En la zona oriental de la península Ibérica antiguamente se reservaban para el desayuno de las mujeres jóvenes el día de su boda [...] Todos los rituales de amasado e ingestión de los panes en forma de sexo guardan relación con profundos miedos y están ideados para proteger contra la infertilidad no sólo de las mujeres, sino también de la tierra [...] Existen muy pocos lugares donde aún se comen panes en forma de cuerpo humano el día de Todos los Santos [...] Los panes de Todos los Santos solían tener forma de cadáver amortajado en la región de Toledo[...] La imagen del pan aparece en las tumbas egipcias, en los mosaicos griegos y romanos, en las pequeñas esculturas de arcilla de varios siglos antes de Cristo, en los frescos de Pompeya, en los manuscritos miniados medievales y en innumerables bodegones" (Christine Armengaud en *Alimentos sagrados*).

La gran revolución en la elaboración del pan fue el descubrimiento de la levadura, que de nuevo se la debemos a los egipcios, quienes ya hacia el año 5000 a.C. usaban levadura de cerveza para fermentar el pan. "La aparición de la levadura supuso una auténtica revolución en panadería, pues permitió preparar una masa que subía. Antes, el pan no fermentaba, no se esponjaba. Era un pan ácimo, como el que se emplea para el sacramento católico de la comunión. Posteriormente a los egipcios, fueron los romanos quienes importaron a toda Europa el uso de la levadura de cerveza, que comunicaba un sabor algo amargo al pan. Así que la levadura de cerveza se utilizó hasta el siglo diecinueve, cuando se descubrió otro tipo de levadura" (Anna Bellsolà,).

Al inicio de este trabajo ya hablamos de la importancia del pan como mediador en los ritos religiosos en general y entre los cristianos en particular. Así, John Ashton, señala cómo todas las ramas cristianas usan el pan, en diferentes formas, para celebrar la unión de

los humanos con Dios. El modelo central lo da Cristo en la última cena. El rasgo común de este pan mediador entre el cielo y la tierra es que es redondo, indicando así la presencia divina después de la consagración del pan; aunque hay algunas ramas orientales del cristianismo que usan pan cuadrado con una cruz estampada.

En el cristianismo primitivo se usaba pan común en los ritos. Lo que no está tan claro es cómo se pasó del pan común, ya fuera ácimo o no, a la oblea en forma de denario (el *denarius* fue una moneda de plata romana que llevaba una X estampada) para representar el dinero por el cual Judas traicionó a Jesús. Pero las hostias llevaban ya sea una cruz o un cordero estampado.

Antes vimos algunas costumbres y supersticiones relacionadas con el pan, una de ellas, la de no poner el pan bocabajo, se da entre los marineros ingleses (que pensaban que haciendo eso el barco en el que iban se podía dar la vuelta y hundirse) y en La Mancha, donde poner el pan de cruz bocabajo traía mala suerte. El pan sin duda sigue siendo en muchos países el símbolo del alimento básico que no puede faltar. En la reciente Revolución de Túnez (febrero del 2011), la gente salía a la calle mostrando una barra de pan que simbolizaba la penuria en la que vivían y el alto coste de la vida cotidiana en general.

El número 505 de la revista *Molinería y Panadería. Revista de la industria de la harina*, publicada en Barcelona en el año 1952, se abrió con un artículo muy explícito: "Se suprime el racionamiento de pan y la clasificación de cupo y excedentes en el trigo", y decía que "con la supresión del racionamiento del pan, el Gobierno demuestra una vez más la clara orientación de su política hacia la normalidad de los mercados y confirma con hechos positivos la base real de las perspectivas optimistas de la economía". El periodo que va desde 1936 hasta este 1952, había sido particularmente difícil para los españoles en general y para los campesinos manchegos en particular. El pan, racionado, fue uno de los alimentos principales para combatir

el hambre durante aquellos años. Los otros españoles, los que tuvieron que salir del país comerían "el amargo pan de la emigración" (Azorín, "El pan y el agua").

La importancia del pan en todas las culturas, se puede constatar en el refranero de cualquier país europeo. En España se podrían citar muchas frases hechas y refranes que todavía en el siglo veintiuno se utilizan: "Al falta de pan buenas son tortas", "Al pan, pan, y al vino, vino", "Contigo, pan y cebolla", "Pan con pan, comida de tontos", "Pan para hoy y hambre para mañana", un acontecimiento aburrido puede ser "más pesado que un día sin pan", y una persona muy buena se dice que es "más buena que el pan". Y para acercarnos a los otros temas que este ensayo trata, el aceite y el vino, ofrecemos dos refranes no ya tan comunes hoy en día: "Pan caliente, con aceite", "Pan de trigo, aceite de olivo y de parra el vino". Adentrémonos ahora, pues, en la cultura del vino.

Lo sagrado y lo profano: el vino

"A finales de la era Terciaria las plantas pertenecientes al género *Vitis* estaban repartidas por Japón, Asia oriental, América del Norte y Europa [...] parece que la especie que originó la mayoría de las variedades actuales fue evolucionando gradualmente debido a la selección humana de las vides silvestres [...] dada su extensa distribución natural es casi imposible identificar el lugar, o lugares, donde se cultivó por primera vez la vid para producir vino [...] el número cada vez mayor de pruebas procedentes del sudeste de España atestiguan que el Mediterráneo occidental también podría haber desarrollado una tradición vitícola autóctona independiente entre los años 2500 y 2000 a.C." (Tim Unwin)

En el prólogo a la edición española de *El vino y la viña* (de donde acabamos de extraer un fragmento), su autor humildemente reconoce que "las tradiciones vinícolas españolas no están lo suficientemente bien representadas" en su libro, pero destaca que

"España ha desempeñado un papel fundamental --y a menudo un tanto ignorado-- en la historia del vino. Diversos hallazgos paleobotánicos indican que las vides se cultivaban posiblemente en España ya a finales del III milenio a.C., y es muy probable que la viticultura comenzara a practicarse poco después. Durante la época romana, el vino español se vendía por todo el mundo mediterráneo y acabó compitiendo con los caldos elaborados en la propia Italia. A partir de entonces, durante el periodo medieval los árabes mantuvieron una tradición de erudición y tolerancia que acabaría contribuyendo de forma significativa a la revitalización de la ciencia y del empeño intelectual en Europa". Por otro lado, y para dejar claras sus negligencias respecto a nuestro país, dice: "Debo admitir también que en la presente obra apenas se tratan las transformaciones que han revolucionado la viticultura y la vinicultura en España en los últimos años".

Partiendo, pues, de la idea que el formidable trabajo de Tim Unwin deja de lado parcialmente los vinos de España, sólo le vamos a prestar atención a los aspectos generales de su libro que tratan del uso simbólico de la vid y del vino. Un apartado de su obra que interesa en particular, el que lleva por título "Símbolos y sociedad": "A pesar de que la vid y el vino se encuentra entre los símbolos más importantes de las sociedades surgidas alrededor de las costas mediterráneas, aún no se comprende bien su papel preciso en términos ideológicos y sociales [...] El uso de la vid como símbolo de fertilidad puede entenderse en parte cuando observamos cómo cada primavera crecen nuevos brotes de la madera aparentemente *muerta* de una cepa vieja. Una vez establecida esta relación metafórica, otros productos de la vid, incluyendo la uva y el vino que se elabora con ella, pueden incorporarse a la representación simbólica más amplia de la fertilidad. Se considera que tal simbolismo, expresado directamente mediante conceptos ideológicos asociados con la muerte y con el renacimiento, ha surgido de una determinada

conciencia religiosa desarrollada en las primeras civilizaciones del Asia sudoccidental y del Mediterráneo oriental.

Además, el valor simbólico de la vid y del vino en el judaísmo y más tarde en el cristianismo también ha desempeñado un papel decisivo en la difusión de la viticultura durante la era posromana. Sin embargo, aún se está debatiendo la importancia relativa de factores económicos e ideológicos en el mantenimiento y la expansión de la viticultura durante la época medieval. Esto se debe en parte a otro aspecto del papel que desempeñan los símbolos en la sociedad, relacionado con el poder y la dominación [...] En el contexto de la viticultura medieval, una vez establecido el papel del vino en la Eucaristía cristiana, los propietarios de los viñedos pudieron obtener beneficios de la venta de este vino [...] En el siglo XIV el vino ya se había convertido en parte esencial de la cultura de las clases dirigentes de la Europa noroccidental, como sucediera anteriormente con los griegos y los romanos que siglos atrás colonizaron la mayor parte del Mediterráneo [...] El papel simbólico del vino y de la vid no ha perdido vigencia en la actualidad. No hay más que contemplar los anuncios de vino que aparecen hoy en revistas y periódicos para apreciar la importancia del simbolismo social del vino en la sociedad capitalista del siglo XX".

