91-3-1

R.5113

Música oral del Sur

Revista Internacional

Nº 1. Año 1995

Presidente

Excmo. Sr. D. JOSE MARIA MARTIN DELGADO
Consejero de Cultura de la Junta de Andalucía

Vice-Presidente

Ilmo. Sr. D. MANUEL GROSSO GALVAN
Director General de Fomento y Promoción Cultural de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía

Consejo Científico

SMAINE MOHAMED EL-AMINE, HAMID AL-BASRI, ROSARIO ALVAREZ MARTINEZ, JOSE BLAS VEGA, SERGIO BONANZINGA, EMILIO CASARES, MANUELA CORTES, FRANCISCO CHECA OLMOS, ISMAIL DIADIE IDARA, KIFAH FAKHOURY, ISMAEL FERNANDEZ DE LA CUESTA, GIAMPIERO FINOCCHIARO, GIROLAMO GAROFALO, JOSE ANTONIO GONZALEZ ALCANTUD, MAHMOUD GUETTAT, LOUIS HAGE, HABIB HASSAN TOUMA, GUY HOUT, SAMHA EL KHOLY, KOFFI KOUASSI, WALDO LEYVA, Mª TERESA LINARES SABIO, MANUEL LORENTE, SALAH EL MAHDI, MEHENNA MAHFOUFI, MOSCHOS MAORFAKIDIS, JOSEP MARTI, ANTONIO MARTIN MORENO, OMAR METIOUI, JOSE SANTIAGO MORALES INOSTROZA, BECHIR ODEIMI, AGAPITO PAGEO, ALICIA PEREA, CHRISTIAN POCHE, SCHEHEREZADE QUASSIM HASSAN, EMILIO REY GARCIA, SALVADOR RODRIGUEZ BECERRA, GEORGES SAWA, PAOLO SCARNECCHIA, AMNON SHILOAH, YOUSSEF TANNOUS, ABDELLAH ZIOU ZIOU.

Director

REYNALDO FERNANDEZ MANZANO
Director del Centro de Documentación Musical de Andalucía

Secretaría

ISABEL SANCHEZ OYARZABAL
Asesora de Documentación Musical del Centro de Documentación Musical de Andalucía

Diseño

JUAN VIDA

Fotocomposición e impresión

LA GRAFICA, S.C.AND.-GRANADA

Depósito Legal: GR-487/95

I.S.S.N.: (en trámite)

© Consejería de Cultura. Junta de Andalucía.

El ciclo de la plantación de la viña y la elaboración del vino a través del cancionero catalán

María Angeles Subirats

By means of the analysis of Catalonian song books, this paper tries to reflect how agricultural work is developed in the Mediterranean basin, how vineyards are planted, cultivated, gathered... and how wine is produced.

It also verifies mythical and religious aspects.

La Tierra en la Música y Danza Popular de la cuenca del Mediterráneo. La Tierra como protagonista de este primer encuentro, la Tierra y su producción agraria y, tratándose de la cuestión agraria cómo no hacer mención de uno de los cultivos más representativos del Mediterráneo, el de la vid.

Es desde muy antiguo que este cultivo aparece y puede seguirse el proceso de su plantación y cuidados como si de un tratado de agricultura se tratara a través del cancionero catalán, fruto a la vez de la experiencia y la tradición.

En este trabajo se pretende reflejar en una pequeña muestra cómo transcurre el ciclo agrario de la vid a través de refranes, canciones, bailes y otras expresiones populares.

Muy pocas cosas tienen añada y, el vino es una de ellas.

Según la gente de edad, que aún queda en nuestros campos, el año empieza con la siembra y acaba con la vendimia. Los años no se contaban antiguamente con su número sino que cada año después de las vendimias se reunían los más ancianos del pueblo y el «Consejo del pueblo», formado por la gente de más edad, decidía con que nombre se identificaría el año que terminaba; podía darse el caso de que fuera el año del «buen vino», por ejemplo.

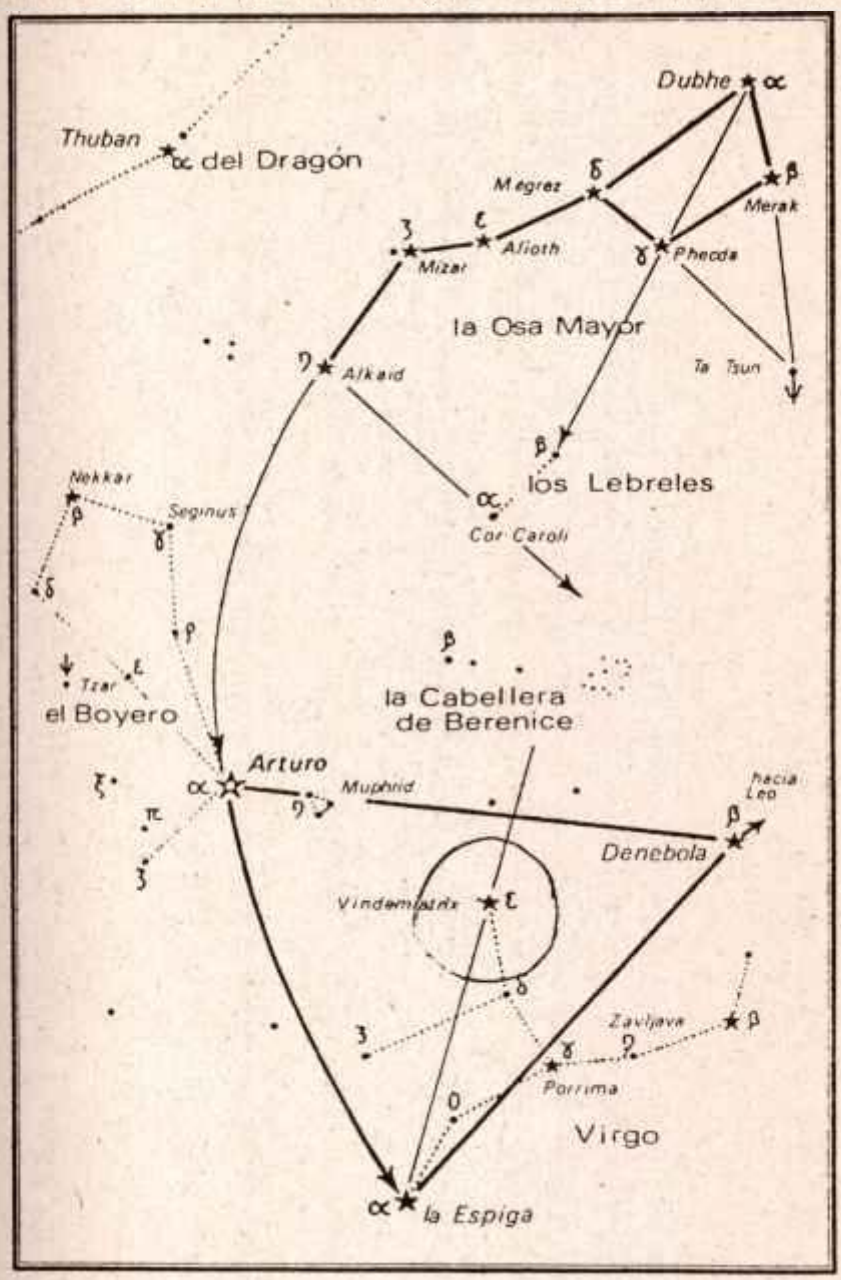
Recién finalizada la labor de la vendimia y los trabajos de ella derivados, empieza para el campesino un nuevo año, debe volver a empezar las labores para adecuar la viña y cuidarla como a la madre que acaba de dar a luz.

Según la tradición, el campesino debe esperar la llegada de la *estrella de las vendimias* o de *los borrachos.* Según esta estrella sea más o menos brillante se le anuncia al campesino si la vendimia será el próximo año buena o no tan buena y según ello se podrá prever si habrá mucho o poco vino y si su precio será más o menos caro.

La vendimiadora –*Vindemiatrix*– se encuentra dentro del triángulo isósceles que forman *Arturo, La Espiga* y *Denébola,* esta estrella no acostumbra a aparecer antes de la noche de Navidad.

También se dice que la constelación llamada *Copa* conocida en la Mitología como *Copa de Baco* es anunciadora de una buena cosecha. No hay que confundir estas estrellas con la de *San Miguel* que es la que marca en algunos lugares el principio de la vendimia.

El campesino debe procurar que para esta época todo esté a punto, deben sustituirse las cepas que se hayan estropeado, si quiere tener una buena cosecha debe procurar una viña bien cuidada, le hace falta una tierra bien cavada y sin malas hierbas.


