

## EL VINO EN LA OBRA DE EMILIA PARDO BAZÁN<sup>1</sup>

**Xosé Ramón Barreiro Fernández**

(UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA)

**Patricia Carballal Miñán**

(CASA-MUSEO EMILIA PARDO BAZÁN)

Teniendo Doña Emilia fama bien ganada de exquisita gastronoma, autora de libros de cocina, y que disfrutaba invitando a sus amigos a sus buena mesa en Meirás o en su casa de Madrid, dimos por supuesto que sería una excelente degustadora de los vinos.

Nuestra sorpresa fue mayúscula cuando al poco tiempo de iniciar la recogida de material para este trabajo nos encontramos con la afirmación de Doña Emilia de que “prefería el agua” para comer<sup>2</sup>, de que era mujer “aguada”<sup>3</sup>. En un manuscrito que se encuentra en el Archivo de la RAG<sup>4</sup>, sin fecha e incompleto, Doña Emilia responde a una especie de cuestionario sobre lo que comía y bebía: “En mi juventud comía de todo (...). Ni entonces ni ahora me agradó el vino, ni alcohólico alguno. La cerveza la repugnaba. Tenía por el café esa pasión que he notado en muchos individuos de una rama de mi familia, la de Mosquera”.

El distanciamiento de Doña Emilia del vino, que conocían los escritores de Madrid<sup>5</sup>, no significaba ni aversión al vino ni militancia alguna en favor de los abstemios. Se distanciaba del vino simplemente por razón médica, por sus padecimientos del hígado<sup>6</sup> que explican también sus largas temporadas en balnearios españoles y franceses.

<sup>1</sup> Este artículo desarrolla el breve resumen de la conferencia pronunciada por X. R. Barreiro Fernández en Cambados (2004) en un Curso de Verano de la Universidad de Santiago sobre “El vino y la literatura”.

<sup>2</sup> Pardo Bazán, “Por la bodegas”, *El Imparcial*, Madrid, 2-IX-1895.

<sup>3</sup> Pardo Bazán (1916) “La vida contemporánea”, *La Ilustración Artística*, Madrid, 1916, pág. 666.

<sup>4</sup> ARAG, Fondo Pardo Bazán, sig: 276/26.

<sup>5</sup> En un curioso libro del “sicalíptico” Joaquín Belda (1929), *Vinos de España*, Madrid, 1929, pág. 106, Francisco Camba dice que “la autora de *Los Pazos de Ulloa* me parece que no bebía vino”.

<sup>6</sup> ARAG, Fondo Pardo Bazán, sig. 276/23, en el citado artículo escribe Doña Emilia hablando del Oporto: “Supe que era dañoso para el hígado y como he padecido un poco de hepatitis, no volví a tomar ni gota del oscuro vino”.

El distanciamiento, además, no era absoluto. Habiendo sido invitada a visitar las bodegas de la tierra de Médoc (Burdeos) tuvo necesariamente que catar distintos vinos, aunque ella nos explica que, a escondidas, tiraba parte del vino de la copa en el suelo o lo rebajaba con hielo<sup>7</sup>.

En el ya citado manuscrito, redactado por Doña Emilia, posiblemente ya bien avanzada su vida, reconoce que además del agua bebe cerveza y Champagne, y añade: “no me hace gracia ninguna el *brut*, prefiero el dulce, y si no está tan *frappé* que por fuera del cristal rezumen gotas como rocío, me sabe a tisana de botica”. Esta dependencia del champagne procede ya de su juventud y está bien documentada en sus escritos, como expondremos más adelante.

Como era de esperar en una escritora que se sumó a la estética realista el vino es un protagonista secundario en toda su obra, forma parte de ese fondo coral que, a veces, tienen sus novelas y cuentos. El vino “picón” de las romerías y de las fiestas, el añejo de las exquisitas mesas aristocráticas y burguesas, el vinazo de los arrieros y bandoleros, el cristalino champagne de las meriendas de seducción, están siempre presentes en la obra y constituyen un material que reta al investigador o al estudioso.

Desprovistos de apoyos bibliográficos, porque creemos que nadie hasta el momento se ha aventurado en este estudio, no pretendemos agotar el tema pero sí abrir el sendero por el que luego puedan penetrar nuevos estudiosos e investigadores.

## ***I.- LA DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS.***

### ***I. I- Vinos franceses.***

En un delicioso artículo<sup>8</sup> nos describe los vinos de Burdeos, “los vinos de mesa más reconocidos y exquisitos del orbe”, ciudad que no es conocida en el mundo por ser la patria de Montaigne o Montesquieu sino por su vino.

En la comarca de Médoc, donde se dan las acreditadas cepas de Cabernet, Merlot, Verdot (tintos) y Senillon y Saudignac (blanco), la producción y tratamiento del vino se realiza de acuerdo con la tradición pero también con la tecnología, en el momento, más avanzada. Reconoce Pardo Bazán que el hecho de que la propiedad resida en una especie de hidalguía, con capacidad para acometer las inversiones que exige la tecnificación, hidalguía que reside

<sup>7</sup> Pardo Bazán, “Por las bodegas”, cfr. nota 2.

<sup>8</sup> Ibidem.

en los *chateaux*, una especie de pazos rurales, en contacto permanente con la tierra, explica en buena parte la calidad de este vino y en el éxito en su exportación.

Hay, dice Doña Emilia, hasta 51 clases de vino de Burdeos, otros autores contemporáneos se refieren a 64 clases<sup>9</sup>, siendo las firmas más acreditadas las de Chateau Lafitte, Chateau Margaux, Latour, Rothschild, etc.

El vino de Burdeos, cuando alcanza su perfección, tiene un gusto particular que, “embalsama la boca”<sup>10</sup> o que, como se dice en la comarca del Médoc, al beberlo “los dientes se alargan” o como escribe Doña Emilia en *Un viaje de novios*: “paladeó el Burdeos con la lengua en el cielo de la boca y jurando que olía y sabía como las violetas”<sup>11</sup>.

Se extasiaba Doña Emilia ponderando las virtudes del Burdeos, “un vino elegante, delicado, sin brutalidad muy en armonía con el estilo francés”<sup>12</sup>.

Presumían los del Médoc y lo recoge Pardo Bazán, que sus vinos resistían sin alterarse el paso del Trópico, y los más sibaritas enviaban sus vinos a América e incluso a la India no para venderlos allí sino para recuperarlos y beberlos por estimar que el vino con el cambio de clima había alcanzado su máximo esplendor.

Además del vino de Burdeos, Pardo Bazán se refiere en muchas de sus obras al vino Borde (o Burdeos de segunda calidad) y lo hace con tal reiteración, en obras contextualizadas en España, que parece o da la sensación que para nuestra autora el vino *borde* equivale a vino de segunda calidad, proceda o no de Burdeos<sup>13</sup>.

En la Costa de Oro, en torno a Dijon, se produce el vino de Borgoña con dos familias de variedades de cepas: la Pinots y la Gamais. Pequeños pueblos, como Premesac, Clos de Chene, Chambertin, Nuits, etc., son los grandes productores de este magnífico vino.

No consta que Pardo Bazán conociera personalmente esta zona, pero el vino de Borgoña está presente en su obra. Es un vino “de color topacio,

<sup>9</sup> Navarro Soler, D. (1890), *Teoría y práctica de la vinificación*, Madrid, pág. 399.

<sup>10</sup> Navarro Soler, D., *Ibidem*, pág. 399.

<sup>11</sup> Pardo Bazán, *Un viaje de novios*, cap. III, pág. 236. (Todas las citas de las novelas se refieren a las *Obras Completas* de la Biblioteca Castro, editadas por J. M. González Herrán y Darío Villanueva).

<sup>12</sup> Pardo Bazán, “La vida contemporánea”, cfr. nota 3.

<sup>13</sup> Pardo Bazán, *El Cisne de Vilamorta*, cap. I, pág. 651; *Los pazos de Ulloa*, Cap. XVI, pág. 287.

fragante, aromatizado con especias, suave al paladar, pero después se sentía correr por las venas como líquida llama<sup>14</sup>, “en las transparentes copas de muselina destellaba el intenso granate de los Borgoña”<sup>15</sup>. Admirada por las granjas borgoñonas, “atestadas de toneles sus bodegas y su grano de troj”, dedicó uno de sus cuentos a esta comarca, que titula “La Borgoñona”.