Un capítulo importante del libro de Tim Unwin para los fines de nuestro trabajo es el que trata los orígenes de la viticultura, sus símbolos y sus "misterios". "El desarrollo de los mitos de la fertilidad, que deben representarse una y otra vez para asegurar una productividad agrícola continuada, condujo a la aparición de una serie de rituales simbólicos asociados a las estaciones agrícolas".

La vid y el vino han estado siempre presentes en el desarrollo de la experiencia religiosa en el ámbito mediterráneo. La vid en el invierno parece un tronco seco, muerto, es como una raíz que busca una respuesta en el cielo, más que en la tierra, pero en la primavera nos fascina con su explosión de hojas verdes, no sorprende, pues que

se convirtiera en "un símbolo muy apropiado de la muerte y del renacimiento del dios, así como de todo el ciclo agrícola" (Tim Unwin).

También la uva tiene ese poder de sobrevivir a los estragos del tiempo y a la muerte invernal, transformándose en "uva pasa" y en vino. El vino se convirtió, por su poder embriagador, en el mejor vehículo para ponerse en contacto con los dioses. En la mística cristiana y en la islámica la embriaguez era aparentemente simbólica, pero lo que está claro es que sólo a través de la borrachera a lo divino (alcanzada con vino o sin él) los santos parecen entrar en contacto directo con dios. No obstante, el consumo moderado del vino emerge como "bueno" en la tradición judeocristiana, y en algunas sectas sufíes de la mística islámica, pero también se señala siempre que el abuso del vino es muy pernicioso y, en el caso de los musulmanes, está totalmente prohibido. "Tanto la propiedad de las vides como el conocimiento de los métodos de vinificación que permitieron a los seguidores de una creencia religiosa ponerse en contacto con los dioses, podrían haber sido inicialmente un secreto muy bien guardado por una élite religiosa y política que ansiaba consolidar el control que ejercía sobre sus súbditos", escribe Tim Unwin.

Pero "el vino elaborado a base de uvas no era la bebida alcohólica más habitual en ninguna de las dos grandes cunas de la civilización, los valles del Nilo y del Tigris-Éufrates. No obstante, antes de que finalizara el IV milenio a.C., el vino ya se empleaba de forma generalizada en libaciones y en sacrificios, y las clases dirigentes lo consideraban la bebida idónea para acompañar sus comidas. Tanto en Mesopotamia como en Egipto el vino y la vid ya estaban asociados a divinidades específicas, pero en ninguna de las dos sociedades desempeñaron estas divinidades el papel que asumiría Dioniso/Baco en siglos posteriores"; es decir, entre griegos y romanos respectivamente.

Como varios autores han hecho ya, Tim Unwin, repasa la presencia del vino en el antiguo testamento, pero de todo lo que dice nos vamos a quedar con sus conclusiones: "Hemos querido resaltar el simbolismo que se otorga al vino y a la vid en el Antiguo Testamento por dos razones fundamentales: en primer lugar, puede verse como reflejo de varias de las representaciones simbólicas más amplias del vino y de la vid en las ideologías de la mayoría de las religiones del Asia Menor en el I y el II milenio a.C.; en segundo lugar, gran parte de este simbolismo fue asimilado y desarrollado por la religión cristiana, que con el tiempo se convertiría en la ideología dominante de aquellas sociedades en las que el vino acabó siendo la principal bebida alcohólica. Cabe destacar también la gran influencia ideológica que ejerció Grecia en estas sociedades, expresada a través del simbolismo del dios griego Dioniso".

En el apartado "El vino y la vid: símbolos de fertilidad y de lujo" Tim Unwin escribe que "desde sus orígenes en las montañas de Kurdistán, en la frontera entre Irán y Turquía, la viticultura y la elaboración del vino se extendieron a los centros más importantes de la civilización prehistórica en el Asia sudoccidental y en el Mediterráneo oriental. La aparición de toda una serie de creencias ideológicas y rituales simbólicos se debió a la necesidad que tenían estas sociedades de asegurar la fertilidad continuada de la tierra para poder reproducirse. En tales circunstancias, la vid, que aparentemente moría en invierno para renacer después con inusitado vigor en primavera, se convirtió en un símbolo especialmente pertinente del ciclo anual de la muerte y renacimiento de la naturaleza. Así, los dioses de la vid se asociaron a los rituales agrarios de fertilidad en todas las religiones en las que se practicaba la viticultura. En las latitudes meridionales, donde era difícil cultivar cepas con éxito y donde la cerveza constituía la principal bebida alcohólica de las masas, los dioses de la vid nunca desempeñaron un papel importante en el panteón. Sin embargo, en aquellos lugares

donde las vides crecían mejor, como en Canaán y después en Grecia y en el Imperio romano, los dioses de la vid adquirieron un papel nuevo y más significativo. El vino, producto de la vid, posibilitó la comunión de las gentes con sus dioses por sus efectos tanto simbólicos como fisiológicos. En palabras de Dodds (1960), *el efecto psicológico consistió en liberar los instintos del hombre de la esclavitud impuesta por la razón y la costumbre social: el adorador se percató de una extraña vitalidad nueva, que atribuía a la presencia del dios en su interior*. A partir de este momento el vino y la vid también pasaron a formar parte de la celebración ritual de la vida humana y de la fertilidad. El vino, convertido ya en bebida habitual en festines y banquetes, es sinónimo de diversión y facilita las relaciones sexuales.

Con todo, el vino también tenía una significación social específica. Tal y como evidencian las tablillas de Nimrud, el vino era una mercancía relativamente escasa y fue en un principio privilegio de unos pocos elegidos, de los criados de la corte y de los sacerdotes. Tanto en Egipto como en Mesopotamia la cerveza constituía la bebida alcohólica más habitual y el consumo del vino estaba restringido a los miembros de la élite que controlaban o bien la producción vinícola o las redes comerciales que posibilitaban su importación. Por otra parte, en la antigua Grecia y más tarde en el Imperio romano, donde la vid se cultivaba sin problemas, el vino se convirtió en la bebida alcohólica habitual de las masas".

Este complejo y rico substrato cultural que señala Tim Unwin, está en la formación de los rasgos que caracterizan a La Mancha y a sus habitantes; sin duda la cultura del vino es un elemento imprescindible para entender el cuerpo y el espíritu de La Mancha.

Todos aquellos que estén interesados en conocer mejor la historia de la vid y del vino en La Mancha, debemos remitirlos a dos libros fundamentales que aquí sólo glosaremos parcialmente: *El gran libro de los vinos de Castilla-La Mancha* (2001), de Enrique Sánchez

Lubián y *La cultura del vino en Castilla-La Mancha* (2003), coordinado por Carlos de la Morena García.

En todo nuestro trabajo hemos prestado particular atención a los rasgos del paisaje y del clima que puedan ayudarnos a definir "El espíritu de La Mancha". Un párrafo de Enrique Sánchez Lubián nos facilita la tarea al respecto: "La luminosidad, término con el que se define la cantidad de luz solar que reciben las plantas, es un factor de gran importancia en los fenómenos fisiológicos de la vid. Se estima que para obtener una buena cosecha los días nublados no deben superar un tercio de los transcurridos entre el *lloro* aproximadamente a finales de marzo, y la vendimia [en la *Vinipedia* se dice respecto al *lloro* que cuando termina el invierno y las temperaturas empiezan a subir, las viñas empiezan a despertar de su letargo invernal y arrancan su ciclo vegetativo. La savia empieza a correr por los vasos y, a través de los cortes que se han realizado durante la poda, empieza a salir un líquido transparente que es el primer indicador del inicio del ciclo vegetativo. A partir de ahí empiezan a verse los primeros brotes en las cepas. A esta fase se le llama el *lloro*]. En términos generales, los viñedos españoles reciben más de 2.500 horas de luz, y los de Castilla-La Mancha unas mil más, una circunstancia que se ha definido, atinadamente, como *la viticultura de la luz*". Pero ¿cómo llegaron a ser lo que son ahora los viñedos de Castilla-La Mancha?