Dubhe
Thuban
del Dragón
Mégrez
Merak
Alioth
Mizar
Phecda
la Osa Mayor
Alkaid
Ta Tsun
los Lebreles
Cor Caroli
Nekkar
Seginus
Tzar
el Boyero
la Cabellera
de Berenice
Arturo
Muphrid
hacia Leo
Denebola
Vindemiatrix
Zavijava
Porrima
Virgo
la Espiga

Las cepas en un campo están bien alineadas como si de soldados se tratara, haya pocos o estén en gran número,

«Planta un cep allí on quep»	*Planta una cepa allí donde quepa*

debe plantarse en tierra adecuada. En nuestro refranero popular encontramos muy buenos consejos al respecto:

«Terra blanquinosa, terra vinosa»	*Tierra blanquecina, tierra de buen vino*
«Terra blanca, la vinya aguanta»	*Tierra blanca, la viña aguanta*
«Terra de calç, vi de molts graus»	*Tierra de cal vino de muchos grados*
«Terreny sorral, poc vi però de molt grau»	*Terreno arenoso, poco vino pero de grado*
«Terra d'argila fa bona vinya»	*Tierra arcillosa hace buena viña*

o bien,

«Terra de romaní, terra de poc vi»	*Tierra de romero, tierra de poco vino*
«De terra escorpina, poc pa i poc vi»	*De tierra pedregosa, poco pan y poco vino*
«Terra grassa, vi magre»	*De tierra grasa vino magro*

También en el refranero encontramos orientación sobre el lugar donde se debe plantar la viña:

«Ni vinya prop de torrent,	*Ni viña cerca de torrente,*
ni casa prop de convent»	*ni casa cerca de convento.*
«Ni casa de fang, ni viny en barranc»	*Ni casa de barro, ni viña en barranco*
«En lloc baix sembra forment,	*En lugar bajo siembra*
en lloc alt planta serment»	*en lugar alto planta sarmiento*

De todos modos otro refran nos dice que la viña va bien en cualquier tipo de terreno:

«En els plans la vinya hermosa,	*En los llanos la viña hermosa,*
en els alts ben abundosa»	*en los altos abundante.*

Tampoco falta en el refranero una buena información de hacia donde debe estar orientada la viña:

«Si vols tenir bona vinya,	*Si quieres tener buena viña,*
que li toqui el sol de migdia»	*que le dé el sol de mediodía.*

De todos modos el campesino no haría nada con todo esto si no estuviera acompañado de una buena labor en la tierra, de un buen abono, etc...

«De vinya mal llaurada,	*De viña mal labrada,*
collita esguerrada»	*cosecha estropeada.*
«Vinya ben cavada, gran raïmada»	*Viña bien cavada, gran racimada.*
«De vinya ben afemada,	*De viña bien abonada,*
verema doblada»	*vendimia doblada.*

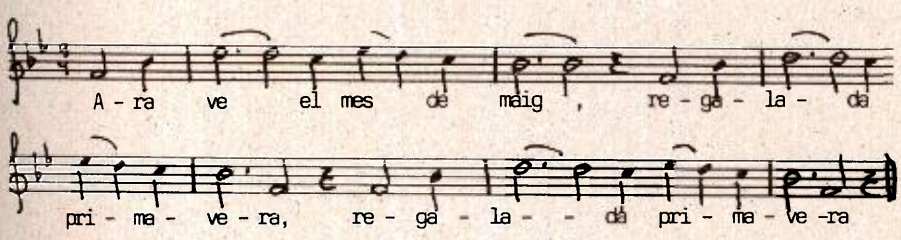
y, también se debe hacer un buen trabajo en la planta, debe podarse, ponerle sulfato, quitarle las hojas sobrantes etc. Estos trabajos son más delicados que los que deben hacerse en la tierra, según observamos:

«De cavar la vinya en sap qualsevol,	*Cavar la viña sabe cualquiera,*
però de podar-la no en sap qui vol»	*podarla no sabe quien quiere.*
«Podar un serment,	*Podar un sarmiento,*
vol menys ma que enteniment»	*quiere menos mano que entendimiento.*
«Qui no poda bé,	*Quien no poda bien,*
ni la meitat de vi no té»	*ni la mitad de vino tiene.*
«Vinya podada, ben cepada»	*Viña podada, bien cepada.*

es necesario despampillar o despampanar siempre que haga falta porque:

«Molts pàmpols, poc raïm»	*Muchos pámpanos, pocos racimos.*
«Vinya pomposa, poc raïm»	*Viña pomposa, pocos racimos.*

Hay una preciosa canción que se solía cantar mientras se quitaban los pámpanos sobrantes:



Esta canción se cantaba además de para acompañar la labor del despampillado para acompañar otras labores agrícolas arrítmicas.

También se nos dice si una época es mejor que otra para realizar determinados trabajos:

«La vinya per son menester,	*La viña para su menester,*
cavada i podada en la lluna vella de gener»	*cavada y podada en luna vieja de enero.*

Parece que es más adecuado hacer los trabajos del campo durante la luna vieja, no en la luna nueva. También existe la creencia de que es bueno podar por San Albino, el primer día de marzo, de todos modos encontramos refranes que se contradicen:

«Qui poda per Sant Albí,	*Quien poda para San Albino,*
sempre tindrà vinya i beurà bon vi»	*siempre tendrá viña y beberá buen vino.*

o el contrario:

«Qui poda per Sant Albí,	*Quien poda por San Albino,*
sempre té vinya i mai té vi»	*siempre tiene viña y nunca tiene vino.*

También hay quien piensa que es bueno que llueva para esa fecha:

«Si plou per Sant Albí,
bona vinya i bon vi»

Si llueve por San Albino
buena viña y buen vino.

y quien lo contradice:

«Si plou per Sant Albí,
ni palla, ni vi, ni herba, ni lli»

Si llueve por San Albino,
ni paja, ni vino, ni hierba, ni lino.

Todo ello debe depender de la zona climática en que se diga puesto que la viña puede darse en zonas de diferentes características.
Presentamos a continuación una letra que se cantaba durante la poda de la viña en la zona de San Quintin de Mediona:

«Quantes fulles té una rosa,
mai no les he pogut comptar,
quantes vegades al dia
l'amor em fa sospirar»

Cuántas hojas tiene una rosa,
nunca las he podido contar,
cuántas veces al día,
el amor me hace suspirar.

Hasta aquí hemos ido viendo cómo los refranes nos recomiendan que se debe hacer para tener una buena viña, podríamos resumirlo diciendo que:

«No hi ha vinya millor
que la que planta
i poda el senyor»

No hay viña mejor
que la que planta
y poda el señor.

y que,

Per tenir bons raïms,
s'han de fer carícies al cep»

Para tener buenos racimos,
hay que acariciar la cepa.

o,

«A l'ombra de l'amo,
creix la vinya»

A la sombra del amo,
crece la viña.

Mientras el campesino va cuidando la viña, ésta florece y...

«La vinya en flor
no necessita al pagès
ni al senyor»

La viña en flor
no necesita al campesino
ni al señor.

Se dice esto en el sentido de que mientras la viña florece es cuando menos cuidados necesita. Más tarde los racimos van tomando forma y los granos van haciéndose cada vez más grandes pero se dice que:

«El raïm no és raïm fins que és madur»

La uva no es uva hasta que está madura.

Cuando los racimos empiezan a crecer, es cuando deben dedicársele a la viña más cuidados y es cuando el campesino sufre más, por el clima sobre todo.

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERIA DE CULTURA
BIBLIOTECA DE ANDALUCIA
GRANADA

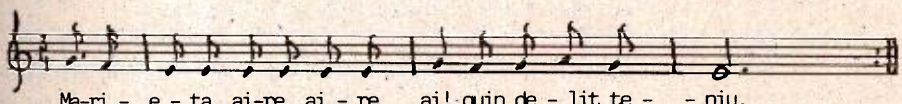
Es el momento en que el campesino se acuerda de la Virgen y de los Santos que pueden proteger sus cosechas.
Santa Ubaldesca, era abogada del vino y de la tierra y estaba calificada como santa del pan y del vino.
Para el tiempo de siega también hay importante papel para el vino:

«La bona segada,
amb vi ben remullada»

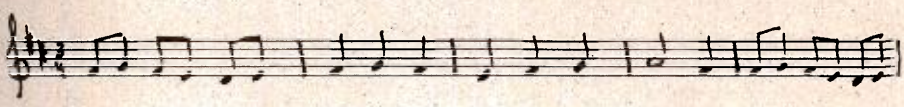
La buena siega
debe mojarse con vino.

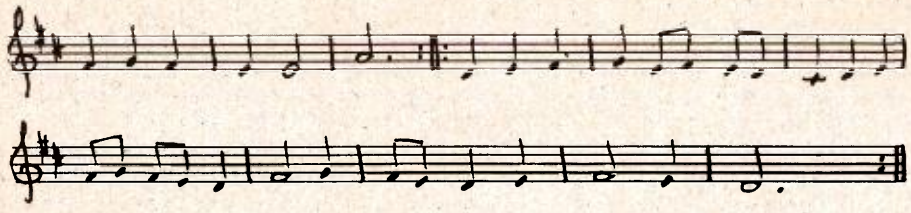
Para Santa Magdalena que también se considera la santa del vino, se hacían celebraciones en las zonas donde se cultivaba la viña; y también por donde el vino era algo escaso y costoso de obtener, el día de Santa Magdalena se bebía aunque sólo fuera un trago.
En Tossa de Alp (Cerdanya) se hacía una celebración en la que se mezclaba el gusto por la bebida con la danza, seguramente se recordaba alguna ceremonia ritual. Cogidos hombres y mujeres, evolucionaban en corro abierto alrededor de un porrón. Cuando el que hacía de jefe del grupo daba la señal, paraban y él dirigía la danza cogía el porrón y lo alzaba y bebía al son de una canción que cantaba todo el grupo, cuando terminaba la canción se le pasaba el porrón al siguiente de la fila que también bebía, mientras los demás volvían a entonar la canción y así seguían hasta que habían bebido todos y volvían a empezar.