El champán fue la bebida preferida de Doña Emilia: “No diré que el Champagne es espiritual, pero sí que presta espiritualidad como los versos de Musset<sup>16</sup>”. Y en otro lugar dice: “es el vino del alma”.

Visitando la Exposición de 1900 se extasía ante los pabellones dedicados al champán<sup>17</sup>. No asocien, nos dice, “la embriaguez al Champagne”. La embriaguez es “pesada, torpe, estúpida, camorrista, grosera” mientras que “el Champagne espumea, sonrío, eleva a grados de mayor espiritualidad la vida toda, el cerebro se llena de oro derretido, la imaginación campea libre, las ideas siempre inmateriales, se hacen sutiles como el éter (...) ¡Es el vino del alma!”<sup>18</sup>.

Explica los procedimientos para la elaboración del champán y destaca la riqueza que proporciona a Francia, ya que en el año 1851 se exportaban 9 millones de botellas y en 1900, 29 millones.

Destacan las marcas de Moët y Chandon, Mercier, Viuda de Clicquot y el espumoso de Pommery<sup>19</sup>.

El champán genera benéficas mutaciones en el cuerpo y en el espíritu. “El vino, escribe en *El Niño de Guzmán*<sup>20</sup>, no transforma: delata y nada más”, pero el champán “despertaba siempre el bullir de ideas grandes y hermosas y el poquillo de borrachera –si tan feo nombre mereciese– exteriorizaba sus ensueños, sus quimeras, la belleza íntima de sus ideales”.

Su entusiasmo por el champán le hace decir, escribiendo del primer Musset: “Sus versos producen el efecto del Champagne, no el de ningún otro

<sup>14</sup> Pardo Bazán, “La Borgoñona”, cap. I, pág. 366. (Todas las citas de los cuentos se refieren a la edición de J. Paredes Núñez, *Cuentos Completos*, Fundación Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa, 4 Tomos, Coruña, 1999).

<sup>15</sup> Pardo Bazán, *Un viaje de novios*, cap. VII, pág. 291.

<sup>16</sup> Pardo Bazán, *La Literatura francesa moderna. El Romanticismo*, cap. III, pág. 111, Madrid, V, Prieto y García editores, [s.a].

<sup>17</sup> Pardo Bazán, “En la exposición. Vendimiario”, *El Imparcial*, 6- IX-1900.

<sup>18</sup> *Ibidem*.

<sup>19</sup> Pardo Bazán, “Nochebuena del jugador”, II, pág. 216, cita a Clicquot, y en “Testigo irrecusable”, II, pág. 418, habla del “espumar del Pommery”.

<sup>20</sup> Pardo Bazán, *El Niño de Guzmán*, cap. IX, pág. 381.

vino, ni siquiera el que imaginamos que producirá la ambrosía de los dioses: el del Champagne solamente. Cuando el Champagne leve, chispeador, con el áurea transparencia del topacio bohemio cae en amplia copa de cristal, cuando al rozar los labios su delicada espuma se despierta el cerebro, se avivan las percepciones y se enciende la fantasía, apresúranse las ideas con el rito de un corro de ninfas danzadoras –de ninfas, entiéndase bien, no de desenfundadas y ebrias vacantes–”. Y concluye: “No diré que el Champagne sea espiritual, pero sí presta espiritualidad, y lo mismo sucede con los versos de Alfredo Musset”<sup>21</sup>.

Al formar parte el champán de la cultura gastronómica de Doña Emilia son casi incontables las referencias que en sus obras hace de esta bebida. El champán tiene que “estar frío como la nieve” y debe ser bebido en “jarra de cristal tallado”<sup>22</sup>. Deshojar una rosa en una copa de champán tiene efectos inmediatos a favor del seductor de una dama<sup>23</sup>. En el cerebro, el champán “despertaba siempre un bullir de ideas grandes y hermosas”<sup>24</sup>.

Pero todas estas prerrogativas se las atribuye Doña Emilia únicamente al champán francés, porque el español es “infecto y tasado con parsimonia”<sup>25</sup>.

Incluso lo recomienda para preparación del rodaballo braseado<sup>26</sup>.

### **1.2- Otros vinos de Europa.**

Tenía Doña Emilia malos recuerdos del Oporto, al que califica de “esencia de fuego”. Es “delicioso” pero temible, porque si bien es el complemento ideal de las sobremesas británicas, “es enemigo del hígado al cual ataca sañudamente”<sup>27</sup>.

Doña Emilia lo recomienda para aderezar algún plato como el jamón a la portuguesa<sup>28</sup>.

<sup>21</sup> Cfr. Nota 17.

<sup>22</sup> Pardo Bazán, “La Nochebuena del jugador”, II, pág. 217.

<sup>23</sup> Pardo Bazán, *El Niño de Guzmán*, cap. II, pág. 217.

<sup>24</sup> Cfr. en nota 16.

<sup>25</sup> Pardo Bazán, “El Engendro”, III, pág. 477; *La prueba*, cap. XII, pág. 321.

<sup>26</sup> Pardo Bazán, *La Sirena Negra*, cap. XVI, pág. 521.

<sup>27</sup> Pardo Bazán, “La vida contemporánea. Las vendimias”, *La Ilustración Artística* (1896), pág. 690. En el artículo inédito que se encuentra fragmentario en el ARAG, cfr. nota 4, reconoce que le tomó gusto al Oporto. “Supe que era dañoso para el hígado y, como he padecido no poco de hepatitis, no volví a tomar ni gota del oscuro vino que da esencia de fuego”.

<sup>28</sup> Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, A Coruña, 1996, pág. 282.

En alguna ocasión se refiere a los vinos del Rhin, como en el relato “Clave”<sup>29</sup> y en la novela *Un viaje de novios*, al referirse a la disposición de la mesa con las copas “verdes y angostas finísimas para el Rhin”<sup>30</sup>.

Otras referencias ya son meramente históricas, utilizando los vinos como contexto verosímil de la trama de sus relatos. Así se refiere a lo viejos vinos de Coptos, al aromático de Mareótida y al blanco de Paros, en Grecia, y al Pompeyano, Falerno y Másico de Roma<sup>31</sup>.

### 1.3- Los vinos españoles

No hace Doña Emilia un estudio demorado de los vinos españoles como, en cambio, hace del Burdeos o el Champán francés, pero en su vasta obra hay muchas referencias.

Habla con frecuencia del vino de jerez, vino que se da en “tierras secas, áridas y calcinadas”<sup>32</sup> que exigen varias cavaduras y tratamientos muy cuidadosos.

En *Insolación* se habla del vino de jerez, como un vino usual en la dieta española<sup>33</sup>, que se tomaba solo o mezclado con Pajarete<sup>34</sup>.

El Jerez sí es citado por Doña Emilia como aderezo o condimento para la realización de diversos platos: atún a la ribeirana<sup>35</sup>, langosta infernal<sup>36</sup>, lamprea<sup>37</sup>, cámabaras y cangrejos<sup>38</sup>, gallina ajerezada<sup>39</sup>, pato con aceitunas<sup>40</sup>, perdicés con ostras<sup>41</sup>, chochas a la vizcaína<sup>42</sup>, etc.

Decía Belda<sup>43</sup> que la manzanilla es un vino aristocrático, el mejor de los

<sup>29</sup> Pardo Bazán, “Clave”, pág. 351.

<sup>30</sup> Pardo Bazán, *Un viaje de novios*, cap. VIII, pág. 291.

<sup>31</sup> Pardo Bazán, *Dulce Dueño*, cap. I, p. 568 (vino de Coptos), p. 579 (vino de la Mareótida); “En Babilonia”, III, pág. 9.

<sup>32</sup> Pardo Bazán, “La vida contemporánea. Las Vendimias”, cfr. nota 27, pág. 69.

<sup>33</sup> Pardo Bazán, *Una Cristiana*, cap. V, pp. 48, 70; *Insolación*, cap. XIX, pp. 743-744.

<sup>34</sup> El Pajarete era un vino de Málaga, que se podía tomar mezclado.

<sup>35</sup> Pardo Bazán, *La cocina*, op. cit. pág. 130.

<sup>36</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 163.

<sup>37</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 159.

<sup>38</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 166.

<sup>39</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 194.

<sup>40</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 207.

<sup>41</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 215.

<sup>42</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 221.

<sup>43</sup> Belda, J., *Vinos de España*, op. cit. 284.

aperitivos, y es además, con algunos montillas poco añejados, acaso el único vino blanco español que se puede tomar a todas horas.