Según Enrique Sánchez Lubián "fueron unos pastores íberos quienes, buscando un mejor asentamiento, cambiaron las orillas del río Jabalón por el cerro de *La cabezas* [Valdepeñas] y que allí plantaron el primer viñedo" de La Mancha. "Y en la tumba de Los Villares en Hoya Gonzalo, Albacete, fechada hacia finales del siglo VI a.C., se encontraron restos de dos celebraciones funerarias con consumo de vino. Hay referencias de que en el Neolítico ya había uva en la zona de Jumilla, donde posteriormente atestiguan ese cultivo restos cerámicos de las épocas griegas y romanas".

"Años después de la Reconquista de Toledo, en el año 1101 Alfonso VI concedió a los mozárabes un Fuero o Privilegio, entre cuyas concesiones figuraba la libertad para poder plantar viñas. En el año 1150 el rey Alfonso VII recompensó a los caballeros templarios por su ayuda en la lucha con tierras y viñedos en el Campo de Calatrava y en esa fortaleza se recibió en 1158 al monje Raymond de Citeaux, procedente de Borgoña, quien fundó la Orden de Calatrava. Se atribuye a esos frailes cistercienses la introducción en la zona de una uva tinta, quizás la *Pinot Noir*, que derivó hacia nuestra variedad *Cencibel*." Está claro que de nuevo el cultivo, cuidado y renovación de las vides en lo que hoy es Castilla-La Mancha cayó, parcialmente, en manos de los religiosos y los poderosos. Enrique Sánchez Lubián hace un repaso minucioso de cómo en la comarca conocida hoy bajo la Denominación de Origen *Méntrida*, "fue concedida durante el Medioevo a determinados señoríos jurisdiccionales que se encargaban de su gobierno y de llevar a cabo una rápida repoblación"; unas tierras que se dedicaban al viñedo y, en algunos casos, al olivar.

"Desde el siglo XIII, las tierras altas de nuestra región se convirtieron en la principal bodega de España. Según relata el historiador Ricardo Izquierdo Benito en su trabajo *Castilla-La Mancha en la Edad Media*, durante los siglos XIII y XIV se propició un cierto proteccionismo al cultivo de la vid, para poder mantener las necesidades de abastecimiento. Así, los vecinos que querían verse exentos de alguna carga tributaria tenían que plantar una superficie determinada de viñedo".

"En tiempo de Felipe II la viña se cultivaba en casi toda nuestra región", lo cual conocemos por las *Relaciones Topográficas*. Entre todos los vinos de la época Enrique Sánchez Lubián destaca el *aloque* de Valdepeñas y subraya que "dicha palabra proviene del árabe *al-jalúqui*, perfume azafranado, y como adjetivo significa de color rojo claro [...] La construcción del Camino Real que unía Madrid con Andalucía fue el gran espaldarazo que consiguió la ciudad de

Valdepeñas y sus vinos. Esta mejora en las comunicaciones propició que caravanas permanentes de arrieros llevaran a Madrid sus cargamentos de vino".

"La segunda mitad del siglo XIX está marcada por el inicio de la revolución industrial en la empresa vinícola española. Comienzan a conformarse las primeras firmas constituidas con carácter empresarial, primero en la zona de la Rioja. En el año 1857, el Ministerio de Agricultura celebró en Madrid su primera exhibición de calidades, a la que asistieron bodegas de Ciudad Real --Agustín Salido y Manuel de la Torre-- y de Albacete --Pascual Torres y Pedro Molina de las Peñas. Otro bodeguero ciudadrealeño asiduo a estas muestras fue Luciano de Murrieta, quien en 1878 y 1889 obtendría medallas en la Exposición Universal de París con sus vinos. Por esos años se creó en Valdepeñas la bodega más importante de la época, Luis Palacios, que llegó a enviar diariamente a Madrid más de 25 vagones cargados con 100 pellejos de vino cada uno de ellos". A finales del siglo diecinueve "la nuestra era la región vitivinícola más extensa y productiva del país".

"El cambio de siglo estuvo marcado por la incidencia de la plaga de filoxera que incidió definitivamente en la evolución del viñedo de Castilla-La Mancha. Los esfuerzos realizados para superar la situación apuntaron las trazas del futuro de nuestra viticultura, al igual que en nuestros tiempos las han diseñado la introducción de modernas técnicas de elaboración [...] Hacia 1870 la filoxera destruyó una gran parte de los viñedos europeos. En nuestras tierras los primeros síntomas se manifestaron en el año 1900 en municipios de la provincia de Albacete [...] La solución al problema vino por la repoblación de los lugares dañados con cepas americanas que eran inmunes al insecto".

Lo irónico de la filoxera es que la provoca un insecto venido a Europa desde América del Norte pero también la solución nos vino del mismo continente; un lugar donde los españoles habían llevado la vid

en el siglo dieciséis. Así, y siguiendo el libro clásico de Antonio Larrea, en 1863 se detectó la plaga primero en Inglaterra (aunque hay otras versiones de que fue primero en Francia), luego en Francia y Portugal (1868) y finalmente en 1878 en España. A Europa llegó el insecto porque en el siglo diecinueve se importaron vides americanas para jardines botánicos y viveros europeos, "el insecto llegó con ellas, y comenzó sus ataques a la vid europeo, más sabrosa, más blanda, de tejidos menos duros".

Y, dice Antonio Larrea que "al término del conflicto bélico [1939], comenzó el auge del viñedo contemporáneo en Castilla-La Mancha" hasta llegar al momento actual, en el que los vinos de La Mancha cada día son más reconocidos en el mundo entero. Pero veamos cómo ven esos vinos los extranjeros y, de paso, cómo nos retratan en relación con nuestros vinos.

Lo queramos o no, el cómo nos ven los otros es parte de nuestra identidad. Así, el castellano-manchego siempre ha estado asociado con los molinos de viento, con el queso, el pan y el vino. Cuando los viajeros extranjeros pasaban por La Mancha, uno de sus temas predilectos era hablar del vino que aquí se producía. En *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*, Pedro Plasencia escribe: "la inmensa mayoría de los ilustres viajeros que a lo largo de los siglos nos visitaron (con mayor profusión en los siglos XVIII y XIX) coincidió en apreciar la general bondad de los caldos de estas tierras [...] la norma fue que los viajeros franceses alabaran el vino peninsular,teniéndolo por auténtico, rico y variado". Pero a Víctor Hugo no le gustaron ni nuestra comida ni nuestros vinos, llegó a decir que "el vino, junto con el aceite, es lo más atroz de todo" en España; lo cual prueba que el poeta francés tenía el gusto atrofiado.

Fueron los ingleses los que mejor y más amaron siempre nuestros vinos. Entre ellos se destaca Richard Ford, que vivió en España tres años (1830-1833) y publicó uno de los libros más hermosos escrito por un extranjero sobre nuestro país: *Las cosas de*

España. No obstante, Ford señala nuestra desidia como rasgo distintivo del español medio, una pereza que afecta al español hasta par elegir sus vinos y llega a decir: "el español toma los bienes tal como los dioses se los envíen, como los tiene a mano; bebe el vino que se produce en la viña más cercana, y si no lo hay, se regodea con el agua de la fuente que está menos lejos. Es lo mismo en todas las cosas; añade el menor esfuerzo posible a lo que la naturaleza le concede buenamente".

Aunque sea una simplificación (la de esa pereza congénita que no se puede extender a todos los españoles, y menos a los campesinos manchegos del siglo diecinueve) no es una mala definición de un señorío rancio que por aquella época controlaba la mayor parte de la producción del vino en España.

En las descripciones que los viajeros han hecho de España, un tópico parece repetirse: "la sobriedad de los españoles" y su capacidad para beber sin emborracharse, por lo menos así era cuando bebían vino principalmente. "Esto coincide en todos los viajeros que abordan la materia, es que el español tiene por don de Dios un inusual aguante para el vino y el aguardiente, líquidos que puede ingerir en descomunales cantidades sin llegar a sentirse borracho", dice Pedro Plasencia. A pesar de todo, Richard Ford parece estar un poco más acertado en cuanto a el asunto de la "sobriedad española", por lo menos en el siglo diecinueve: "Es una equivocación suponer que los españoles sienten una repugnancia oriental hacia el vino por el hecho de vérselos borrachos muy rara vez [...] 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".