Canción del *ball del porró*



Ball del porró de la Tossa d'Alp





Esta danza recuerda las danzas propias del norte de la península, organizadas con el propósito de beber vino en común a la luz de la luna, a la cual veneraban. Se creía que la primera luna nueva del verano tenía poderes benéficos especiales para las cosechas.
En Brics (Solsonès) donde la viña tampoco era un cultivo frecuente, también se bailaba una danza circular alrededor de una gran caldera llena de pan mojado en vino. Más que un ofrecimiento de la divinidad del vino esta danza tenía caracter de purificación del pan y del vino.

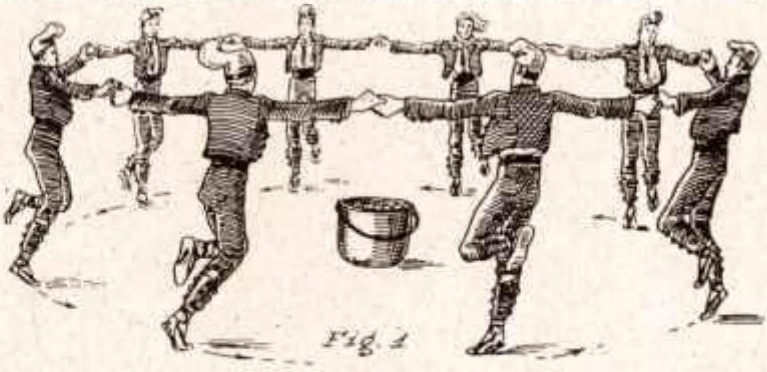


Fig. 1

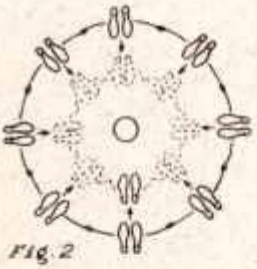
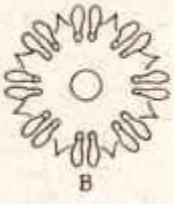


Fig. 2

A
Fig. 3

Fig. 4


B

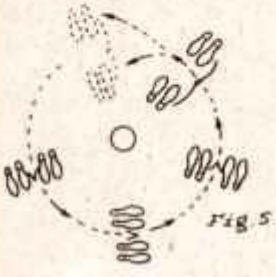


Fig. 5

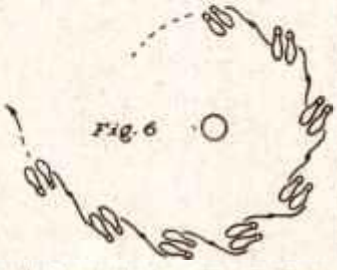
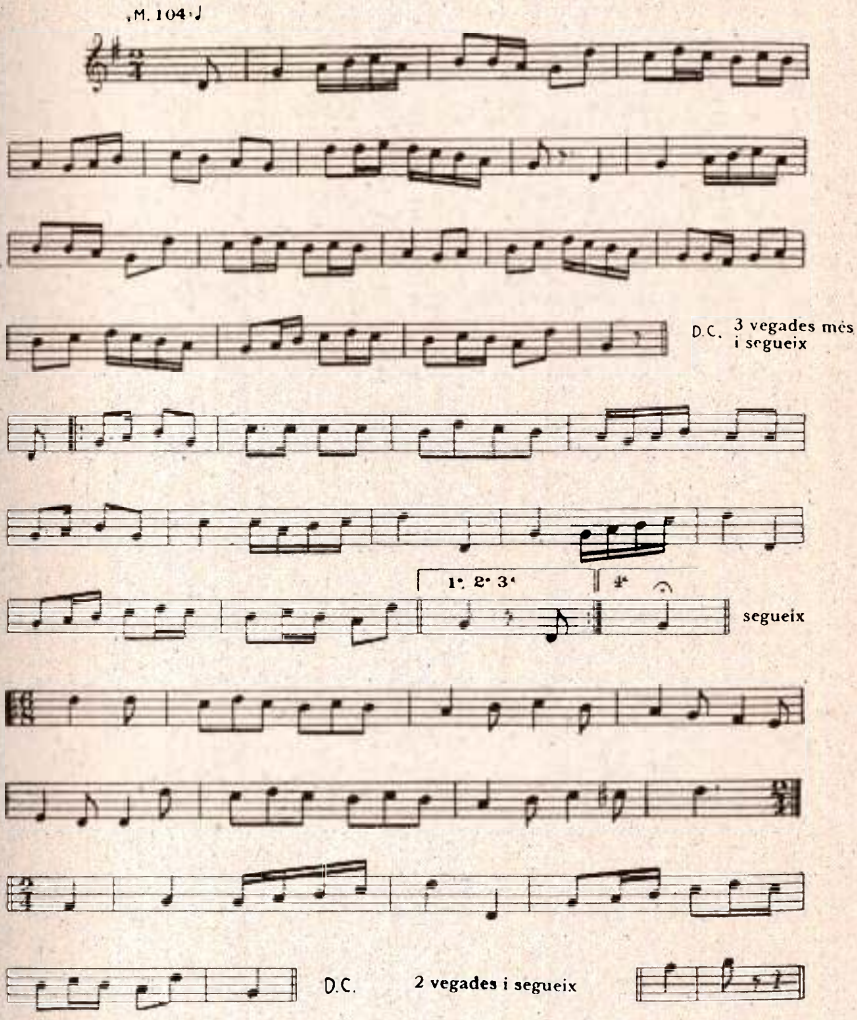


Fig. 6

Ball del pa sucat de Brics



Durante el mes de agosto también se hacían celebraciones que se supone debían tener algo que ver con el deseo y previsión de una buena cosecha.

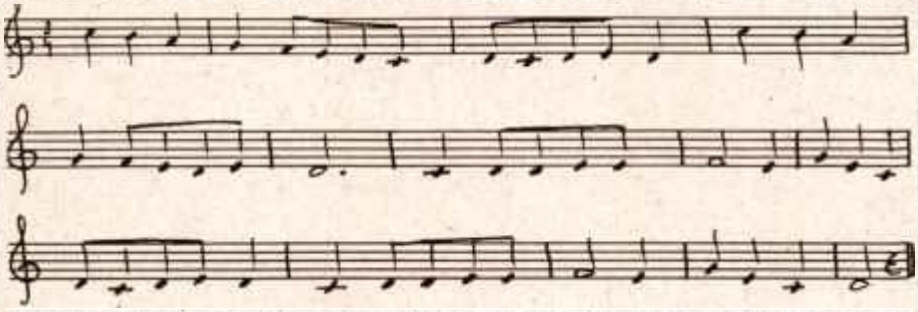
El día de la Virgen de las Nieves era costumbre para los campesinos del Penedès poner en manos de la Virgen en la Iglesia de Vilanova un racimo y en la villa de San Quintín de Mediona se hacía hace ya tiempo una lucida fiesta.

Era costumbre que cada casa de las que tenían viñas, diera un barril de vino para provecho del culto y celebración de la fiesta. Una imagen de la Virgen se sacaba en procesión que daba vueltas por los lugares principales de la población y llegaba a las viñas. Acompañaban la procesión muchachas de doce a veinticinco años, vestidas por entero de blanco y coronadas de pámpanos y ponían en las manos de la Virgen un racimo, el más grande que

podían encontrar. Acabada la procesión se organizaba un baile llamado de *garlandes* (guirnaldas). En este caso no se referían únicamente a las guirnaldas vegetales que llevaban en la cabeza sino también a unos roscos de pasta que se llevaban a la plaza en canastos, el galán tomaba uno de los roscos con una servilleta y lo ofrecía a la doncella que había escogido para bailar, daban la vuelta a la plaza punteando sin tocarse y al finalizar la vuelta la muchacha partía el rosco que se comían los dos.

Esta es la tonada del baile de *Garlandes* que hace ya tiempo dejó de bailarse en la zona:

Ball de Garlandes



Figuras del *Ball de Garlandes* de Sant Quinti de Mediona

Durante el mes de agosto, había que cuidar la viña y el campesino estaba pendiente de la Meteorología.

«Si vols tenir bon most
cava la vinya a l'agost»
«Si per l'agost se senten trons,
els raïms bons»

Si quieres tener buen mosto,
cava la viña en agosto.
Si en agosto se oyen truenos,
los racimos buenos.

pero,

«Raïm mullat,
no és bo per guardat»
«Raïm mullat,
per vinagre aprofitat»

Uva mojada,
no es bueno para guardar.
Uva mojada
para vinagre aprovechada.