No entusiasmaba a Doña Emilia este vino. Una de las poquísimas citas que de él hace es en *Insolación*: “Con la sed tentaba aquel vinillo claro. ¡Manzanilla superior! ¡A cualquier cosa llaman superior aquí! La manzanilla dichosa sabía a esparto, a piedra alumbre y a demonios coronados<sup>44</sup>”.

Tampoco se refiere al amontillado (de Puente Genil, Lucena, Rute, de Pedro Jiménez y Doña Mencía) sino en muy contadas ocasiones. En la misma novela *Insolación* se habla de él con admiración: “Aunque Pacheco había pedido vinos de lo mejor, la dama rehusaba hasta probar el Tío Pepe y el amontillado, porque sólo con ver las botellas le parecía ya hallarse en la cámara de un trasatlántico, en los angustiosos minutos que preceden el mareo total<sup>45</sup>”.

Del vino de Málaga habla en *Un viaje de novios* en la estrategia, supuestamente seductora, desplegada por Artegui para impresionar a Lucía. En medio de los Borgoña, Champán y vino del Rhin, aparecen las copas “cortas como dedales, sostenidas en breve pie, para el Málaga Meridional”. El camarero reconoce que “el Málaga nos llega directamente de España<sup>46</sup>”.

Este vino sí aparece reiteradamente como perfecto complemento para una serie de platos: para las magras con almíbar, para las salchichas, para las codornices y los pavipollos<sup>47</sup>.

El Valdepeñas había sido considerado durante mucho tiempo como un vino basto, peleón, agresivo y espeso<sup>48</sup>, pero las bodegas de Rodero y López Tello, elevaron la categoría de estos vinos.

Doña Emilia debía participa de la opinión de que el Valdepeñas no era vino fino, porque la única cita que le conocemos, en la novela *Insolación*, ante la propuesta de Pacheco de comprar “una botita muy cuca que colgaba sobre el escaparate y la llenásemos de Valdepeñas”, la propuesta fue rechazada “horrorizada<sup>49</sup>”.

El vino de Castilla, especialmente el de Rueda, es considerado como vino para el pueblo<sup>50</sup>, aunque muy aderezado para aderezar determinados platos

<sup>44</sup> Pardo Bazán, *Insolación*, cap. V, pág. 658.

<sup>45</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, cap. VII, pág. 743.

<sup>46</sup> Pardo Bazán, *Un viaje de novios*, cap. VII, pág. 291; *La Quimera*, cap. II, pág. 63.

<sup>47</sup> Pardo Bazán, *La Cocina*, op. cit. pp. 285, 305, 221, 1203.

<sup>48</sup> Belda, J., *Vinos de España*, pág. 171. Era la “bebida precursora de las tragedias”.

<sup>49</sup> Pardo Bazán, *Insolación*, cap. III, pág. 642.

<sup>50</sup> Pardo Bazán, *La Tribuna*, cap. VI, pág. 443.

de cocina como el lenguado con mejillones, pollo a la avilesa, pavipollo con salchichas, buey a lo arriero, guisado de vaca y conejo a la marinera<sup>51</sup>.

Citados para aderezar alimentos, aparecen otros vinos como el de Priorato, recomendado para preparar las carpas<sup>52</sup>, el Blanco de San Sadurní de Noia, para preparar perdices con coles<sup>53</sup>, el Marqués de Riscal para preparar codillo con borracha<sup>54</sup>.

#### 1.4- Los vinos gallegos

Dedicó Doña Emilia un magnífico artículo en 1896 sobre los vinos gallegos en la revista *La Ilustración Artística* en el que encontramos el estudio más detallado de la autora. En la novela *El Cisne de Vilamorta* explica con detalle el tratamiento de la vid, la modernización de lagares y bodegas, el mimo con el que Méndez de las Vides cuida sus cepas. Y luego muy poco más. En sus novelas y cuentos se habla genéricamente de los vinos tintos y blancos que, supuestamente son gallegos, pero no hay otras descripciones.

Reconoce que el vino gallego “no suele figurar en ningún listado de fonda y banquete”, pero reconoce que es agradabilísimo para servir con pescado y marisco. Ella misma, en alguna de las invitaciones que conservamos, como la del 17-V-1916 en honor de los Sres. Riestra, incluye vinos gallegos: Rivero Quiroga, Sauterne, Borgoña, Champagne Clicquot y Tostado del Rivero de 1871<sup>56</sup>.

Distingue varias clases de vinos: el de Ribero de Avia, al que califica de “exquisito”, el del Ribeiro Miño, el vino del Condado de Salvaterra, que es un vino flojo, el vino de los escarpes del Sil y el vino de los márgenes del Ulla. Aparte cita el tostado, “único vino dulce que tiene Galicia”, un vino “meloso” y finalmente el vino das Mariñas (Pardo Bazán dice “de mis Mariñas”) sólo recomendable “a título de refresco” y que es un chacolí o un piquette.

Cree Pardo Bazán que los vinos gallegos tienen suficiente base para convertirse en vinos recomendables siempre que se realice mejor cultivo y un tratamiento más científico tanto de la producción de la uva como de su tratamiento. Aquellos (y parece que habla por experiencia) que se toman el

<sup>51</sup> Pardo Bazán, *La cocina*, pp. 123, 190, 204, 229, 237 y 315.

<sup>52</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 160.

<sup>53</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 218.

<sup>54</sup> Pardo Bazán, *Ibidem*, pág. 258.

<sup>55</sup> Pardo Bazán, *cfr.* nota 27.

<sup>56</sup> Archivo RAG, Fondo Pardo Bazán, sign: 254/8.

trabajo de cuidar las viñas, escoger la uva y realizar debidamente las faenas del lagareo y del envase, obtienen un “vino claro color de topacio, amable al paladar y en todo semejante a las clases inferiores del celebrado Rhin”, porque el vino gallego es puro, sin mezcla, salvo el azufre utilizado para evitar el *oidium*.

## II.- SOCIOLOGÍA DEL VINO.

### 2.1- El habla popular

Pueblos como el francés, el italiano, el griego, el portugués o el español no pueden ser entendidos ni finalmente interpretados sin la presencia del vino que forma parte de su estilo vital. En todos esos países el pueblo ha ido elaborando un lenguaje propio, con modismos y locuciones referentes al vino, que ya constituyen parte de nuestro patrimonio cultural y lingüístico. Todos los novelistas que, de una u otra forma, aspiran a describir el realismo popular tienen que recoger estos modismos para dar verosimilitud a su relato.

Doña Emilia captó de inmediato el peso sociológico del vino (y habría que añadir de los licores, que, por razones obvias, dejamos fuera) en las relaciones humanas: por eso tiene tanta presencia el vino en su obra. Sirve para la seducción, para alegrar un viaje, para animar una fiesta, para matar las penas, para excitar los odios, para hacer agradable un banquete o para hacer posible el rendimiento del trabajador. El vino, de una y otra forma, permite crear ese fondo coral de alguna de las mejores novelas de Pardo Bazán, porque el vino desinhibe, ilumina, hace brotar las ideas dormidas, hace aflorar los más bajos instintos y todo esto aparece descrito por Doña Emilia en páginas deslumbrantes de color y de vida. Retiremos esa atmósfera cargada de humo y alcohol, eliminemos de las fiestas y saraos la espuma del champán, agüemos las copas de vino peleón y de aguardiente de los jugadores de cartas, impidamos que la hidalga de Bouzas se pare en la taberna para beber los tragos como un hombre y habremos castrado el realismo más vivo y popular de la obra de Pardo Bazán.

Disperso en su obra hay un repertorio de expresiones populares que recogió directamente del pueblo y supo dosificar sabiamente para dotar de realismo el habla de sus personajes. En efecto, vemos como el uso lingüístico se adapta para infringir verosimilitud a los personajes, adaptando su utilización a las circunstancias externas. Para describir la realidad sociolingüística de finales del siglo XIX, recurre a la herramienta de la traducción para parafrasear a los personajes que hablarían en gallego, pero también introduce palabras de

origen gallego que se alternan con modismos, localismos y otras expresiones coloquiales. Tenemos un buen ejemplo de ello en el léxico referido al tema que tratamos. Así, en vez de beber vino se puede decir “echar un trago” o “tomar una chiquita”<sup>57</sup>, o “echar un cloris”<sup>58</sup>, matar el gusano<sup>59</sup>, “echarme algo al colete”<sup>60</sup>, “echar un chisco”<sup>61</sup>. Asimismo gradúa con tino, y siempre con locuciones populares, el grado de alcohol digerido: se puede estar “semichispo”<sup>62</sup>, “peneque a medias”<sup>63</sup>, o llegar a “medios pelos”, que a medida que se agrava ya consiste en “ponerse chispa”, o “pesadito de alcohol” pasando por la “curditis” hasta llegar al clímax: una “curda”<sup>64</sup> o borrachera, “andar empalmando curdas”<sup>65</sup>, “bordeando eses”<sup>66</sup> o más “alumbrado que el Santísimo”<sup>67</sup>. El borracho también aparece como bien “ensopado”<sup>68</sup>.