Por otro lado, a nivel personal, yo recuerdo que en la segunda mitad del siglo veinte, que en los pueblos de la Mancha que yo conocí, nunca vi a ningún borracho, y no debió ser por que no los hubiera, sino que en aquella época un hombre se jactaba de trabajar

mucho no de ir mucho de juerga, como sucedió a partir de los años ochenta, y, por lo tanto, que vieran a un hombre borracho por la calle era una "vergüenza" para él y para su familia; un asunto que, por supuesto, tiene sus raíces en la moderación que la Biblia aconseja al beber vino. De ahí que el barón Charles Davillier (que viajó a España con el artista Gustave Doré) observara, en 1862, que los manchegos "a pesar de los refranes que los muestran bajo un aspecto poco favorable, son generalmente trabajadores y sobrios". El mismo barón hablaba entusiasmado de los vinos de La Mancha: "La fama del vino de La Mancha es muy antigua, como lo demuestra un pasaje de Don Quijote. Parece ser que antiguamente se reservaba todos los años la cantidad necesaria para los reyes de España".

Entre los vinos de nuestra región más elogiados por los viajeros, están el vino de Valdepeñas, el de Manzanares y el vino de Ciudad Real, y dice Davillier: "La Mancha produce también otro vino famoso, que tal vez haga más tiempo que se conoce que el valdepeñas, es el vino de Ciudad Real, capital de la provincia de su nombre. Este vino tenía antiguamente mucha fama y se le conocía por el nombre de vino católico". Davillier dice esto refiriéndose al pasaje del capítulo XIII de la segunda parte de El Quijote donde el Caballero del Bosque le ofrece una bota con vino a Sancho:

Y diciendo esto, se la puso [la bota de vino] en las manos a Sancho; el cual, empinándola, puesta en la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora, y dando un gran suspiro, dijo:

--¡Oh hideputa, bellaco, y cómo es católico [excelente]!

--¿Veis ahí --dijo el del Bosque en oyendo el hideputa de Sancho--, como habéis alabado este vino llamándole hideputa?

--Digo --respondió Sancho--, que confieso que conozco que no es deshonorado llamar hijo de puta a nadie, cuando cae debajo del entendimiento de alabarle. Pero dígame, señor, por el siglo de lo que más quiere: ¿este vino es de Ciudad Real?

--¡Bravo mojón [catador o entendido de vinos]! --respondió el del Bosque--. En verdad que no es de otra parte, y que tiene algunos años de ancianidad.

Este último nombre ("vino católico"), según Pedro Plasencia, es un error de lectura de El Quijote de parte del barón francés, no obstante, alguna experiencia "religiosa" debió tener Davillier al beber

el vino de La Mancha para que se le nublara el entendimiento, y es que, en verdad, tanto los vinos de España como los de Ciudad Real, estuvieron muy relacionados con la Iglesia católica.

Atilano Martínez Tomé, en *El monasterio cisterciense en el origen de los vinos españoles*, nos cuenta que "la relación que históricamente ha vinculado al vino con la Orden del Císter trasciende el simple dato y se integra dentro de los procesos colonizadores por los que ha pasado la Península Ibérica. Los palos de vid que traían los monjes cistercienses para restaurar los viñedos en España eran el símbolo de una nueva colonización, la última, pero decisiva para entender nuestra cultura actual".

Tan es así que desde el siglo once el papado de Roma reclama como suya, de la Santa Madre Iglesia, la península ibérica:

El empeño del papado para incorporar la Península Ibérica al patrimonio de San Pedro fue terco y constante. La Iglesia contó para conseguir este objetivo con un primer grupo de choque en los monjes cluniacenses. Estos hicieron acto de presencia en España con todas las bendiciones de Roma y todo el apoyo real, aunque no con el consentimiento del monacato autóctono, al que arrojaron de sus propios monasterios. Lo mismo sucedió en las sedes episcopales. Cuando abades y obispos provenientes de Francia coparon la práctica totalidad de estos cargos, Roma lanzó la orden de suprimir el rito mozárabe, heredado de los antepasados visigodos. Esta decisión, a pesar de las resistencias aisladas, terminó por imponerse [...]

En la Península Ibérica se habían tomado los monasterios, se había suprimido el rito multiseccular autóctono y se había cambiado por el romano y la letra gala había sido impuesta sobre la toledana. Así, los monjes cluniacenses habían cumplido su misión cortando de raíz lo más querido y genuino español. Después vendrían los hijos de San Bernardo para construir una nueva cultura sobre las ruinas anteriores. Esta nueva cultura aportaría el vino como símbolo de presencia [...]

¿Qué tenía el vino para los fundadores del Císter? Algo muy especial debieron ver en él San Benito, San Roberto, San Bernardo y demás fundadores como para no incluirlo en la lista de los manjares vetados. ¿La carencia de vino era signo de la enemistad divina? Es más, allí donde se levantaba un monasterio cisterciense, allí se comenzaba o intensificaba el cultivo de la vid [...]

Mas en España los monjes no eran los que hacían los trabajos del campo (sólo participaban en esas tareas de vez en cuando), sino que contrataban e incorporaban a labradores en los monasterios dándoles el nombre de *hermano converso*. Por otro lado, "al menos en algunas granjas se ha detectado la presencia de siervos moros

junto a esos *conversos*. Cuando el trabajo era más intenso, casi siempre en los periodos de recolección, iban monjas a ayudarles”.

Con el tiempo el asunto del consumo del vino por parte de los monjes empezaría a ser mal visto entre la comunidad católica. “Las especiales connotaciones que lleva consigo la venta del vino y la más que probable afición que le prestaron algunos monjes, hizo que el Capítulo General tomara decisiones drásticas sobre este comercio ya en la segunda mitad del siglo XII. No solamente prohibió la venta del vino por los monjes, sino que, incluso, se prohibió dentro del monasterio, aunque la venta fuera llevada a cabo por domésticos de la abadía”.

La Peste Negra provocó un caos en la península ibérica durante el siglo catorce, los pillajes y arranques de viñas en el campo eran constantes, y la producción de vino fue muy limitada durante muchos años. “A pesar de todas estas dificultades, se consiguió la recuperación de los viñedos y las abadías cistercienses volvieron a consagrar el vino de sus cepas y volvieron a llenar las cubas de sus bodegas hasta la desamortización de Mendizábal”, y entonces...:

El vino sagrado de los cistercienses, el que se había constituido signo de las bendiciones divinas, tuvo que dejar ese mundo el día 11 de octubre de 1835, cuando un decreto suprimía los monasterios [...] Un nuevo Decreto, dado el 19 de febrero de 1836, ordenaba la venta de todos los bienes que habían pertenecido a las comunidades religiosas suprimidas y daba las normas para llevar a cabo las subastas. Las viñas de los monasterios, bendecidas durante siete siglos, pasaron a manos de nobles o ricos burgueses, únicos capaces de comprar los grandes lotes en que se dividieron las fincas monacales. El cambio de propietarios no llevó consigo un trasvase de la cultura, ni de la dedicación que los monjes habían prestado a las vides. Los monasterios se fueron cayendo, las bibliotecas vieron arder el acervo cultural que los monjes habían dejado en sus estanterías y el sentido simbólico del vino se perdió en beneficio exclusivo del económico.

Como si de una maldición se tratara, la filoxera hizo su aparición a finales del siglo XIX.

Dejemos el vino con su aura sagrada, su transformación en una mercancía sin mayor interés que la de ser vendida y esa crisis que tanto afectó a la vid europea a finales del siglo diecinueve, y

acerquémonos ahora a uno de los árboles más emblemáticos de la cuenca del Mediterráneo, el olivo.

El aceite y el ballet de los olivos

En el nombre del fruto del olivo, **oliva/aceituna**, y su producto, **óleo/ aceite**, se encuentra el doble origen de una buena parcela de la identidad mediterránea y manchega: **oliva** viene del latín y **aceituna** del árabe, **óleo** desde el griego **elaion** pasando por el latín, **aceite** viene del árabe **az-zait**. Así, si mezclamos las tradiciones grecorromanas y las que nos llegaron desde Egipto, el Magreb, Siria y Líbano, tenemos resulta la descripción de una parte de los rasgos que caracterizan la cultura y el espíritu mediterráneos y manchegos: una identidad híbrida, de cruces de razas y culturas.