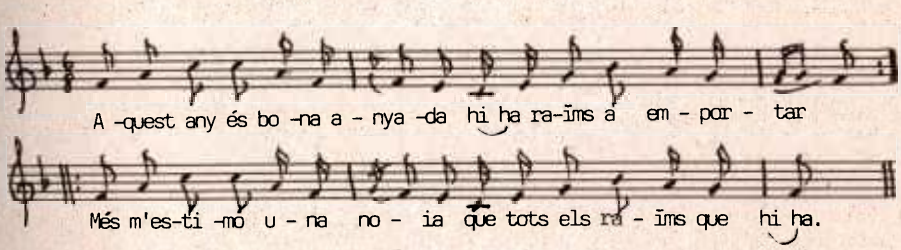
También se debe vigilar la viña, los granos de uva son la tentación de los caminantes, y,

«Qui vinya ha de guardar,
molt s'haurà de barallar»
«Vinyes i dones hermoses,
de guardar dificultoses»

Quien viñas ha de guardar,
mucho habrá de pelear.
Viñas y mujeres hermosas,
de guardar dificultosas.

Mientras se espera el tiempo de la vendimia y el don de un buen año, el campesino no abandona el cuidado del campo.

Canción propia del Rosellón



El día 14 de septiembre, todo está a punto para empezar la vendimia. Es el día de la Santa Cruz de las vendimias, es el principio del final del proceso, los racimos van a convertirse en vino.

Con un toque de campana comenzará la vendimia y de igual forma terminará.

En algunos lugares la vendimia empieza más tarde, el 29 de septiembre, para San Miguel de las vendimias:

«Entre Sant Miquel i Sant Francesc,
pren la verema tal com és»

Entre San Miguel y San Francisco,
toma la vendimia tal y como es.

Es en esta época del año cuando aparece también la estrella «vendimiadora» o estrella de San Miguel:

«Al davant va l'estel	*Delante va la estrella*
i al darrera Sant Miquel	*y detrás va San Miguel*
que duu la verema al cel»	*que lleva la vendimia al cielo.*

Se suele llamar estrella de San Miguel a una estrella muy reluciente que determina el principio de las tareas de la vendimia. Esta estrella marca también el principio de la siembra. Dicen que el vino que se produce pisando la uva antes de este día, es un veneno que mata a quien lo bebe.

Hay que tener en cuenta el tiempo que hace al empezar la vendimia, así:

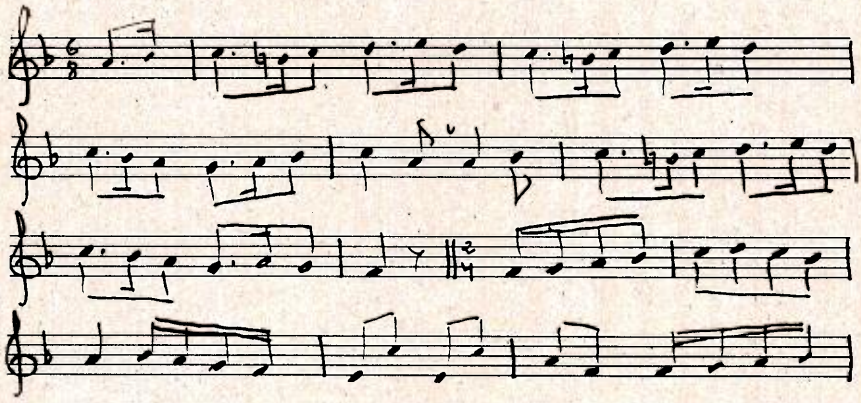
«Verema en mullat	*Vendimia en mojado*
i et sortirà vinàs	*y te saldrá «vinazo»*
verema en aixut	*vendimia en seco*
i et sortirà vi pur»	*y te saldrá vino puro.*
«Verema mullada,	*Vendimia mojada*
vi aigualit»	*vino aguado.*

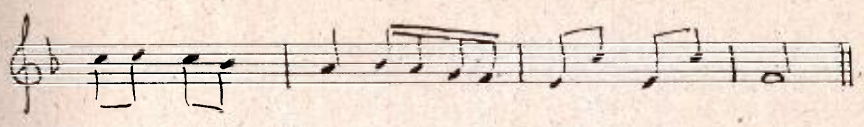
Antes de coger la uva se deben realizar algunos trabajos preparatorios que permitan tenerlo todo a punto. Se deben ablandar las botas, lavarlas bien para quitarles lo agrio y el moho, hay que alinearlas y, reinstalar la bodega según la importancia de la cosecha.

También hay que sacar el poso de las botas vacías, cuanto más bueno es el vino más poso deja. Antes de la vendimia solían pasar los «cendraires» que venden la ceniza de «parrell», yeso en polvo que se echaba sobre las uvas antes de pisarlas. Actualmente existen otros procedimientos. En lo que se refiere a la calidad de las botas, los mejores son los de piel de cabra que dan un mejor gusto al vino.

«El bot de cabró, és el més bo»	*La bota de cabrón es la mejor.*
«El bot de cabró, fa el vi més bo»	*La bota de cabrón hace el vino más bueno.*

Tonada que silbaban los boteros mientras trabajaban:





También se hacía antes de la vendimia el trabajo de repasar el lagar, si estaba agrietado o tenía desconchados el viejo rebozado se decía que el vino que se filtraba se lo bebía el demonio y que cuanto más vino bebía más diabluras hacía.

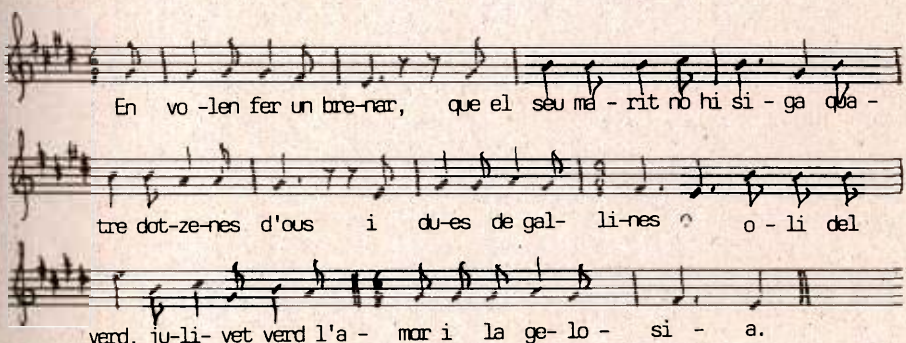
Hay que preparar también las herramientas para cortar los racimos, se puede hacer con «veremall», con cuchillo, con tijeras o con podadora.

Cuando ya está todo preparado hay que cuidar de hacerlo en luna creciente porque se dice que los racimos así producen más vino. Es en este momento cuando se podrá comprobar que los racimos más espesos y los granos más grandes los dan las cepas que han sido plantadas en luna vieja, se cree que las plantadas en luna nueva no pueden enraizar.

También hay que prever que se pueda acabar el trabajo en siete semanas aunque haya que trabajar en domingo y hay que procurar no embotar el vino en viernes porque es de mal agüero.

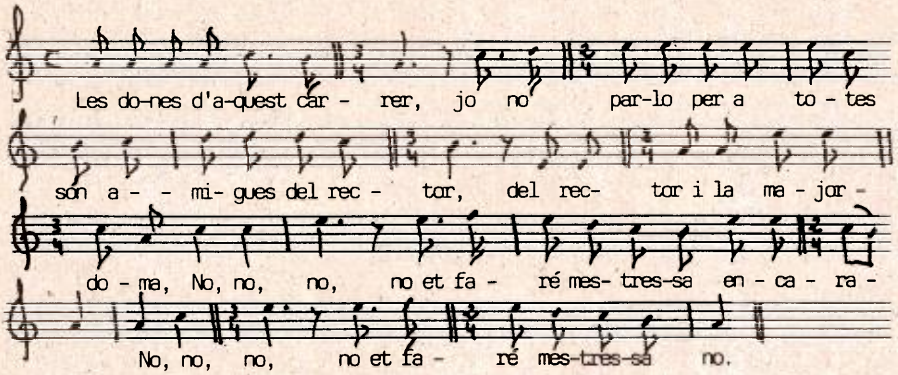
Para ir a vendimiar se formaban pandillas de vendimiadores, parecidas a las pandillas de segadores. Una mujer lista podía formar su pandilla e ir a vendimiar donde más le conviniera. Generalmente no salían del pueblo. Se llamaba a los vendimiadores a toque de campana y la jefe de pandilla iba a casa de sus compañeras para que no se durmieran y llegaran tarde.

Era corriente en algunas zonas que las mujeres se quedaran en casa y organizaran meriendas mientras sus maridos estaban vendimiando. De estas meriendas de mujeres solas y otras picardías hablan algunos textos de canciones que se cantaban con tono festivo en los descansos de la vendimia.