También mediante el conducto de expresiones populares, el vino “alegra el corazón”<sup>69</sup>, “da ánimos”<sup>70</sup>, “mata el gusano” y le “alegra al hombre las pajarillas”<sup>71</sup>.

La vinculación popular entre virilidad, machismo y vino también está recogido por Doña Emilia: “El hombre sin un buen vino no vale para cosa ninguna”<sup>72</sup>, el que no bebe no es hombre”<sup>73</sup>.

<sup>57</sup> Pardo Bazán, *La Tribuna*, cap. XIII, pág. 479. En Galicia por chiquita se entendía por regla general, tomarse una copita de aguardiente, pero posteriormente se trasladó y pasó a significar también tomar una copa de vino.

<sup>58</sup> Pardo Bazán, *La Madre Naturaleza*, cap. III, pág. 345.

<sup>59</sup> Pardo Bazán, *La Piedra Angular*, cap. IV, pág. 439.

<sup>60</sup> Pardo Bazán, “El Xeste”, cap. II, pág. 316.

<sup>61</sup> Pardo Bazán, “Armamento”, *Obras Completas*, Ed. Aguilar, II, pág. 130.

<sup>62</sup> *Ibidem*, pág. 1302.

<sup>63</sup> Pardo Bazán, *La Piedra Angular*, cap. VI, pág. 462.

<sup>64</sup> Pardo Bazán, “La Vida Contemporánea”, *La Ilustración Artística* (1916), pág. 682. En *La Tribuna*, cap. XXI, pág. 527, habla de ponerse “chispo”; en “El Engendro”, III, pág. 477 dice que Comején tiene “pesadito el alcohol”. En *La Piedra Angular*, cap. XI, pág. 486 se habla de “curditis”.

<sup>65</sup> Pardo Bazán, *La Piedra Angular*, cap. XVI, pág. 553. También en *La Prueba*, cap. XVII, pág. 379.

<sup>66</sup> Pardo Bazán, “Paternidad”, II, pág. 363.

<sup>67</sup> *Ibidem*, pág. 363.

<sup>68</sup> Pardo Bazán, “Mal de ojo”, III, pág. 73.

<sup>69</sup> Pardo Bazán, *Los Pazos de Ulloa*, cap. II, pág. 73.

<sup>70</sup> Pardo Bazán, “El Montero”, II, pág. 346.

<sup>71</sup> Dice con entusiasmo Pepa, la Comadrona, en *La Tribuna*, cap. XXXVII, pág. 633.

<sup>72</sup> Pardo Bazán, “Paternidad”, II, pág. 363.

<sup>73</sup> Pardo Bazán, *Los Pazos de Ulloa*, cap. II, pág. 72-73.

Las historias de Doña Emilia están empedradas de refranes con referencia al vino: “Por no gastar grasa ni hacer caldo, almuerzo sopas de vino”, escribe en *El Cisne de Vilamorta*, “quien te da vino no te da pan”<sup>74</sup>. Recoge el dicho que todavía subsiste: “alegría, alegría, vino por los manteles boda segura”<sup>75</sup>. También el refrán “con las brevas, vino bebas” que hemos escuchado en la costa gallega<sup>76</sup> y “el vino añejo y la sangre moza”<sup>77</sup>, o el tan conocido “hasta verte Jesús mío”<sup>78</sup>, que alude a los vasos cuyo fondo está la efigie de Cristo, o “el vino añejo y la sangre moza”<sup>79</sup>.

Finalmente tampoco faltan las referencias a la creencia curativa del vino, al menos, en Galicia. Remedios para gripes y catarros: “cama y friegas de espíritu de vino”. Algunos médicos rurales recetaban para ciertas enfermedades “ruda, cocida con sal y vino blanco”<sup>80</sup> y a las mujeres cuando paren no deben faltarles su gallina cocida y su cuartillo de vino<sup>81</sup>.

## 2.2- Las faenas del vino

En un bello artículo<sup>82</sup> nos describe doña Emilia algunas de las faenas que los labradores tienen que realizar para la producción del vino en Galicia.

La vendimia es un duro trabajo especialmente en las laderas “escarpadas” donde plantada en forma de anfiteatro, recoge la cepa, según la frase de Dante “*il calor del sol, che si fa vino giunto al humor che dalla vite cola*” y añade Doña Emilia: “Por despeñaderos en que el menor traspíes pueda llevar al descuidado a estrellarse sobre las lajas que rugiendo combate el río, ascienden sin miedo a los *carretones*, llevando a las espaldas el inmenso cestón o *culeiro*, cuyos bordes rebosa el cimo, de granos negros y bruñidos como cuentas de ónice, aunque los empañe ese imperceptible vaho pegajoso que indica la madurez y calidad de la uva. Mientras los de los canastos trepan monte arriba, allá en lo hondo de la cañada resuena el canto de

<sup>74</sup> Pardo Bazán, *El Cisne de Vilamorta*, cap. XIV, pág. 750 y *La Tribuna*, cap. XII, pág. 478-479.

<sup>75</sup> Pardo Bazán, *Insolación*, cap. VI, pág. 663.

<sup>76</sup> Pardo Bazán, *El Niño de Guzmán*, cap. II, pág. 323

<sup>77</sup> Pardo Bazán, “Diálogo secular”, pág. III, 474.

<sup>78</sup> Pardo Bazán, *Los Pazos de Ulloa*, cap. XXXIII, p.p. 526-527.

<sup>79</sup> Pardo Bazán “Diálogo secular”, III, pág. 474.

<sup>80</sup> Pardo Bazán, “El Quinto”, II, pág. 405.

<sup>81</sup> Pardo Bazán, “Delincuente honrado”, I, pág. 284.

<sup>82</sup> Pardo Bazán, “La vida contemporánea. La vendimia”, *La Ilustración Artística* (1896), pág. 690.

los vendimiadores y vendimiadoras”. En todo el retrato se concilia el saber etnográfico de la que fue Presidenta de la Sociedad del Folklore Gallego con la hermosa prosa de la autora.

Pero la vendimia es también una fiesta pagana que Doña Emilia recrea por haberla vivido docena de veces. “Mientras duran (las vendimias) ningún cosechero pone coto ni a la golosina de las mozas que pican el racimo ni a la sed de los gañanes. Uva y vino a discreción, engendran una alegría de vivir que se revela en los cantos, en las bromas, en las danzas. Por las noches, en vez de entregarse rendidos al sueño, se congregan los trabajadores ante la puerta de la bodega o en el patio de la solariega casa y la pandereta repica y las conchas resuenan, y las *postizas* se entrechocan, preludiando la *ribeirana*”<sup>83</sup>.

El capítulo XVI de *El Cisne de Vilamorta* es, a manera de cuadro costumbrista, una viva descripción de la vendimia, que se realizaba cuando “las avispas se encarnizan en los racimos, avisando al hombre de que están maduros”<sup>84</sup> y cuando el Ayuntamiento señalaba día y hora. Para Doña Emilia la vendimia era un espectáculo en el que el hombre se incorpora plenamente a la Naturaleza (así la escribía Doña Emilia) en un rito de fecundidad, porque el rito no terminaba con los lagares repletos de uva, se prolongaba en los bailes al son de la flauta y pandereta y se eternizaba cuando las parejas, sobre la blanda hierba y bajo la luz de la luna consumaban su amor, porque “los hijos del carnaval y la vendimia no tienen padres conocidos”<sup>85</sup>.

Dentro de los pazos y las casonas, los huéspedes del señor sintonizaban con la fiesta que se celebraba fuera y, a su manera disfrutaban con las mil “diabluras” que cita la autora. Entre la fuerza de la naturaleza y el artificio festivo de los señores que jugaban a las prendas, a las cuatro esquinas, a la gallina ciega, está claro que Doña Emilia se quedaba con la fiesta natural en la que “se rinden más sacrificios a Eros que a Baco y era más frecuente las encontrar palomas del carro de Citerea que los tigres de la carroza del gran Dionisos”<sup>86</sup>. Así, bajo el celaje de su cultura mitológica, se esconde la opción de Doña Emilia que tras las ventanas del gran salón miraba con envidia aquella especie de eucaristía pagana.