En el Caso de La Mancha, los que son cruces de razas y de culturas, casi se podría decir que se manifiesta en forma de cruces de caminos, de vías, de rutas comerciales y estratégicas. Somos el resultado de todos aquellos hombres y mujeres que pasaron por esta tierra alta, esta planicie de luz, no tan seca como se pensaba, y donde el olivo echó raíces milenarias.

Si los árboles son parte de nuestra memoria colectiva, el olivo es sin duda un árbol tan fundamental como la encina o la higuera para definir nuestra identidad como manchegos, porque en estos árboles no sólo se refleja un paisaje físico, sino también espiritual.

Ala y raíz, permanencia y fijeza, pertenencia y viaje eso fuimos (ahora ya no sabemos muy bien lo que somos, ¿"internautas"?), el olivo milenario que con sus brazos terrestres busca la humedad y la seguridad de la tierra y con sus brazos aéreos va buscando el aire y la luz, eso fuimos; ahora los olivos adornan las rotondas de nuestros pueblos y es la cultura del coche la que ha modificado buena parte de nuestros hábitos. Por un lado, la búsqueda incesante de la libertad en el cielo, en el aire, en el viaje; por el otro, el enraizamiento, la búsqueda de respuestas en la oscuridad de la tierra, el viaje hacia

dentro, hacia la oscuridad, como todas las plantas, como el trigo, la vid y el olivo.

Si pudiéramos ver a cámara lenta el nacimiento y crecimiento de un olivo dejando que se guíe por la búsqueda de la luz y del agua, veríamos cómo el tronco se retuerce y contorsiona a través de los años, y las ramas y las raíces crean un ballet que para el tronco es una tortura. Pero de este retorcimiento, de este baile que se realiza, como todos los bailes, entre el deseo de elevarse y la vuelta a caer y poner "los pies en la tierra", nace el fruto del olivo y de este, la oliva/aceituna, estrujada, prensada, exprimida, sale su jugo, el aceite.

La historia del aceite está estrechamente unida a la del pan y a la del vino, y aún más que los cereales y la vid, el olivo es un emblema del ámbito Mediterráneo y sus ramificaciones orientales. Desde los textos bíblicos ya el olivo simbolizó la paz y la fertilidad, pero también en Grecia y Roma se usó como símbolo de triunfo y gloria. El olivo busca la luz del cielo con sus brazos rugosos, nos une (como el ciprés) con la otra esfera, con el cielo de las religiones que nacieron en este mismo entorno mediterráneo.

Como el trigo y la vid, el olivo sigue el curso de la progresiva "domesticación" de la naturaleza. En su origen el olivo también era una especie silvestre; lo que se conoce en España con el nombre de *acebuche*, una palabra de origen bereber. No se puede saber con seguridad la fecha del inicio de su uso y lo más seguro es que su nacimiento se sitúe en África. "Ciertos historiadores indican que el olivo procede de Persia, otros del valle del Nilo y hay quien lo supone originario del valle del Jordán, pero la gran mayoría afirma que es oriundo de la antigua Mesopotamia, desde donde se expandió al resto de los países" (José L. López Larramendi, *El aceite de oliva*).

Judy Ridgway en su *Aceite de oliva. Manual para sibaritas*, escribe que "las referencias más antiguas acerca de este árbol [el olivo] aparecen en un papiro egipcio del siglo XII a.C. Se trata de una

escritura ofrecida por Ramsés III al dios Ra, en la cual hace ofrenda de los olivares plantados en torno a la ciudad de Heliópolis: *De estos árboles puede extraerse el aceite más puro que mantendrá llameantes las lámparas de tu santuario*".

De nuevo, como en el caso del pan, en el Antiguo Egipto es donde encontramos la documentación más amplia del uso del aceite de oliva. La diosa Isis sería la que habría enseñado a los egipcios el cultivo del olivo. Según López Larramendi, "en Egipto, desde hace más de 5.000 años, ya se empleaba el aceite de oliva para iluminar los templos, siendo la primera civilización que practicó la extracción del aceite por procedimientos mecánicos naturales, los mismos en los que se basa la obtención actual. También era frecuente la administración de baños con aceite perfumado e imposición a las momias (entre los años 980 y 715 a. C) de coronas fabricadas con ramas de olivo [...] Griegos, fenicios, romanos, judíos, cartagineses, árabes, hispanos y demás pueblos que comerciaban en las orillas del mar Mediterráneo fueron los encargados de difundir el cultivo y aplicaciones del olivo, siendo en esta época y por boca fenicia, cuando por primera vez se denomina al aceite de oliva como *oro líquido*".

Pero volviendo al antiguo Egipto, entonces el uso culinario del aceite era más común entre los esclavos judíos que entre los propios egipcios. Y es que, como podemos constatar por el antiguo testamento, para los judíos tanto el pan como el aceite eran fundamentales a un nivel práctico, simbólico y ritualista: con aceite se consagraba a reyes, pontífices y sacerdotes, y también se consagraban los instrumentos del culto divino. Además, escribe J. L. López Larramendi:

Para el pueblo hebreo, el aceite de oliva se sitúa en Adán. Una vieja leyenda refiere que cuando Adán tenía 930 años, y presintiendo que se acercaba su muerte, recordó que el Señor le había prometido el "óleo de la misericordia", que sería la redención suya y de la humanidad, y mandó a su hijo Seth al Paraíso, en donde el querubín que lo vigilaba le entregó tres semillas cogidas del árbol del Bien y del Mal. Aquellas tres semillas germinaron en la boca de Adán después de muerto, y de esta forma, en el

monte Tabor en el valle de Hebrón, nacieron tres árboles: el olivo, el cedro y el ciprés.

Entre los griegos el olivo era ampliamente usado a todos los niveles de la vida cotidiana: en la cocina, en la iluminación y la medicina natural. En los primeros juegos olímpico (776 a. C.) se les daba a los ganadores una ramita de olivo y, además, a manera de premio, se les daba una buena cantidad de aceite.

"En España se introduce el cultivo del olivo, mediante los Fenicios (1100 a.C.) y posteriormente fue creciendo aquél mediante las relaciones económicas con Grecia. Pero no fue hasta el año 206 a.C. tras la ocupación romana en Hispania, cuando la producción olivarera empieza a cobrar cierta importancia". (Wapedia). Es cierto que durante el periodo romano el aceite de oliva era muy apreciado en la capital del imperio, pero la verdadera intensificación del cultivo del olivo en Andalucía fue durante el dominio hispanoárabe.

Como ya hemos visto respecto al vino, en la Edad Media "las órdenes religiosas son las que empiezan a tomar las riendas de la producción en la Europa Medieval. El consumo entre clérigos que habitaban en monasterios y personas de la clase alta siempre quedó garantizado". El uso de las aceitunas y del aceite de oliva durante el periodo de la dominación hispanomusulmana fue muy amplio. Hasta aquí hemos glosado una buena parte del artículo "Historia del aceite de oliva" de la *Wapedia*.

España fue el primer país en establecer el sistema de Denominación de Origen del aceite de oliva. En Castilla-La Mancha tenemos varios tipos de aceite entre los que destacan los de Denominación de Origen como "Aceite Campo de Calatrava", el "Aceite de La Alcarria", el aceite de los "Montes de Toledo" y el "Aceite Campo de Montiel", entre otros. El aceite fue siempre una parte indispensable de la dieta diaria en el medio rural de La Mancha. Con el aceite de oliva se freía todo, se usaba crudo para aliñar cualquier plato frío, los restos del aceite servían para usarlos en los

candiles (iluminación) y par hacer jabón natural. El rostro de muchos manchegos es "aceitunado"; son los restos de nuestras relaciones con el mundo islámico. Pero el uso del aceite nos viene de épocas remotas: de la prehistoria.