Quieren hacer una merienda,
cuatro docenas de huevos
Aceite verde
el amor,
cuando el marido no esté,
y dos gallinas.
perejil verde
y los celos.

o esta,

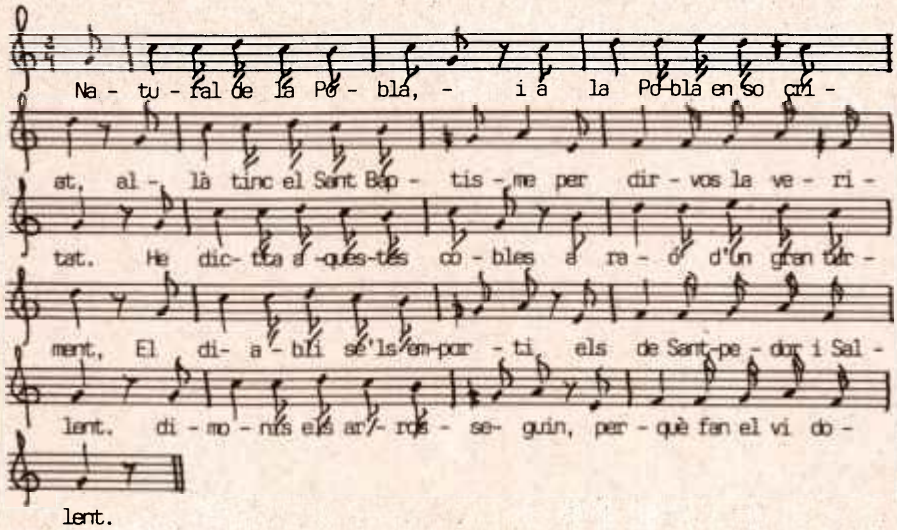


Las mujeres de esta calle, *(yo no hablo por todas)*
son amigas del párroco *del párroco y la mayordoma.*
No, no, no *no te hago ama todavía,*
no, no, no *no te hago ama, no.*

Sigue la letra explicando como los maridos vuelven a casa y no encuentran a sus mujeres, yendo a casa de la que organiza la merienda y encontrando allí a las mujeres y al párroco que huye en no muy buenas condiciones perseguido por los maridos.

Como estas hay otras canciones picarescas referidas al tema de las mujeres glotonas que engañan a sus maridos.

En otras canciones se narraba el por qué algunos vendimiadores se iban a vendimiar a otras zonas distintas de donde vivían para conseguir algún dinero: .



En diferentes lugares se buscaba también al «rey de la vendimia» que el primer día de ésta llegaba con traje de fiesta y coronado de pámpanos.

Son muy numerosas las canciones de vendimia que se cantaban en nuestros campos. Siempre eran alegres, de juerga, con temas maliciosos y eran las preferidas las de maridos engañados y las de trifulcas entre vecinos. Eran canciones que invitaban a bailotear y a jugar durante los pequeños espacios de descanso.

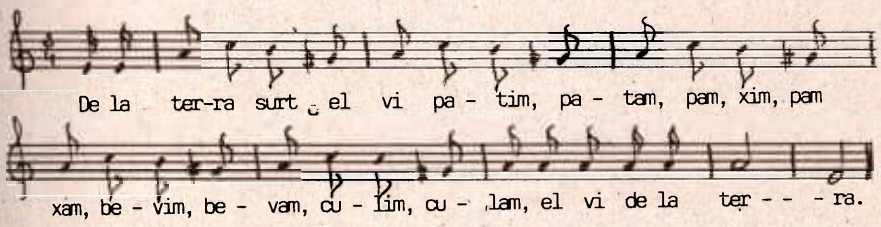
Hace muchos años se había cantado una canción enumerativa que debía durar mientras se llenaba un canasto, se repetía en sentido directo y al revés y cuando el canasto estaba casi lleno, donde se encontraran de la canción acababan con los tres últimos versos.

Se dice que los vendimiadores espabilados cortaban un racimo en cada verso. Esta es la canción:

«Quan el pare es va morir
em va deixar una vinya,
d'una vinya una tira
d'una tira un cep
d'un cep un gotim
d'un gotim una pansa,
d'una pansa un gotim
d'un gotim un cep
d'un cep una tira,
d'una tira una vinya,
d'una vinya una pansa
i d'una pansa
tres quartans de m
per aquell que té fiança.

Cuando mi padre murió
me dejó una viña,
de una viña una tira
de una tira una cepa
de una cepa un racimo
de un racimo una pasa,
de una pasa un racimo,
de un racimo una cepa,
de una cepa una tira,
de una tira una viña,
de una viña una pasa,
y de una pasa
tres cuartillos de m
para el que tiene fianza.

Otra de este estilo:



De la tierra sale el vino
panxim, panxam,
culim, culam,
patim, patam,
bevim, bevam,
el vino de la tierra.

y sigue:

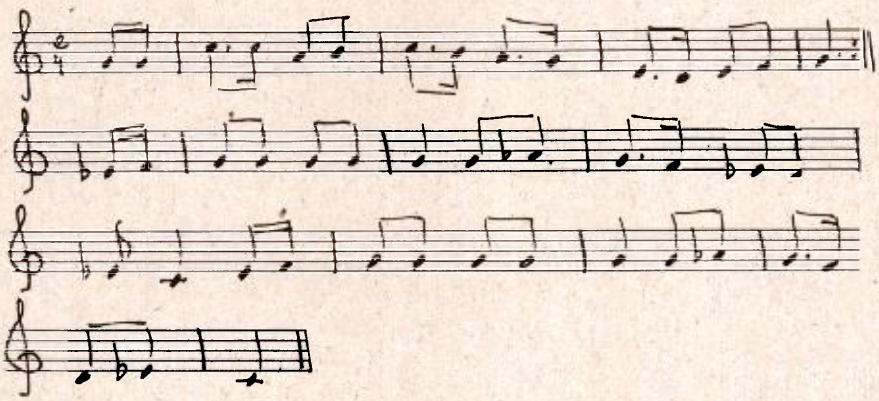
«De la terra va a l'arrel,
de l'arrel puja pel cep,
De la tierra va a la raiz,
de la raiz sube a la cepa,

del cep se'n va al raïm,
del raïm se'n va al gra,
del passa al cistell,
del cistell va cap al carro,
del carro cap a la premsa,
de la premsa passa al cup,
del cup passa a la bota,
de la bota va al porró,
del porró passa a la boca,
de la boca passa al ventre,
del ventre baixa al bací
del bací torna a la terra.

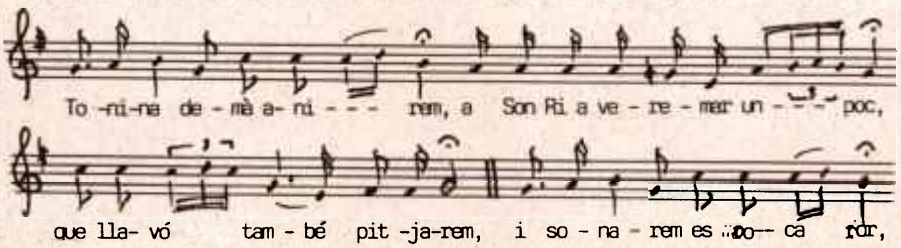
de la cepa va al racimo,
del racimo se va al grano,
del grano pasa al cesto,
del cesto va hacia el carro,
del carro hacia la prensa,
de la prensa pasa al lagar,
del lagar pasa a la bota,
de la bota va al porrón,
del porrón pasa a la boca,
de la boca pasa al vientre,
del vientre baja al bacín,
del bacín vuelve a la tierra.

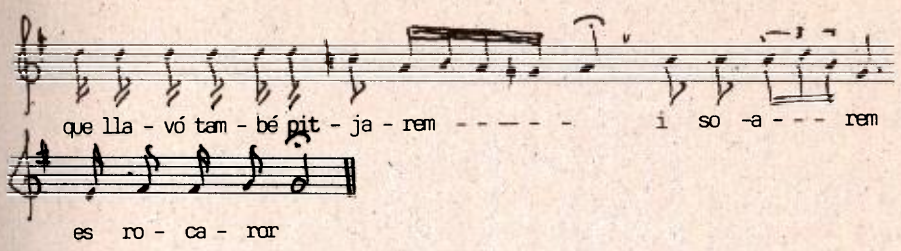
La uva, así que los racimos estaban cortados y puestos en los canastos se pasaba a las portadoras y era conducida al pueblo, tirada al lagar y pisada acto seguido.
Hay un número incontable de canciones de vendimia, de pisar uva, de trascolar, etc.... eran todas muy ritmadas y ayudaban a realizar el trabajo.

Ball de veremadors



Cançó de trepitjar



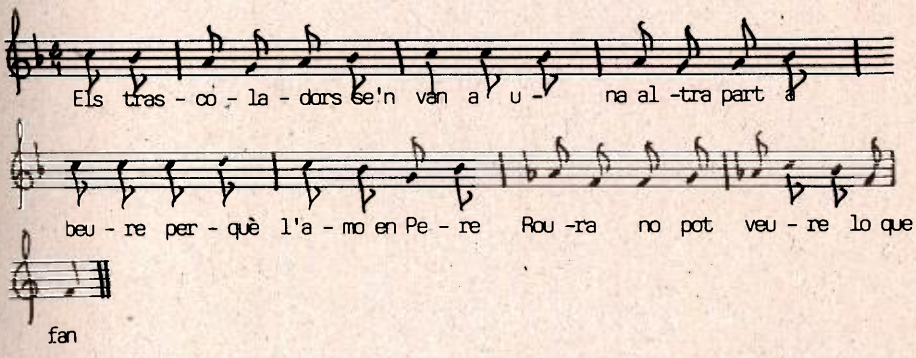


Otra letra:

«Pitjadors pitgeu ferm, fer,
perquè nos convé molt vi,
que s'amo Tomeu no reny
que un altre any poguem venir»

Pisadores pisad fuerte, fuerte,
porque nos conviene mucho vino,
que el amo Tomeu no riña
que otro año podamos venir.