<sup>83</sup> Ibidem.

<sup>84</sup> En este estado, la uva se dice que está recocha y tiene su flor de miel, su pegajosidad de terciopelo. Cada grano “era un repleto odrecillo, ni duro ni blando, reventado de zumo”, Pardo Bazán, “Racimos”, III, pág. 297.

<sup>85</sup> Pardo Bazán, *El Cisne de Vilamorta*, cap. XXI, pág. 787.

<sup>86</sup> Pardo Bazán, cfr. nota 82, pág. 690.

Hay un punto negro en estas faenas preparatorias del vino que Doña Emilia describe con cierto asco. Se trata de la pisada de los racimos. “No en balde se toma el racimo por símbolo de la humillación que ensalza. Para subirse a la cabeza tienen que prestarse a lo que estrujen los pies; ¡y qué pies, Dios santo! Endurecidos por la fatiga, jamás entregados a la ciencia y a los finos instrumentos del pedicuro, con un dedo de polvo y barro sobre cada dedo de carne, van aquellos pies zahareños y montunos a lavarse, por primera vez al año, con el fresco zumo que suelta la uva al reventar”, añadiendo: “la faena de los *pisones* se hace ante nuestros ojos y los vemos surgir todos morados con las heces, habiéndose bañado en el zumo que luego hemos de guardar, estimar y beber<sup>87</sup>. Es tal el asco que le produce tal faena que pide disculpas por describirlo y no se detiene más en la descripción “porque conozco damas que con presenciarla una vez han renunciado para toda su vida a catar el vino”.

Ya concluido el proceso de la elaboración del vino y guardado éste en los viejos bocoyes de carballo o en las modernas cubas que el señor de las Vides colocó en su bodega “la inmensa candiotera oscura y sorda y fresca como como una nave de catedral, con sus magnas cubas alineadas a ambos lados<sup>88</sup> tenía lugar la venta del vino. Ahí entraban los arrieros y tratantes de vinos cuya fisonomía capta perfectamente Doña Emilia.

Eran los arrieros gente bárbara y “desaforada”. El Verdello, uno de ellos, “trajinaba noche y día por anchas carreteras y senderos impracticables, ejercitando con ardor su tráfico de arriería, comprando en las bodegas de los señores cosecheros y revendiendo en figones y tabernas el rico zumo de las vides avienses. Vino que catase y adquiriese el Verdello, ¡vino era! ¡voto al rayo!”<sup>89</sup>.

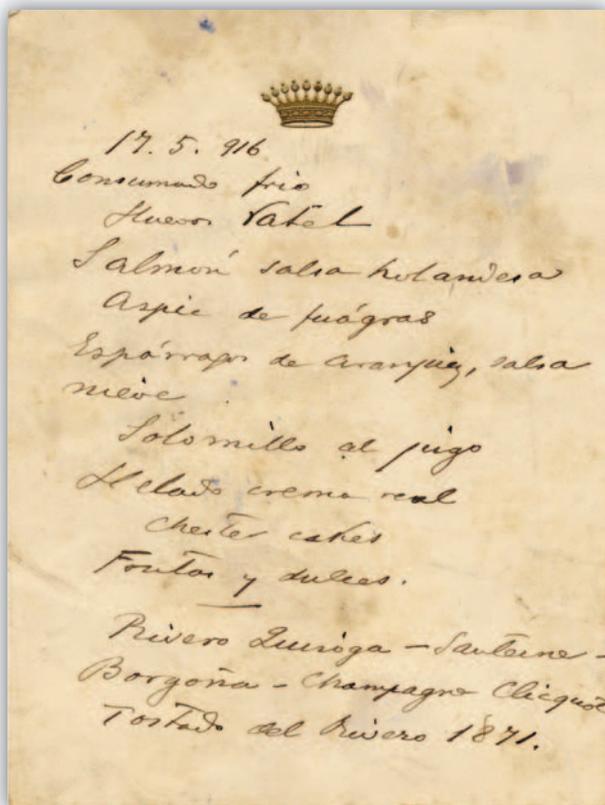
El rito de la cata era muy simple. El arriero, estando en ayunas, echaba dos o tres gotas del vino en la punta de la lengua. Así valoraba su sabor. Para catar el color, echaba dos o tres gotas en la manga de la camisa arremangada o sobre el brazo desnudo. Según la mancha así era el color y la calidad del vino.

Como destaca Pardo Bazán, Verdello con solo mirar las manchas podría decir de qué bodegas del Avia procedía el vino.

<sup>87</sup> Pardo Bazán, cfr. nota 82, p. 690; *El Cisne de Vilamorta*, cap. XVIII, pp. 765-766

<sup>88</sup> Pardo Bazán, *El Cisne de Vilamorta*, cap. IX, pág. 710.

<sup>89</sup> Pardo Bazán, “Justiciero”, cap. II. pág. 113.



Anverso "Almuerzo en honor de los Riestra": menú. 17 de  
maio de 1916. FONDO FAMILIA PARDO BAZÁN  
(ARQUVO DA REAL ACADEMIA GALEGA)

Almuerzo en honor de los  
Riestra  
Convocaron  
Meses Alhucemas  
Corderos Romanones  
Dn. Julio Burell  
Dña. Pina hermosa.  
Dn. Alonso Alcalá Salgado  
Meses Riestra  
Vicente Riestra  
Yo  
Carmen  
Vicenta  
Saturnino Calvo  
Cochantes

Reverso "Almuerzo en honor de los Riestra": menú. 17 de  
maio de 1916. FONDO FAMILIA PARDO BAZÁN  
(ARQUIVO DA REAL ACADEMIA GALEGA)

De una cepa selecta procedían las llamadas “uvas de cuelga” que no pasaban al lagar, ni, por consiguiente, se pisaban. Estas uvas eran colgadas a secar y se utilizaban o bien para postre o bien para la elaboración del rico vino tostado que Pardo Bazán tanto encomió. Esta uva se va secando lentamente y reconcentrando en cada uva la esencia y fragancia del zumo “como en rico pomo de ágata”. Eran, por regla general, las mujeres, la señora de la casa, las que se encargaban de tal exquisitez. A veces se enterraba el tostado y desenterraba el día de la boda de la hija o del bautizo del nieto<sup>90</sup>.

### 2.3- El buen y el mal vino

No nos referimos, por supuesto, a la calidad del vino sino a las consecuencias sociales del beber. El mal vino, es decir, la propensión al alcoholismo, a la violencia, a la camorra, aparece en forma si no continúa sí importante en su obra. Es necesario hacer un análisis muy pegado al texto y al contexto para interpretar correctamente la intención de la autora. Así, creemos, que algunas interpretaciones, fundadas en el prejuicio naturalista con sus leyes determinantes de tipo biológico, no tienen en cuenta ni el texto ni el contexto inmediato, base de una correcta hermenéutica. La adscripción a una escuela o a una corriente científico-literaria no debe suplir, mediante un proceso ideológico, lo que en el texto y en el contexto parece con absoluta claridad. Con estas prevenciones iniciamos el análisis.

#### 2.3.1- El buen vino

Cuando el campesino o la familia media urbana ejerce la hospitalidad nunca falta una jarra de vino, un poco de queso y un trozo de pan. Son los tres elementos básicos de esta vieja hospitalidad. El Algebrista de *La Madre Naturaleza* no parte sin que antes se le invite: pan de centeno y el jarro de vino<sup>91</sup>. Selme, el cantero, que transporta la caja en la que se va a enterrar el hijo de María Vicenta, es invitado por ésta a coger una botella en la alacena “y echarás un vaso”<sup>92</sup>. Sabel, la mujer del cantero Juan Mouro, que acaba de comprar una cantera, le recibe con cariño: “Mi hombre, la cena está lista... hay un pote tan cocidito que da gloria. He mercado vino nuevo y te he puesto una tartera de bacalao gobernado con patatas. Siéntate, mi hombre, y a comer como un rey”.<sup>93</sup>

<sup>90</sup> Pardo Bazán, “Justiciero”, II, pág. 113; *El Cisne de Vilamorta*, cap. VIII, pág. 765.

<sup>91</sup> Pardo Bazán, *La Madre Naturaleza*, cap. III, pág. 346.