"En España el olivo se utilizó ya en la época Neolítica en el Mediterráneo oriental y occidental y se desarrolló en la Edad de Bronce. Del olivo cultivado se obtiene olivas negras o verdes y pasta de oliva para la alimentación. Sus hojas pueden utilizarse en medicina y su madera para esculpir y fabricar herramientas de carpintero. El aceite se usa para iluminarse, para alimentarse y para perfumarse [...] En Roma, el Edicto de Diocleciano sobre los precios establecería tres calidades de aceite de oliva: el aceite virgen de primera prensada (*olio flos*), el más caro, el de segunda prensada (*sequens*) y el ordinario (*cibaria*). La primera calidad y la última se utilizaban para la alimentación. Por otro lado, como remarca Catón, para conservar las olivas [aceitunas] se necesita aceite, y a menudo se le añadía vino [...] El aceite de oliva constituye la base de la alimentación griega y posteriormente de la romana: sirve para aliñar las verduras, las sopas, y el pescado tal y como señalan Hipócrates, Horacio y Juvenal [...] El aceite se empleaba también en los cuidados corporales. Todo el mundo llevaba a los baños un pequeño frasco de aceite, escena que ilustran con frecuencia los jarrones áticos de los siglos VI y V a.C. y que recogieron prosistas y poetas [...] Los aceites aromáticos hechos a menudo a base de aceite de oliva mezclado con esencias vegetales como el laurel, el mirto, el cidro, el membrillo, el lentisco, la henna y aromatizado con lis, lirio y rosas. De la preparación de estos aceites aromáticos con propiedades medicinales se encargaban los perfumistas, que hacían las veces de farmacéuticos [...] Fueron precisamente los perfumes, aceites aromáticos, los elegidos para los usos y símbolos religiosos [...] En Grecia se ungían piedras sagradas y estelas funerarias: el *omphalos* de Delfos se frotaba a diario con aceite perfumado. Las estatuas destinadas al

culto también se perfumaban y las de marfil se trataban con aceite para evitar que se degradaran. Asimismo, servía para rendir homenaje a los difuntos: Afrodita utilizó aceite perfumado con rosas para ungir el cuerpo de Héctor y protegerlo (*Ilíada*). En adelante, depositar frascos de aceites perfumados en las tumbas se convertiría en una costumbre que perduró, como mínimo, hasta el siglo IV de nuestra era" (Marie-Claire Amouretti y Jean-Pierre Brun, en *Alimentos Sagrados*).

Ya hemos visto cómo el aceite, además de ser una parte imprescindible de la dieta mediterránea, fue usado en todo tipo de ceremonias y rituales, desde el nacimiento hasta la muerte. Pero más aún, por intuición o por sabiduría genética, las madres mediterráneas de todos los tiempos sabían que el aceite de oliva era fundamental también para la dieta de sus hijos en la difícil transición de la leche materna a otro tipo de alimentación. "Existía una vieja costumbre consistente en elaborar con aceite de oliva las primeras papillas que ingería el niño al dejar la lactancia materna. La ciencia moderna ha dado explicación y validez a esta práctica pues se ha demostrado que el aceite de oliva es, sorprendentemente, la grasa natural con mayor semejanza, tanto en composición como en digestibilidad, a la grasa de la leche materna". Y, aún más importante, se ha demostrado que el "aceite de oliva es la grasa que mejor conviene para el crecimiento óseo, desarrollo del cerebro y formación del sistema nervioso del bebé"(J. L. López Larramendi).

Con esta nota "científica", volvemos al origen mítico de toda la agricultura, a la Madre Tierra. Como hemos visto, en ella encontraron los seres humanos su sustento material y espiritual para iniciar una revolución, la de la agricultura y sedentarismo. Con el movimiento ecologista en Occidente, ha vuelto a un primer plano la Madre Tierra y la agricultura, y de nuevo se anuncia ésta, como una alternativa para que el planeta no perezca en manos de los especuladores, sino que de una forma racional, se vuelva, por lo menos en este campo, a

los productos básicos como el pan, el vino y el aceite, como parte de una dieta mediterránea que jamás debimos abandonar.

Conclusiones

En el año 520 antes de Cristo, Ageo, uno de los profetas menores que aparece en el Antiguo Testamento, transcribe las palabras amenazantes de Yavé, quien se queja del estado ruinoso en el que los judíos tienen su templo: "Por estar mi casa en ruinas, mientras que todos os apresurabais a haceros la vuestra. Por eso retuvieron los cielos sobre vosotros el rocío y no dio sus frutos la tierra, y llamé la sequía sobre la tierra, y sobre los montes, y sobre **el trigo**, y sobre **el vino**, y sobre **el aceite**, y sobre cuanto produce la tierra".

El cabreo de Dios parece justificado porque mientras los judíos hacían sus casitas, ignoraban las necesidades de Yavé, pero lo irónico es que sea precisamente a Ageo (o Hageo), cuyo nombre significaba "Alegre" en hebreo, a quien se le encarga el telegrama apocalíptico. El caso es que para los judíos el trigo, el vino y el aceite, eran tres elementos esenciales en su dieta diaria y de ahí que la ira de Yavé se centre en estos tres productos de la tierra. Pero, a la vez, los cereales, la vid y el olivo poseían un valor simbólico y religioso igualmente significativo, como hemos visto en el transcurso de este ensayo.

Vivimos en el lenguaje y, en buena parte, sabemos cómo vivieron los que nos precedieron por el lenguaje, pero, insistimos, si no prestamos atención al doble significado de las palabras, a su valor real en el tiempo y el lugar donde fueron usadas, nos alejamos de la verdad. Así, en la Biblia la palabra vino no siempre significa bebida intoxicante sino que a veces es simplemente el jugo de la uva, tal y como sale al exprimirla, sin fermentar. En este sentido, hasta es posible que el vino que se bebió en la Santa Cena no fuera

verdaderamente vino sino "zumo de uva"; pero este es un asunto que dejamos en manos de los lingüistas y de los teólogos.

Y, volviendo al lenguaje, que la palabra Cristo signifique "ungido" o "cubierto de aceite" en griego no debe ser pura casualidad. De hecho, para los cristianos, Cristo es "la luz del mundo" que ilumina a todos aquellos que viven en las tinieblas, y uno de los valores fundamentales del aceite es el de haber sido usado para la iluminación en templos y en casas de judíos, griegos, romanos y musulmanes. El aceite, pues, para ungir, iluminar y alimentar, no sólo el cuerpo sino también el espíritu. En La Mancha, en muchas casas de campo donde no llegaba la electricidad, todavía en la segunda mitad del siglo veinte los campesinos se alumbraban con candiles de aceite.

Ahora en Europa el aceite se usa casi exclusivamente como alimento, hay museos del aceite, tiendas especializadas en aceite, catadores de aceite de oliva, se cuida mucho el diseño de las botellas de aceite y, como en el caso del pan y del vino, existe una "cultura del aceite". Para bien o para mal, el aceite de oliva está de moda desde hace ya mucho tiempo, es una parte fundamental de la Dieta Mediterránea y, en el caso de España, de su economía. El aspecto espiritual ha sido reemplazado por sus connotaciones socioeconómicas. Si bien en la posguerra en España el aceite estaba asociado con la "pringue" de los pobres, con su pobreza, ahora es todo lo contrario: los concedores de las diferentes marcas de aceite y de su calidad, son los grandes cocineros y la clase alta.

Algo semejante ha ocurrido en España con el vino. Durante la segunda mitad del siglo veinte solo en las tabernas y en los bares de pueblo se servían "chatos de vino"; el vino era la bebida de los trabajadores, de los campesinos, de los pobres. Salvo algunos seres exquisitos que sabían de vinos, en ninguna cafetería o bar decente de cierto rango se servía vino en las capitales. Ahora cualquier persona medianamente educada sabe algo sobre vinos. Hemos ganado en

cultura, beber vino es símbolo de un nivel social alto y de cierta sofisticación, pero el aura ritualista y religioso ha desaparecido casi por completo en torno al vino.

Esta doble valencia en vías de extinción, la material y la espiritual, del pan, del vino y del aceite, es la que hemos tratado de explorar a través del tiempo en general y de la historia de Castilla-La Mancha en particular. Aunque no hayamos podido responder a todas las preguntas que nos hicimos al principio de este trabajo, esperamos haber despertado en el lector la curiosidad para que por su propia cuenta y con la ayuda de Internet y de unos cuantos libros especializados, profundice más en cualquiera de los temas que hemos tratado aquí.