Cançó de trascolar



Estas canciones se cantaban mientras se llevaba el vino del lagar a las botas en las portadoras, en el momento en que se dejaba la portadora dejaban de cantar y continuaban la canción los encargados de echar el vino en las botas.

Otra letra:

«Sant Antoni gloriós
guardeu-nos aquesta bota
que de vi, no en beureu gota
ja el beurem noltres per vos»

Glorioso San Antonio
guardadnos esta bota,
que vino no bebereis ni una gota
lo beberemos nosotros por vos.

Cuando ya se han acabado las vendimias, el último día se hacían diferentes fiestas que seguramente provenían de un antiguo ritual para pedir la fertilidad de la tierra y celebrar las buenas cosechas. Podría ser interesante el estudio de estas celebraciones. Una de estas celebraciones era la antigua costumbre de los vendimiadores de llevar en su carro el «Mingot», especie de fantoche que tenía por cuerpo un canasto y que llevaba un gran sombrero en la cabeza, en una mano un sarmiento y en la otra un gran racimo de uvas. La muchacha que

más racimos había cortado era merecedora de dormir con el «Mingot» y era llamada la «Mingota». La que recibía este premio, seguramente se casaría el próximo año y tendría buena casa y buena descendencia.

En la Biblia ya se nos habla de las canciones de vendimia, y también los griegos cantaban recogiendo y pisando la uva. No eran menos conocidas las canciones de la cata del vino.

La uva ya pisada en los lagares se convertía en en mosto y se colocaba en los barriles alineados en las bodegas. Aquí es donde quedaría hasta la llegada de la primera cata. Si el año fue seco:

«Any de secada, any de vinada»	*Año de sequía, año de vino.*

Van pasando los días y llega la hora de la primera cata. En algunos lugares es el día de Todos los Santos el esperado para esta operación, en otros el día de la matanza del marrano:

«Per Sant Martí	*Por San Martín*
mata el porc,	*mata el marrano*
i enceta el vi»	*y empieza el vino.*

Se visitaban las bodegas en pandilla de seis o siete hombres, nunca iban las mujeres a probar el vino. Las bodegas se llenaban, cuanto más llenas mejor.

«Si el celler s'omple,	*Si la bodega se llena*
la casa sona»	*la casa suena.*
«Celler que resona,	*Bodega que resuena,*
el vi se'n adona»	*el vino se da cuenta.*

La persona de más edad del grupo hacía la primera cata y sentenciaba cúan bueno era aquel vino.

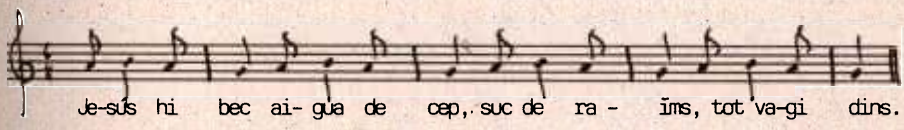
La cata del vino había dado lugar a algunas costumbres similares a las originadas por el primer pan. En la comarca del Baix Llobregat, califican la costumbre como de «decir la primera misa». El dueño de la bodega procuraba que los que hicieran la primera cata fueran personas de su agrado, después que esto se había hecho y se daba la opinión con gran énfasis era costumbre ofrecer a los visitantes tortas y otros dulces que casi nadie probaba solamente el de más edad como si se tratara de un verdadero acto de consagración, por ello se decía lo de la «primera misa».

En estas ocasiones se recitaban versos alusivos al vino que se salmodiaban y recibían el nombre de oraciones. Veamos:

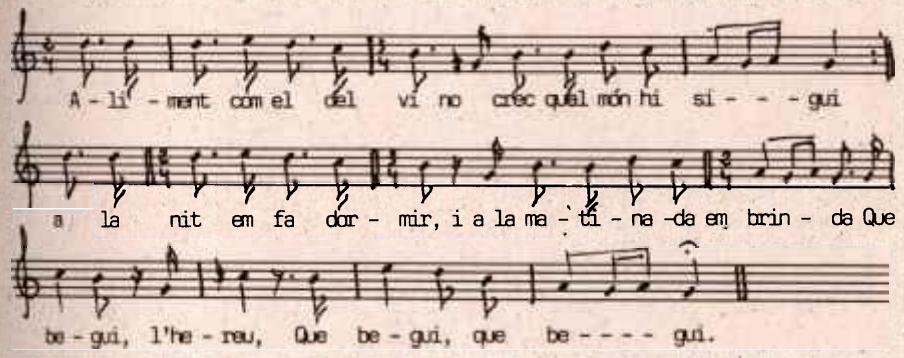
«Vi de Déu sempre alabat	*Vino de Dios siempre alabado*
no et moguis del meu costat	*no te muevas de mi lado*
sigues mon llum i guia	*se mi luz y mi guía*
tant de nit com de dia.	*tanto de noche como de día.*
Dies fa que no t'he vist	*Días ha que no te veo*
i em moria de trist	*y moría de tristeza*
ara que et veig t'alabo	*ahora que te veo te alabo*

i vinga un trago»	*y, venga un trago.*
«Vi de Déu, vi de Cristu, *quan no et tinc ni et veig* *estic tot tristu* *i ara que et veig* *trago que te creyo»*	*Vino de Dios, vino de Cristo,* *cuando no te tengo ni te veo* *estoy todo triste* *y ahora que te veo* *trago que te va.*
«Beneït i alabat *el Déu que t'ha creat* *Corpus Dominum nostrum* *requiem eternum, Amen»*	*Bendecido y alabado* *el Dios que te creó* *Corpus Dominum nostrum* *requiem eternum, Amen.*
«Suc de raïms, *fica't endins;* *no em facis mal,* *que altre sermó no et cal»*	*Zumo de uva* *métete dentro;* *no me hagas daño* *que otro sermón nomhace falta.*
«Quan tinc set, *bec suc de raïm de cep* *tant a xarrup com a galet»*	*Cuando tengo sed,* *bebo zumo de racimo de cepa* *tanto sorbiendo como a...*

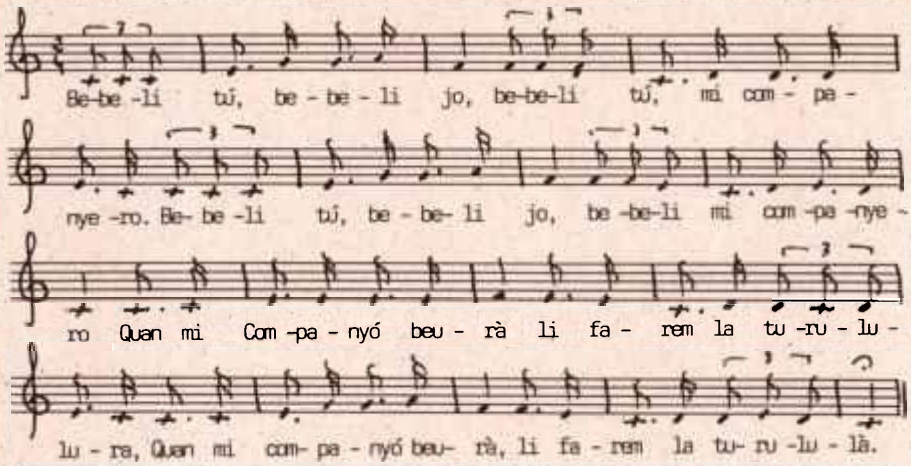
Así se van añadiendo estrofas según el humor de los bebedores.
Antes de beber acostumbraban a entonar la siguiente canción que servía para evitar que el vino se subiera a la cabeza e hiciera daño:



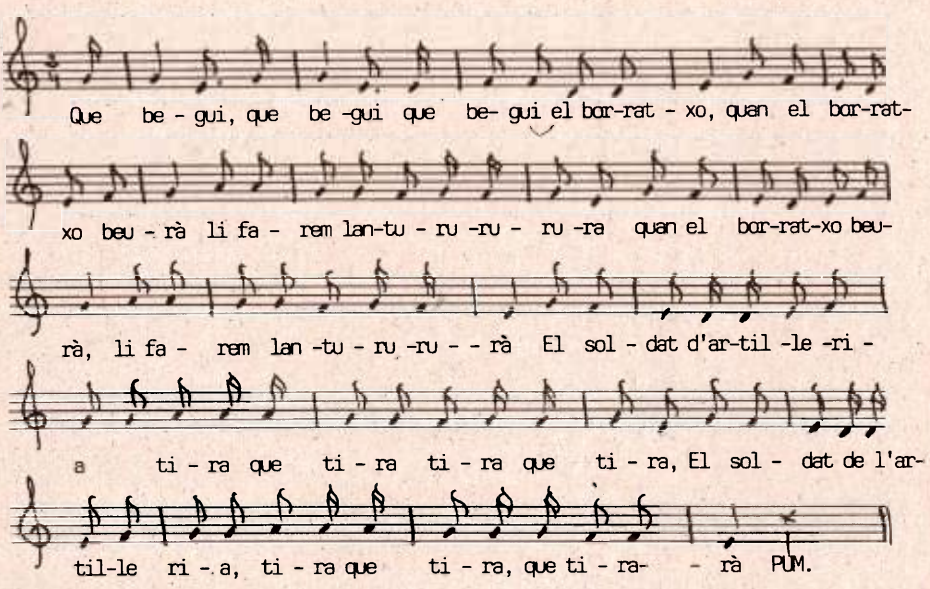
Otras canciones hacían gala de lo bueno que era un trago en el momento oportuno.