<sup>92</sup> Pardo Bazán, “Consuelos”, cf. nota 61, pág. 1284.

<sup>93</sup> Pardo Bazán, “El Montero”, II, pág. 346.

Migas doradas, vino, agua y queso fue lo que una anónima vieja ofrece a cuatro sabios capitalinos que se pierden en un paseo científico<sup>94</sup>, una vez más la hospitalidad del pueblo.

El vino forma parte de los banquetes que ocasionalmente se permite el pueblo. Cuando Amparo encuentra un puesto de trabajo en la fábrica de tabacos, se celebra el acostumbrado banquete: “Hubo empanada de sardina, bacalao, vino de Castilla, anís y caña a discreción, rosolí, una enorme fuente de papas de arroz con leche”<sup>95</sup>. Matizaba Doña Emilia que se trata de vino de Castilla, porque el del país o del Ribeiro, por ser el habitual ya no significaba el vino de celebración.

Tampoco se entendía una comida de abades sin el buen vino. Cuando se reúnen en la feria del 15 de agosto en Cebre, en la posada de Micaela los curas del contorno “se sirve excelente vino añejo y un cocido monumental de chorizo, jamón y oreja”<sup>96</sup>.

Los señoritos de Ramidor cuando, después de la cacería, se acercan al mesonero de Cebre comen pote con rabo, olla con jamón y chorizo, pero sobre todo “tragos, tragos, tragos de clarete colores de vinagre, que la tierra da copiosamente”.

Los banquetes que aparecen en *Una Cristiana* son siempre banquetes de señores, en los que el vino tienen siempre distinta funcionalidad, pero siempre ligada a la alegría, a la desinhibición y a la excitación.

“Portal entendía por *cositas buenas* al comer opíparamente, el beber ricos vinos, el fumar soberbios tabacos, acaso sostener a una bella pecadora”<sup>97</sup>.

Las juergas se montan siempre en torno al vino y a la comida: “Cinta bajó distintas veces ya por vino, ya por una ensaladita de langostinos, ya por dulces, ya por fruta”, todavía más tarde se subió “café, licores, en fin, acabó por reunirse una apetitosa comida-cena”<sup>98</sup>.

El ambiente de las comidas se caldea gracias al vino: “Unos disputaban, otros reían, otros arguían descargando puñadas sobre el mantel ya manchado de vino”. A Serafín le habían hecho beber “media azumbre de anís del Mono y ahora se entretenía en echarle, por un barquillo puesto a manera de embudo, Jerez y Pajarete, todo mezclado. El monago protestaba unas veces, tragaba

<sup>94</sup> Pardo Bazán, “Sequía”, I, pág. 405.

<sup>95</sup> Pardo Bazán, *La Tribuna*, pág. 443.

<sup>96</sup> Pardo Bazán, “La Capitana”, cfr. nota 61, pág. 1303.

<sup>97</sup> Pardo Bazán, *Una Cristiana*, cap II, pág. 21.

<sup>98</sup> *Ibidem*, cap. V, pág. 50.

otras y en su rostro pálido y desencajado notábamos los efectos del alcohol... De repente su palidez se convirtió en rubicundez apoplética y subiéndose encima de una silla, se dio en perorar”<sup>99</sup>. El monago “tan borrego, manso y humilde como parecía el pobrete aprendiz de teólogo cuando se encontraba en su estado normal... tan belicoso y propagandista se volvía bajo el influjo del alcohol”<sup>100</sup>.

No podía estar ausente la Nochebuena en que las celebraciones gastronómicas se realizan con especial esmero. En “La Nochebuena del jugador” nos describe una de estas celebraciones. La sopa de almendra humeante, las frutas raras que se apiñaban en el centro de la mesa, en las copas “reía ya el Sauterne amarillo”. Cuando empezaron a comer, Bernardo, sacerdote, sintió vergüenza de cenar tan bien mientras lo pobres, sus pobres –porque dedicaba su apostolado a los desposeídos– apenas podían comer: porque comieron salmón, ostras, langostinos y vinos añejos y champán Clicqot”<sup>101</sup>.

En todos los casos y otros que pudiéramos citar, el vino alegra la vida. Es el vino bueno.

Porque para Doña Emilia el vino, bebido con moderación, es fuente inagotable de alegría y compañerismo: “Apuramos algunas botellas de vino espumante y tomamos café fuerte: así es que me encontraba “en un estado de excitación humorística, dispuesto a cualquier diablura y con ánimos de conquistar el mundo”<sup>102</sup>.

El champán produce milagros en el enamorado: “Mira, salada, antes de entrar a verte, yo tenía sobre el corazón una telilla gris, pegajosa y fría como las telarañas. Y desde que te he visto (y bebió) la telaraña se me quitó o, mejor dicho, fue volviéndose una gasa brillante... una espumilla de oro. Una espumilla que crece y se alborota y forma obras y me sube todo alrededor, como un mar”<sup>103</sup>.

Las bebidas y licores exquisitos “arrebatan los sentidos y acrecientan la intensidad de la vida, duplicando las facultades para el goce”<sup>104</sup>.

<sup>99</sup> Pardo Bazán, *Una Cristiana*, cap. XVI, pág. 137.

<sup>100</sup> Ibidem, pág. 138.

<sup>101</sup> Pardo Bazán, “La Nochebuena del jugador”, II, pág. 216.

<sup>102</sup> Pardo Bazán, “La Máscara”, I, pág. 380.

<sup>103</sup> Pardo Bazán, *La Prueba*, cap. XVII, pág. 379.

<sup>104</sup> Pardo Bazán, “El Pecado de Yemsid”, I, pág. 410.

### 2.3.2- El mal vino

En varias de sus novelas el vino interviene, como elemento seleccionado y hábilmente manipulado por la autora, jugando un papel determinante en las conductas, situaciones e incluso en el clímax de la obra. Pero el vino (el alcohol) tiene distintas eficacias en el proceso novelístico. En *El Cisne* el vino es cultura, estética, eficiencia científica e incluso paganismo o, si se quiere mejor, ilustra un magnífico capítulo de la etnografía gallega: la vendimia, a la que se dedica el capítulo XVI de la novela, que funciona a modo de cuadro de costumbres. En *La Tribuna* el alcohol ayuda a crear la atmósfera social del pueblo trabajador, es el acompañante necesario de las comidas de celebración, de la fiesta popular y el vaho alcohólico no desentona en el conjunto ni determina las conductas de los protagonistas<sup>105</sup>. En *La Piedra Angular* el alcohol marca en forma indeleble la conducta de su protagonista (para nosotros también Juan Rojo es el gran protagonista), y el submundo en el que se acomoda al sentirse desplazado. Finalmente en *Los Pazos* el alcohol y en concreto la escena en la que su padre y su abuelo emborrachan a Perucho es el clímax de la degradación de la familia del Marqués, símbolo (nuestro) de la degradación de la hidalguía rural gallega, que vive ya fuera de su tiempo histórico.

Pudiéramos seguir el análisis a través de otras novelas, pero creemos que esta muestra es suficiente para introducirnos en este tema que, queramos o no, roza el “mare tenebrosus” del naturalismo pardobazariano.

El vino (alcohol) puede ser, pues, el símbolo de un proceso de degradación personal y familiar en cuanto que su uso incontinente lo convierte en el instrumento más plástico (no aparecen nunca las drogas, aunque a veces y refiriéndose a los efectos del vino parece que estamos imaginándonos un alucinógeno) de esta degradación.

La cuestión central de este proceso no está, sin embargo en el vino sino en las causas que determinan su uso incontinente.

Antes de proceder a esta cuestión adviértanse algunos indicadores de este proceso de degradación:

<sup>105</sup> Incluso la afición por la bebida que muestra el personaje de Chinto y que es acusada por los personajes de la novela (entre ellos Amparo), no se describe como un caso de alcoholismo determinado por unas malas condiciones de vida y trabajo, sino que la autora, que siente cierto compadecimiento hacia este personaje, utiliza su gusto por el vino como un modo de sobrellevar el duro trabajo de la fábrica o como acompañamiento para celebración de un encuentro con un viejo amigo.