Volvemos ahora a la Biblia para terminar con tonos más alegres y positivos, específicamente al Salmo 104 (13-15), donde glorificando la capacidad creadora de Dios se dice lo siguiente: "Haces nacer la hierba para las bestias, / y las plantas para el servicio del hombre, / para sacar de la tierra el pan; / **y el vino que alegra el corazón del hombre, / y el aceite que hace lucir sus rostros, / y el pan que sustenta el corazón del hombre**". Más allá de nuestras creencias, o no creencias, no se puede pensar en un final más positivo. Ojalá que el pan, el vino y el aceite sirva todavía en el siglo veintiuno para alegrar y consolar el corazón humano.

REFERENCIAS

- AL-´AWWĀM, Ibn. Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed Ben Ahmed Ebn el-Awam, *Libro de Agricultura*, traducido al castellano y anotado por Josef Antonio Banqueri, Prior Claustral de Tortosa, estudio preliminar y notas de J.E. Hernández Bermejo y E. García Sánchez, 2 volúmenes, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1988.
- ALEGRE PEYRON, José María. *Costumbres populares y formas de vida en la España del "Lazarillo de Tormes"*, ECE Ediciones, Salamanca, 1985.
- ALEXANDER, William. *52 Loaves. One Man's Relentless Pursuit of Truth, Meaning, and a Perfect Crust*, Algonquin Books of Chapel Hill, North Carolina, 2010.
- AL-KARDABUS, Ibn. *Historia de Al-Ándalus*, estudio, traducción y notas de Felipe Maíllo Salgado, Akal, Madrid, 2008.
- ALMARCHA, Esther y SÁNCHEZ, Isidro, eds. *La Ruta de Don Quijote de Azorín*, Centro de Estudios de Castilla-La Mancha, 2005.
- ALONSO DE LA PAZ, Francisco Javier, *El libro del pan y de la leche*, Editorial Ágata, Madrid 1999.
- ASHTON, John. *The History of Bread from Pre-historic to Modern Times*, Brooke House, Londres, ¿1900?
- ASÍN PALACIOS, Miguel. *Contribución a la toponimia árabe de España*, CSIC, Madrid-Granada, 1940.
- ÁVILA GRANADOS, Jesús. *Enciclopedia Del Aceite De Oliva*, Planeta, Barcelona, 2000.
- AYKROD, W.R. & Doughty, Joyce. *El trigo en la alimentación humana*, FAO, Roma, 1970.
- BENÍTEZ DE LUGO, Luis, Germán Esteban Borrajo y Patricia Hervia Gómez, *Protohistoria y Antigüedad en la provincia de Ciudad Real (800 a.c.-500 d.c.)*, Ediciones C & G, Puertollano, 2004.
- BELLSOLÀ, Anna. *Pan en casa. Del horno al corazón*, Océano, Barcelona, 2010.
- BERANBAUM, Rose Levy. *The Bread Bible*, W. W. Norton & Company, 2003.
- BERRIEDALE-JOHNSON, Michelle. *Food Fit for Pharaohs. An Ancient Egyptian Cookbook*, The British Museum Press, Londres, 2005.
- BLÁZQUEZ, J.M. *Religiones primitivas de Hispania. Fuentes literarias y epigráficas I*, Roma, 1972.
- BRAGA, Martín de. *Sermón contra las supersticiones rurales*, texto revisado y traducción de Rosario Jove Clols, Ediciones El Albir, Barcelona, 1981.
- CALAIS, Roger. *Las plantas y el ocultismo*, Dalmau Socías, Barcelona, 1988.
- CALVO BAEZA, J.M.: *Nombres de lugares españoles de origen árabe*, Madrid, 1990.
- CAPEL, José Carlos. *El pan nuestro*, Àmbit, Barcelona, 1994.

- CARPER, Jean. *Los alimentos medicina milagrosa*, Amat Editorial, Barcelona, 2008.
- CARRASCO SERRANO, Gregorio (coordinador). *Los pueblos prerromanos en Castilla-La Mancha*, Universidad de Castilla-La Mancha, 2007.
- _____. "Viaria romana del ámbito provincial de Ciudad Real: bases para su estudio", en *Actas II Congreso Internacional de Caminería Hispánica*, 2002; pp. 71-84.
- _____. Carrasco Serrano, G.: "Las vías romanas", en *Castilla-La Mancha en época romana y antigüedad tardía*, Ciudad Real, 2006; pp. 41-52.
- CARSON I.A., Ritchie. *Comida y civilización*, Alianza Editorial, Madrid, 1986.
- CASAS GASPAR, E. *Ritos agrarios. Folklore campesino español*, Madrid, 1950.
- CASTELLOTE HERRERO, Vicenta Eulalia. "Panificación artesana (Guadalajara)", en *Etnografía española*, n.2, 1981, pp.291-332.
- CERVANTES, Miguel de. *Rinconete y Cortadillo en Obras Completas*, t. 2, Aguilar, Madrid 7ª ed., 1970.
- _____. *Don Quijote de La Mancha*, texto y notas de Martín de Riquer, Las Américas Publishing Company, New York, 1958.
- CHAVARRÍA VARGAS, Juan Antonio. *Cuando Castilla-La Mancha era al-Ándalus. Estudios geográfico-lingüísticos*, Al mud, Ciudad Real, 2011.
- _____. "Antropónimos árabes en la toponimia de Castilla-La Mancha: Ciudad Real", *Tulaytula* (Revista de la Asociación de Amigos del Toledo Islámico), nº 7, 2001, pp.51-74.
- COLUMELA, Lucio Junio Moderato. *De los trabajos del campo*, edición y traducción de Antonio Holgado Redondo, Ministerio de Agricultura y Editorial Siglo XXI, Madrid, 1988.
- DUPAIGNE, Bernard. *The History of Bread*, Harry N. Abrams, Inc. 1999.
- ESCUADERO BUENDÍA, Francisco Javier. *"Tras los orígenes de la Mancha de Vejezate: Pedro Muñoz, Socuéllamos, Tomelloso, Las Mesas, Mota del Cuervo, Villarrobledo"*, Ayuntamiento de Socuéllamos, 2001.
- EGUÍLAZ Y YANGUAS L. De, *Glosario etimológico de las palabras españolas de origen oriental*, 1886.
- FAHS AL-LUY, "Campo de luz" (?), ver *Primera Crónica General*, I, 408; Ibn al-Kardabus, ed. Al-'Abbadí, *Revista del Instituto de Estudios Islámicos en Madrid*, XIII (1965-1966), pp. 85-87.
- FERNÁNDEZ-POSSE DE ARNAIZ, María Dolores [et al.] *Las comunidades agrarias de la Edad del Bronce en La Mancha oriental: (Albacete)*, CSIC, Madrid, 2008.
- FERRANDO FRUTOS, I. *El dialecto andalusí de la Marca Media: Los*