Se cantaban otras canciones que marcaban la duración del trago, cuando el vino se bebía en porrón.

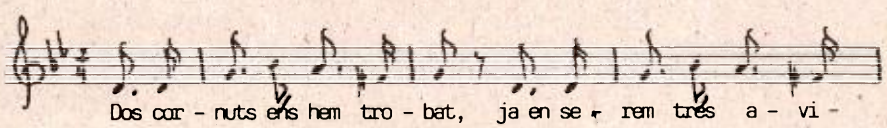


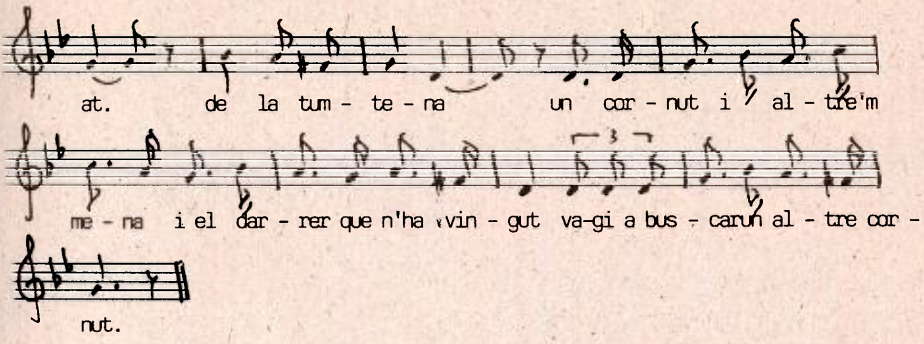
o esta:



Podríamos seguir enumerando canciones que sería bueno contrastar con las de otras zonas mediterráneas. Quedan por citar las propias de los hostales y tabernas donde los hombres se reunían para beber y acababan jugando y bailando.
Algunos bailes decidían quien pagaba la ronda.

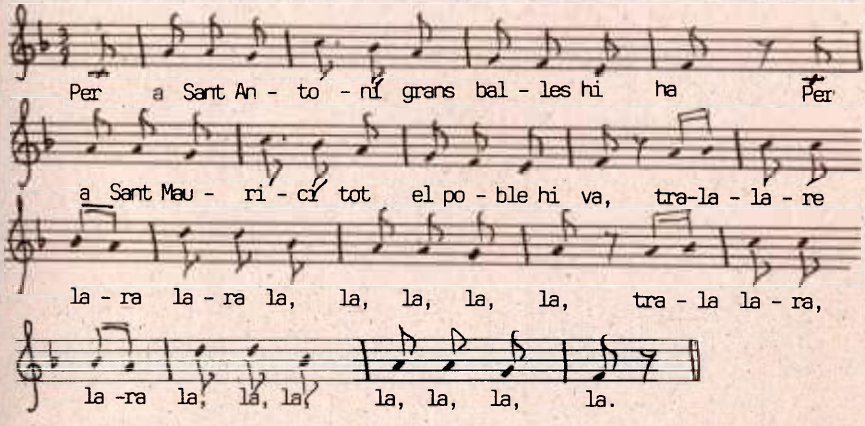
Ball dels cornuts





Se procuraba que el tabernero entrara en el baile y quedara sin pareja, de manera que le tocara pagar a él mismo el vino consumido.

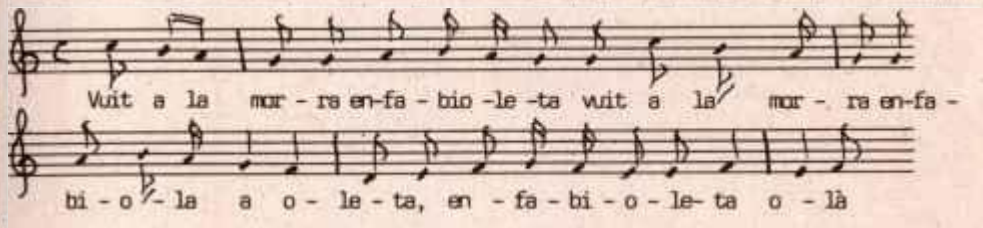
L'hereu Riera

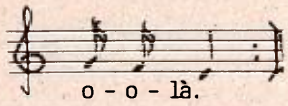


Para bailar esta danza, se ponía en el suelo un vaso de vino y encima de él dos bastones cruzados. En las tabernas ya había bastones preparados para este menester, uno a uno los bebedores debían saltar y bailar por encima de los brazos de la cruz sin tirar el vaso. Si lo volcaba debía pagar la ronda. Si ninguno de los bailarines después de bailar había volcado el vaso, era el tabernero quien pagaba.

Si solamente eran dos los bebedores, jugabanse la ronda a la «morra»:

La morra ballada



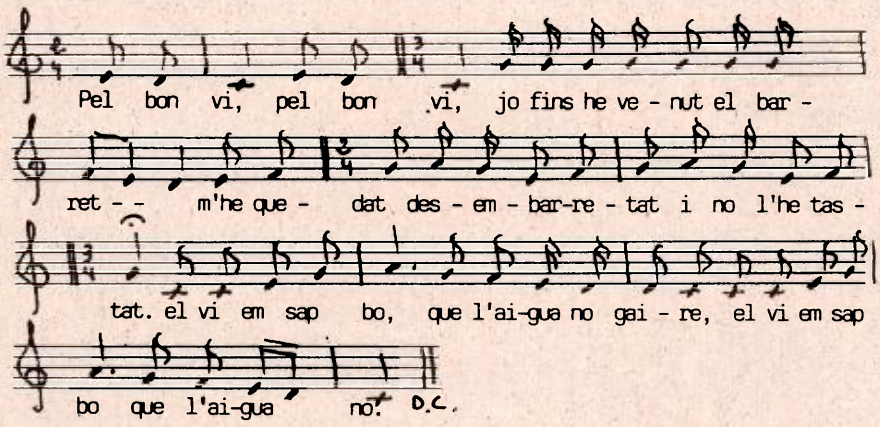


Al empezar el baile los dos apuntaban un número, al acabar de apuntarlo daban una vuelta sobre si mismos y decían un número, si uno de los dos acertaba el que había escrito el otro el que no acertaba no podía dar más vueltas y solamente lo hacía el que ganaba, así hasta obtener los puntos fijados.

Había otros bailes de expansión, *En Jan petit, El ball de Sant Farriol*, y otros que actualmente se bailan pero no en las mismas circunstancias.

Existía una canción seriada cuyo uso estaba muy extendido y que cantando cantando conseguía que los bailarines se quitaran cada vez una prenda diferente hasta quedar desnudos.

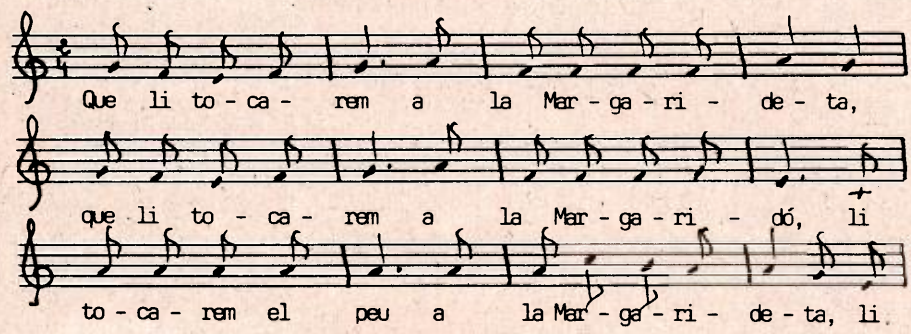
Pel bon vi

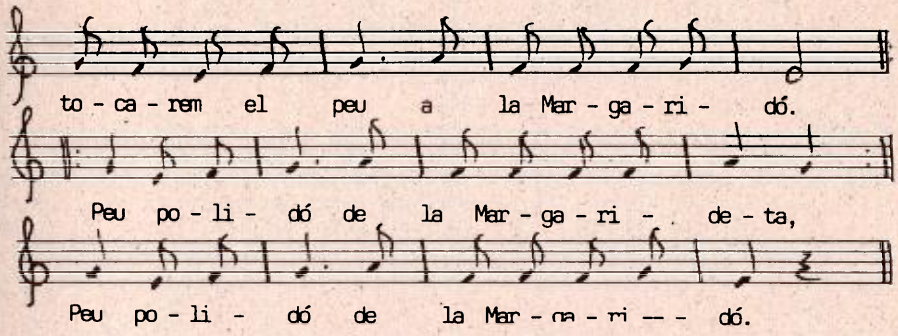


Así después del sombrero se quita el chaleco, la camisa, los calzones, etc.