- \* En la base hay siempre o una situación económica inestable o bien de pobreza extrema. Sí es un elemento más de inestabilidad estructural de la familia con incidencia en algunas conductas.
- \* Pérdida de la respetabilidad social.
- \* Retraimiento de la vida social y búsqueda de nuevos espacios sociales alternativos que siempre concluyen en la camarería con otros desgraciados que, por su bajeza moral, no pueden cuestionar su propia conducta.
- \* El alcohol derriba las fronteras de la moral, como valor social, que es sustituida por la moral de grupo, una moral vengativa, o simplemente cínica, pero en cualquier caso alimenta el proceso de distanciamiento con la sociedad.
- \* Permanente recurso al alcohol como medio de evadirse de las responsabilidades y de los valores sociales y situarse o colocarse ya, de inmediato, en ese otro mundo sin responsabilidades.
- \* Pérdida del honor personal y de la propia dignidad.

Una versión estrictamente naturalista, de acuerdo con los principios formulados por Zola y su escuela<sup>106</sup> obligaría a Doña Emilia a describir con todo detalle, pero asépticamente, es decir, sin interferencias ideológicas, este proceso de degradación regido por las dos leyes de la herencia (predeterminaciones fisiológicas o psicológicas) y del medio ambiente. Sin embargo la realidad es bien distinta. Pardo Bazán sí interviene en el proceso y, por eso cada situación por degradación alcohólica responde a problemáticas distintas, a situaciones personales muy singularizadas, en las que es muy difícil extraer un elemento que las unifique o una especie de norma o modelo común que nos lleva a la herencia o a la presión del medio ambiente. De ahí la dificultad que tienen los autores para adscribir una novela de Doña Emilia a una determinada escuela. Si hay un naturalismo formal y estilístico indudable, en el tratamiento de las conductas muchas veces parece situarse en el costumbrismo, en un moderado romanticismo o simplemente en el folletín social.

Empecemos por *Los Pazos de Ulloa*. Tan sorprendente y extraordinaria novela puede ser leída e interpretada, y de hecho lo ha sido, desde muy

<sup>106</sup> González Herrán, J. M., “Estudio introductorio” a la edición de *La Cuestión Palpitante*, Anthropos y Univ. De Santiago, Barcelona, 1989. Magnífica revisión del naturalismo pardobazániano.

distintos planteamientos, incluso psicoanalíticos. Frente a la opinión de la propia autora que en sus *Apuntes autobiográficos* que preceden a la primera edición de esta novela nos dice claramente que ha querido hacer una novela sobre la decadencia de una clase y las luchas caciquiles, hoy comentaristas ilustres difieren de tal tesis y se pronuncian a favor de una “tragedia” (Hemingway)<sup>107</sup> en la que el bien (Julián-Nucha) lucha contra el mal (Primitivo, el Marqués, Sabel), venciendo éste. De ahí que el protagonista sea el clérigo D. Julián. Con la misma libertad permítasenos discrepar totalmente de este planteamiento y recuperar la intención de Doña Emilia claramente expuesta.

El Marqués representa y simboliza no sólo el decaimiento y degradación de su casa sino además el decaimiento de la hidalguía rural gallega.

Gracias a la estructura agraria de Galicia, concentrada en torno a las rentas forales, subsiste esta hidalguía rural a mediados y finales del siglo XIX cuando ya la aristocracia rural en Europa era una reliquia histórica. El decaimiento de las rentas por la emigración masiva que deja desiertos los campos, la hábil política de muchos campesinos que no pagan la renta foral, la presión tributaria del Estado, la caída de precios a consecuencia de la crisis agraria finisecular y a la fraudulenta administración de muchos Primitivos va menoscabando la economía de los Pazos.

El proceso de decaimiento se inicia cuando el Marqués se desentiende de la administración de su casa que deja en manos de Primitivo, se prosigue al prescindir del ejercicio de poder social, que ha sido siempre propio de los señores, consumiendo sus días de caza y en la absoluta molicie. El poder político, que está en manos de los Trampeta y Barbacana todavía necesita del poder de la Casa<sup>108</sup> más que del Marqués que es derrotado. Se comprueba además su absoluto desprecio por la cultura. Es decir, el Marqués renunció a todos los valores de la aristocracia rural, y el decaimiento se convierte en la degradación total y absoluta.

Es verdad que Doña Emilia conoce y escribe sobre otros pazos y otros

<sup>107</sup> Hemingway, M., *Emilia Pardo Bazán. The making of a novelist*, Cambridge Univ. Press, 1983, pp. 27-41, concluyendo que, de acuerdo con su interpretación, “*Los Pazos de Ulloa* is a Flawed novel”, pág. 41; Feal Deibe, C., “Naturalismo y antinaturalismo en los Pazos de Ulloa”, *Bull. of Hispanic Studies*, 48 (1971), pp. 314-327; López Sanz, M. (1985), *Naturalismo y espiritualismo en la novelística de Galdós y Pardo Bazán*, Editorial Pliegos, Madrid.

<sup>108</sup> Lisón Tolosana, en varias de sus interpretaciones descubre el papel social que tiene la Casa en la que se visualiza el poder señorial. *Antropología Cultural de Galicia* (1971), Siglo XXI España Editores, Madrid, pp. 334 y ss.

señores. En su propia familia o en la de su marido podría encontrar modelos de señorío todavía superviviente, pero era muy consciente de que el tiempo de esta nobleza rural había pasado y en esta novela hace su entierro en la forma más brutal.

El vino es uno de los símbolos de tal degradación. En la cocina, centro de la casa, en donde se amontonan las personas con los animales, en donde la suciedad lo cubre todo como signo de la decadencia, la escena en la que el bárbaro cura de Ulloa, aquel que presumía de que el hombre debía oler a bravo a leguas, ya que solo el bebedor es hombre, el taimado Primitivo, el Marqués emborrachan a Perucho. Es decir, el marqués demuestra que el que para él su sangre, su heredero, debe reproducir su propio diseño vital.

Perucho, sometido a un sistemático proceso de animalización, es la imagen que de él pretende dar su propio padre, es la imagen de su absoluta decadencia.

En otras obras Pardo Bazán se refiere a la costumbre de dar vino a los niños<sup>109</sup>, pero en este caso emborrachar a Perucho significa mucho más, es enfrentarse abiertamente al canon educativo propuesto por Julián y Nucha y, sobre todo, es pretender marcarle a fuego un modelo educativo que reproduce la brutalidad de su padre.

Otra cosa bien distinta es *La Piedra Angular* de la que la misma Pardo Bazán nos dice “En mi intención la novela es el verdugo, no la pena de muerte. Huí sin embargo de insistir en el individuo, por ser él quien es (o era, pues ya murió)”<sup>110</sup>.

El alcohol crea la atmósfera adecuada para expresar la marginalidad a que se ve sometido Juan Rojo, el verdugo, únicamente por la condición de su trabajo. El verdugo “pocas veces llegaba el estado de verdadera intoxicación alcohólica, tenía la cabeza resistente, el estómago firme, terco el pensamiento y si la bebida le reanimaba al pronto, tardaba mucho en abstraerle completamente de la realidad. Él no le pedía al vino sino olvido”<sup>111</sup>. Es decir, su cuerpo no estaba minado por una degeneración alcohólica que, a veces, se hereda, ni su excesiva dedicación al alcohol había aún mermado

<sup>109</sup> También el cura de Morás, D. Carmelo, daba sorbos de vino a un niño “para consolarlo”, Pardo Bazán, “*La salvación de D. Carmelo*”, III, pág. 258. También en *Insolación* hacen beber vino a una niña, Pardo Bazán, *Insolación*, cap. XIX, pág. 744. Pero en ninguno de es dos casos hay intención transgresora que aparece en *Los Pazos*.

<sup>110</sup> Carta a Giner (1892) citada por M. Hemingway, *The making* op. cit. pág. 180, nota 10.

<sup>111</sup> Pardo Bazán, *La Piedra Angular*, cap. IV, pp. 440-441.

de resistencia su cuerpo. Él bebía para olvidar. Llegó al alcoholismo por la sorda pero implacable persecución a que lo sometían no solo el pueblo de Marineda sino incluso las autoridades que le habían nombrado.

Expulsado de la sociedad encuentra cobijo en una cuerda de borrachines, con el zapatero Anteojos que con la borrachera “por su cerebro cruza purpúrea nube y sus manos trémulas e inciertas sentían hormigueo feroz, prurito de estrujar destruyendo” y por el tabernero Rubinos que “economizaba su vaso a la vez que colmaba el ajeno”.