- documentos mozárabes toledanos de los siglos XII y XIII.*
Zaragoza, 1995.
- FLORES GONZALO, Miguel Ángel. *Los caminos del vino en Castilla-La Mancha*, Junta de Comunidades de CLM, Toledo, 2011 (en preparación)
- FOROS DE CASTILLA.
<http://foroscastilla.org/foros/index.php/topic,14609.0.html>
- FRANCO SÁNCHEZ, F. *Vías y defensas andalusíes en La Mancha Oriental*, Alicante, 1996.
- GARCÍA SÁNCHEZ, J.J. *Atlas toponímico de España*. Madrid, 2007.
- GIL DE ANTUÑANO, María Jesús, TEJERA, Macu. *Cereales*. Ministerio de Agricultura, Madrid, 1992.
- GÓMEZ BENITO, Cristóbal y LUQUE PULGAR, Emilio. *Imágenes de un mundo rural, 1955-1980*, Ministerio de Agricultura, 2007.
- GONZÁLEZ-CARVAJAL SANTABÁRBARA, Luis. *Con los pobres, contra la pobreza*, San Pablo, Madrid, 4ª ed.,1997. El artículo que citamos se puede leer en
http://www.mercaba.org/FICHAS/ESPIRITUALIDAD/espiritualidad_trabajo.htm
- GRUPO AL-BALATITHA. *Los pueblos de la Provincia de Ciudad Real a través de las descripciones del Cardenal Lorenzana*, Caja de Ahorro de Toledo, Toledo, 1985.
- GUZMÁN ÁLVAREZ, José Ramón. "El compendio de agricultura atribuido a Ibn Wāfid", *Anaquel de Estudios Árabes*, 87, vol. 16, 2005, pp. 83-124.
- H. E., Jacob. *Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History*, The Lyons Press, 1997.
- HENSPERGER, Beth; WILLIAMS, Chuck; BARNHURST, Noel. *Bread*, Simon & Schuster Source, Nueva York,2002.
- HERNÁNDEZ-PACHECO, E. "El paisaje en general y las características del paisaje hispano". Discurso leído en la Real Academia de Ciencias. Curso 1934-35, Madrid, 1934.
- HERRERA, Gabriel Alonso de. *Agricultura General*, edición crítica de Eloy Terrón, Ministerio de Agricultura, Madrid, 3ª ed., 1996.
- HOYOS SANCHO, Nieves de. *Refranero agrícola español*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 1954, reedición 2006.
- JOHNSON, Hugh. *Historia del vino*, Naturart, Barcelona, 2º ed. 2005.
- KAPLAN, Steven Laurence. *Good Bread is Back. A contemporary history of french bread, the way it is made, and the people who make it*, Duke University Press, Durham & London, 2006.
- LARREA, Antonio. *Vides Americanas portainjertos*, Ministerio de Agricultura, Madrid, 4ª edición, 1978 (la primera edición es de 1950).
- LÓPEZ LARRAMENDI, José L. *El aceite de oliva*, Vida Natural, EDAF, Madrid, 1997.
- LUGO, Isabel. *En la mesa del César. Losa sabores de la antigüedad mediterránea para gastrónomos de hoy*, Viena Ediciones, Barcelona, 2010.

- MADOZ, P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, 1850.
- MAKKI, Mahmud Ali. *Introducción para el estudio de los topónimos de origen árabe en España*, Instituto Egipcio de Estudios Islámicos, Madrid, 1996.
- MANNICHE, Lise. *An Ancient Egyptian Herbal*, The American University in Cairo Press, El Cairo, 2006.
- MARTÍN-FONTECHA GUIJARRO, Angel S. *Breve historia de Villacentenos*, Herencia, Feria y Fiestas 2008, Excelentísimo Ayuntamiento de Herencia, 2009.
- MARTÍNEZ TOMÉ, Atilano. *El monasterio cisterciense en el origen de los vinos españoles*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1991.
- MONÉS, Hussain. *La geografía y los geógrafos en la España musulmana*, Instituto de Estudios Islámicos, Madrid, 1967.
- MORENA GARCÍA, (coordinador). *La cultura del vino en Castilla-La Mancha*, Jer Publicidad y Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo, 2003.
- MORENO FERNÁNDEZ, Francisco. "Toponimia de La Mancha: caracterización general", en *Actas del II Congreso Internacional de Historia de la Lengua española*, coord. por Manuel Ariza Viguera, vol. 2, 1992.
- MURO MUNILLA, Miguel Ángel. *El cáliz de las Letras: historia del vino en la literatura*, Edición del autor, 2006.
- NAUM, Jasny. *The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans*, Osiris, 1950.
- NIETO, Emilio. "Toponimia de Castilla-La Mancha", en *Toponimia de España. Estado actual y perspectivas de la investigación*, ed. de Dolores Gordón Peral, DE GRUYTER, Berlín, New York, 2010.
- PEREIRA SIESO, Juan, coordinador. *Prehistoria y Protohistoria de La Meseta Sur (Castilla-La Mancha)*. Almud Ediciones, Ciudad Real, 2007.
- PEINADO, Manuel; MONJE, Luis; MARTÍNEZ PARRAS, José María, Ed. *El paisaje vegetal de Castilla-La Mancha*, Cuarto Centenario, Toledo, 2009.
- PEÑIN, José. *Historia del vino*, Espasa-Calpe, Madrid, 2008.
- PILLET CAPDEPÓN, Félix. *La Mancha. Transformaciones de un espacio rural*, Biblioteca Añil, Celeste Ediciones, Madrid, 2001.
- _____. "La diversidad de Castilla-La Mancha: la comarcalización geográfica y sus municipios" en *La escalas de la Geografía: del mundo al lugar. Homenaje al profesor Miguel Panadero Moya*, UCLM, Ciudad Real, 2010.
- _____, coordinador. *Geografía de Castilla-La Mancha*, Almud Ediciones, Ciudad Real, 2007.
- _____ y PLAZA TABASCO, coordinadores. *El espacio geográfico del Quijote en Castilla-La Mancha*, UCLM, Ciudad Real, 2006.

- PLANCHUELO PORTALÉS, Gregorio. "La gran región manchega y su paisaje", *La Mancha: revista de estudios regionales: Albacete-Ciudad Real-Cuenca-Toledo*, Daimiel, Ciudad Real, nº2, abril-junio, 1961.
- PLASENCIA, Pedro. *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1994.
- R. A. R. *Nueva cartilla agraria para la enseñanza de la agricultura en las escuelas de instrucción primaria*, 4ª edición, Imprenta de los Hijos de M.G. Hernández, Madrid, 1904; edición facsímil del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006.
- RETUERCE VELASCO, M. *La cerámica andalusí de la Meseta*, 2 Vols, Madrid, 1998.
- RICK CURRY, S.J., *El pan de los jesuitas*, Alianza Editorial, Madrid, 2000.
- RIDGWAY, Judy. *Aceite de oliva. Manual para sibaritas*, traducción de Ángeles Leiva Morales, Quintet Publishing, Eslovaquia, 1997.
- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, David. *Los primeros agricultores de Castilla-La Mancha. El Neolítico en la Meseta Sur*, Cueva de Montesinos S.L., Ciudad Real, 2000.
- RODRÍGUEZ HUÉSCAR, Antonio. "El hombre de Montiel", *La Mancha: revista de estudios regionales: Albacete-Ciudad Real-Cuenca-Toledo*, Daimiel, Ciudad Real, nº1, enero-marzo, 1961.
- RUIZ GÓMEZ, Francisco [et al]. *Castilla-La Mancha en su Historia*, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo, 2009.
- SÁNCHEZ LUBIÁN, Enrique. *El gran libro de los vinos de Castilla-La Mancha*, Antonio Pareja Editor y Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo, 2001.
- SANZ CARNERO, Francisco. *El viñedo Español*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1982.
- TALLET, Pierre. *Historia de la cocina faraónica. La alimentación en el antiguo Egipto*, Editorial Zendrera Zariquiey, Barcelona, 2002.
- TOVAR, Rosa. () (en español). *Masas*, El Aguilar, Madrid 2006.
- VALLE CALZADO, Ángel Ramón del, coordinador. *Historia Agraria de Castilla-La Mancha. Siglos XIX-XXI*, Almud Ediciones, Ciudad Real, 2010.
- UNWIN, Tim. *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, Traducción de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Tusquets, Barcelona, 2001.
- VILAR, Juan Bautista. "El altiplano albaceteño en las crónicas musulmanas medievales", en *Al-Basit: revista de estudios albacetenses*, n.4, mayo 1977.
- VV.AA. "Cabañuelas", Wikipedia, 2010.
- VV.AA. *V Congreso Internacional de Molinología. Actas*, Alcázar de San Juan, Octubre 2005, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo, 2009.

- VV.AA. *Aliments sagrats. Alimentos sagrados. Sacred food. Pa, vi i oli a la Mediterrània antiga. Pan, vino y aceite en el Mediterráneo antiguo. Bread, Wine and Oil in the Ancient Mediterranean*, Museo de Historia de la Ciudad, Barcelona, 2001.
- VV.AA. *El aceite en Castilla-La Mancha*, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Toledo, 1988.
- WILSON, Hilary. *Egyptian Food and Drink*, Shire Publications, Reino Unido, 2001.

AGRADECIMIENTOS

Centro de Estudios de Castilla-La Mancha, Manuel Juliá, Ángel Jiménez, Purificación Tardón, Carlos González Tardón, Ali Menufi, Santiago Arroyo, Alfonso González Calero, Alfredo Matheos, José Corredor Matheos, Juan Antonio Chavarría Vargas, Félix Pillet Capdepon, Emilio Nieto y Felipe Maíllo Salgado.