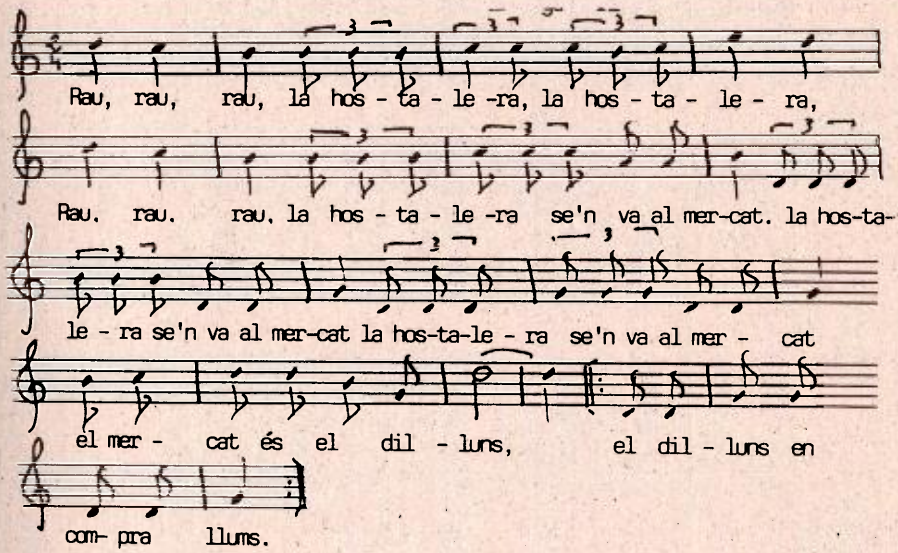
Cuanto más vino se bebía más picarescas eran las canciones, solían cantarse canciones que pretendían, por lo menos de palabra, desnudar a las taberneras:

Cançó de la Margarideta





Cançó de l'hostalera



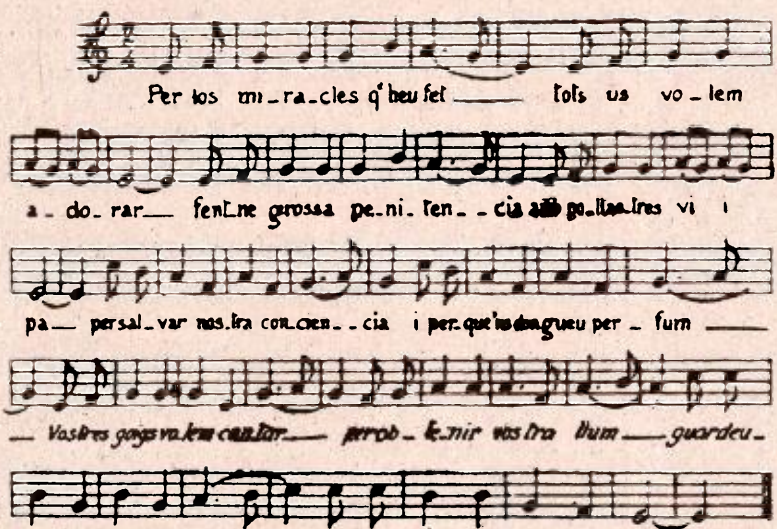
Terminamos con «els Goigs de Sant Patantum», patrón y protector de los borrachos, con los cuales podríamos finalizar alegremente este ciclo de producción de la vid, del vino y, también de la degustación de este último en sus más dulces ambrosía.

Hemos echado un vistazo al ciclo agrícola de la vid a través del cancionero catalán, hemos podido darnos cuenta de cómo a través de lo popular y tradicional se expresa parte de la vida de una comunidad.

Suponemos que similares refranes, canciones, bailes y festejos se pueden encontrar en otras zonas de la cuenca mediterránea y nos preguntamos si valdría la pena reunir el repertorio añadiendo otro tipo de canciones propias de otros trabajos relacionados con esta producción agraria. De la propia zona que nos acoge conocemos las «barrileras» cantadas mientras se embalaban las uvas en los barriles para exportar como uva de mesa.

Termino pues con la muestra en la que he intentado dar una visión rápida de lo que en la zona de Cataluña era costumbre y que en algunos casos se intenta recuperar.

GOIGS DE SANT PATANTUM.



Il lustració d'Alfred Vivancos

ALEGRES COBLAS

DEL BORRASCOS PIPARIPANDO

Don Patantúm, patró dels divertits.

Vostres goigs ab gran calór
cantarém sens fervos llum:
Guardaunos de mals de cap,
borrascós Don Patantúm.
Nasquereu cerca de Nuria
dedicantvos à cassar,
perseguireu corps y garssas
sens deixarlas sosegar,
maiehintre las sigalas
perque feyan la zum, zum, &c.
Quant anaréu á estudi
pasabau las bacerolas,
y per no saberlas apendre
os tocaren las castanyolas;
y de tant que las tocaren
vos donareu al bretúm, &c.
Als estudis de Cervera
ereu molt modest y casto,
mostrabau capsa de plata
perque os fiesen lo gasto;
y al fi del curs vos fonau
sens deixar rastra ni fum, &c.
Una volta vau trobár
al carrer de las mentidas,
un llaminer que l' seu nas
lo tenia entre cortinas,
li tragueren vostra capsa
fentli pagar lo xum, xum, &c.
Quant anabau á segar
portabau la fals de serra,
y travellantne mol poch
os produhia moneda,
anantne vestit de tela
per ser os vostre y costum, &c.
Vos que teniu la ma torta
y lo bras caragolinat,
per favor vos demanem
si anirem á segal' blat:
tenint bon any de tosinos,
pastanagas, vi y llegum, &c.
Anareu bora marina,
á fer la captá dels alls,
suplicatna ab gran cautela:
donas allargueu las mans
pel porró que tinch al ayre
que dons forsa al bribúm, &c.
Lo primer miracle fou
las butxacas escurar,
de dos homens que dormiren
á fins ques van despertar:
portento fet á los foscas,
perque hi veyau sense llum, &c.
Allá adalt de la montanya
teniu vostre parentela,
teniu un oncle Gitano,
que fa tremolar la terra:
lo qual vos habeu imitat
ab los tractes del catxum, &c.
A las montanyas de Arbucias
feren tan gran penitencia,
que surtintne al cami ral
ab molt presta diligencia
escuravau las butxacas
dels que anaban per mun, &c.
A la vostra gran Hermita.
sempre esteu vos preparat,
per protegir als que diuhen:
volerne tapar forats,
los escarabats hi fan bolas
cantan tots junts la bum, bum, &c.
A vostre devant teniu
una bota de bon ví
que luego que estéu ben tip,
visitantla hos fa pahí:
rebeu calor y alegria,
propia del sabrós charrúm, &c.
A las montanyas de Arbucias,
teniu lo cos sepultat,
á dins de una Carbassa,
sepulcre de magestat;
alli estau molt ben guardat,
de la boyra y del fum, &c.
Acudint tots los Confrares,
que viuhen á costa agena
á ser devots de aquest truan,
que Patantúm se anomena:
que vivint sens treballar
gastava fausto, y perfum., &c.

TORNADA.

Puig que de poltrona vida
sou modelo, guia y llum;
Guardaunos de mals de cap
borrascós Don Patantúm.

Ora pro potris grandi Patantumbi. *Indignibus pisantibus gentis tristi.*

Grescam tuam provinentem de vinorum bonorum, cum butifarrorum, et llangonisarum, et cum requnyarum dinerorum ad buxacorum, ad omnes descuidatibus, pro mendicata hipocritamentarum. et persecutionæ animalis escarbatorum, et sigalorum, et usurpatæ cosechalam agenam, habendam posserem ad xum, xumis, cum propiæ capsæ: sensio pagatore et dispensæ, in deudæ de manjare, bebéit vinum, pro bene pahire. Creatur inumeratile recuæ de xecuasorum, satelitorum, elgassenorum quis prolongandum virtutes vestras, et menoranda et sempiterna, per omnia, &c.

Manresa; Reimpres en a Imprenta de Roca.

Facsímil d'uns Coigs de Sant Patantum, de mitjan segle passat.

Bibliografía

AMADES, J. (1936): *Costums i tradicions d'hostals i tavernes.* Talleres gráficos Patrici Arnau, Barcelona.

(1979): *Folklore de Catalunya.* Cançoner. Ed. Selecta, Barcelona.

(1983): *Costumari Català. El curs de l'any.* Ed. 62, Barcelona.

CASAS GASPAR, E. (1950): *Ritos agrarios, folklore campesino español.* Ed. Escelices, Madrid.

SERRA I BOLDU, V.: *Arxiu de tradicions populars,* En «Supervivències de s.d. festes agrícoles primitives; festa del vi». Fascicle V. s.d. Barcelona.

SIZAIRE, P. (1992): *Guía de estrellas.* 2ª edició. Llagut, Barcelona.