Rojo no pertenecía a aquella turba, ni a la de Jarreta, “borracha de oficio”. Era un funcionario que pretendía cumplir fielmente su cometido, un hombre de honor que ejercía una función social. Pero nadie lo entendía, ni siquiera su mujer que huyó de aquel acoso, ni el Dr. Moragas que lo atendió sólo por ética médica<sup>112</sup>. Solo su hijo lo ataba a la vida y cuando consiguió la certeza de que no quedaría solo, que sería atendido por Moragas, se suicidó. Aquí tenemos un relato puramente naturalista: la victoria de la presión social sobre el individuo.

En medio del vaho de su alcoholismo nunca completo, ya que nunca lo tiró al suelo, en medio de su marginación social, Rojo mantendrá su honor intacto. Y era él quien podía increpar a la sociedad, denunciando la hipocresía social de pretender mantener un orden, en el que se incluía la pena capital, y luego marginar y acabar con quien ejercía esta función. No se acusaba al fiscal que buscaba pruebas para acusar, ni al juez que dictaba la sentencia, ni al rey que negaba el indulto, sólo se acusaba al verdugo.

Ante la imposibilidad de hacer un recuento exhaustivo de la utilización del mal vino como símbolo o instrumento de una realidad social por Doña Emilia, vamos a seleccionar únicamente la relación entre alcoholismo y muerte.

Era D. Carmelo, cura de Morais, borracho, pendenciero y jugador. Un niño, adoptado por él (aunque las malas lenguas se lo atribúan) procuró por todos los medios apartarlo del alcohol. Lo consiguió durante varios años hasta que aprovechando la muerte de D. Antonio Vicente de la Lajosa en su funeral, hubo la “gran cuchipanda”. Tal fue el desquite de D. Carmelo que

<sup>112</sup> Tendremos que dedicar un trabajo al Dr. Moragas y a esta novela para acreditar y puntualizar varias cuestiones de este médico, intelectual, diputado, ex ministro y republicano federal. Mente confusa, con ataques viscerales de liberalismo y antimonarquismo, que le atraían el entusiasmo popular, se combinaba con un radical antifeminismo y con un racismo que se puso de manifiesto en 1898 cuando proclamaba que aquellos negros no se merecían ni siquiera la autonomía. Y esto lo proclamaba un federalista.

“los licores, el aguardiente servido con el café le dieron el golpe de gracia”. D. Carmelo murió a los pocos días. San Pedro le abrió las puertas no por su desarreglada vida sino por haber acogido a aquel niño abandonado<sup>113</sup>. Doña Emilia, por boca de S. Pedro, premia la caridad del cura y no tiene en cuenta que era borracho.

La desmesura en el comer y beber, esa voracidad primitiva tan propia de nuestros paisanos, da sentido al cuento “El Xeste”<sup>114</sup>, o ramo que se coloca cuando se concluye una obra y el patrón o dueño invita a los trabajadores. Un apuesta entre dos de estos canteros-labradores los obligaba a comer hasta reventar: tres tazas de caldo, tres platos de bacalao, despojos de cerdo, todo regado de “rico tinto del Borde”, luego siguieron “empanadas de sardinas, arroz con leche, tortas de huevo, hasta que el bestia de Matías moría de hartazgo”. Al hincharse los alimentos, el estómago se abrió y se rajó como un saco más lleno de su cabida natural”. Ese fue el diagnóstico del médico. Un antecedente de la Grand Boufé.

Muy distinta es la muerte del viejo Sebastián, del cuento “El último Baile”<sup>115</sup>.

Al concluir la procesión en torno a la pequeña iglesia rural, de tiempo inmemorial se bailaba ante la imagen de Santa Comba *el repinico*, “especie de muiñeira bordada con perifollos antiguos”. El abad y los señoritos querían que no se acabara el castizo baile que representaba la tradición. Como los jóvenes no conocían el baile, hubo que buscar al Señor Sebastián. Al concluir se le daban dos pesos.

Sebastián, ya anciano, y además bebido, porque sin vino no se baila, asume la invitación del abad. Marca los pasos e invita al compañero. Sebastián hace primores con los pies y son coreadas sus vueltas y mudanzas. En un último salto más rápido “se tiende cuan largo es sobre la hierba agostada del atrio, sin proferir un grito”. ¿Quién podrá acusar a Sebastián de morir como un dios bailando la tonada de la tradición y ante su patrona?

Hay otros cuentos en los que la muerte está próxima a la borrachera. Como en “El Engendro”<sup>116</sup> en el que celebrando la fiesta de año nuevo un banquero muere al ingerir la comida, la bebida y no poder digerir la conversación. O

<sup>113</sup> Pardo Bazán, “La salvación de D. Carmelo”, III, pp. 258-261.

<sup>114</sup> Pardo Bazán, “El Xeste”, II, pp. 314-317.

<sup>115</sup> Pardo Bazán, “El último baile”, III, pp. 232-234.

<sup>116</sup> Pardo Bazán, “El Engendro”, III, pág. 478.

“En el fondo del mar”<sup>117</sup> en donde un paseo en barca por el río termina en tragedia al volcar ésta, porque el patrón borracho se quedó en tierra y los remeros, también muy bebidos, no supieron gobernar, o en el brutal cuento “Sobremesa”<sup>118</sup>, etc. Concluyo con la muerte de *Peludo*, un jumento que sufre las consecuencias de la incontinencia alcohólica de su dueño. Éste, un 24 de diciembre, entra en la taberna del Pellejón y deja su jumento a la intemperie. El frío lo va matando lentamente y muere soñando en las praderas celestes<sup>119</sup>.

## CONCLUSIONES

Aunque Doña Emilia reconoce que es “aguada” y que no bebe habitualmente vino, es indudable que demuestra un buen conocimiento de los vinos de Galicia, de España y muy especialmente –ella tan afrancesada culturalmente– de los vinos de Borgoña y de los espumosos de champán.

En la medida en que Doña Emilia asume un estilo realista y que procura toda la información necesaria para que su relato aparezca verosímil, al describir la vida real de las familias, de las fábricas, del pueblo el vino encuentra el lugar destacado que, para bien y para mal, tenía en aquella sociedad.

Doña Emilia no estigmatizaba el uso del vino, por el contrario, beber vinos y licores exquisitos “arrebata los sentidos y acrecienta la intensidad de la vida, duplicando las facultades para el goce”, escribe en “El Pecado de Yemsid”.

Por ello, está presente en las celebraciones familiares, en las fiestas, en los bailes, originando ese ambiente alegre, bullicioso y sano que tanto estimaba y describía Pardo Bazán. Es lo que llamamos *el vino bueno*.

Pero también el vino y el alcohol está presente en situaciones trágicas. Cuando la autora describe el submundo de los marginados y expulsados de la sociedad está ahí el vino o el alcohol (el wodka, el terrible aguardiente ruso, padre de la locura), cuando describe la degradación de una persona o una familia, también el alcohol aparece como el símbolo del decaimiento. Es el *vino malo*.

Pero en su obra no se encuentra la ebriedad como un *locus* que tiene ya un estado y reconocimiento social y al que se van incorporando personas,

<sup>117</sup> Pardo Bazán, “En el fondo del mar”, cfr. nota 61, pp. 1278-1279.

<sup>118</sup> Pardo Bazán, “Sobremesa”, I, pp. 161-163.

<sup>119</sup> Pardo Bazán, “La navidad de Peludo”, II, pág. 211.

familias y grupos empujados por una ley fatal que los domina, por una herencia contra la que nada se puede, y que ejerce un atractivo especial sobre una capa social de débiles sociales. Para entendernos, la ebriedad para Doña Emilia no es como la bohemia de Murger que sí se convierte en un *locus* en las ciudades más populosas con sus ritos y gestos, con sus indumentarias y lenguaje propio, por el que debían pasar los que aspiraban a la gloria en las artes o en las letras, al menos, durante un tiempo de su vida.

La ebriedad en Doña Emilia es siempre un *status* que afecta a las personas individuales y que no por eso pierden su individualidad o significación social, a no ser los marginales que no le interesan. Cada uno llega a esa situación a través de un proceso personal: como Juan Rojo, como el Marqués, como el cura D. Carmelo, como el viejo Sebastián que lleno de vino puede, por última vez, bailar el repinico, y parece que muere feliz delante de su virgen de Santa Comba. Por eso es tan difícil vincular la ebriedad de Doña Emilia con la escuela naturalista de Zola. Si hay que morir, aquí, en la obra de Doña Emilia se muere borracho por una decisión personal, sin perder rasgo alguno de la individualidad, no como un número de una tropa de ebrios, si no con nombre y apellidos porque ellos mismos eligieron su muerte o su descrédito.