

maghenta
EDITORIAL

El último bar

(Reflexiones de un bebedor)

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información ni transmitir parte alguna de esta obra, cualquiera que sea el medio empleado: electrónico, mecánico, fotocopia, grabación, etc., sin el permiso explícito de los titulares de los derechos.

1.ª Edición

© Fernando de la Hermosa Serrano, 2007.

© Maghenta, S.L.
Autovía de Madrid, Km. 315,700
50012 Zaragoza
Tel. +34 976 106 300
Fax +34 976 106 301

Ilustración de portada: Marta Cambra Melús.

Depósito Legal: Z-=====
I.S.B.N.: =====

Impreso en Zaragoza, España.
=====

El último bar
(Reflexiones de un bebedor)

FERNANDO DE LA HERMOSA SERRANO

Dedicatoria:

*Os lo diré yo a vosotros,
vosotros decídselo a muchos miles,
y haced que este papel,
ya viejo,
siga hablando.*

(Catulo, 48, 45-46)

EL ÚLTIMO BAR

El golpeo constante, casi rítmico, del martillo sobre el hierro que soporta el yunque permite al artesano forjarlo. Luego, el profano, contempla la belleza de esa pieza que ha salido del taller. Es posible, si hemos estado en la fragua, que el *pim, pim-pim, pim, pim-pim*, del rebotar del martillo, manejado por mano diestra, nos recuerde el antes y el después de la forma del hierro. Ahora solamente admiramos la belleza de las formas por él adquiridas. Algo parecido encontrarás en este libro. Sí, se repiten frases, conceptos, mensajes..., porque pretende que recuerdes todo aquello que a veces olvidamos los que hacemos del consumo de bebidas alcohólicas algo habitual.

Este libro, *El Último Bar*, al que también podíamos titular *Reflexiones de un bebedor*, porque las contiene y son acaso su mejor mensaje, pretende que, si has decidido beber o ya eres un bebedor habitual, estés mejor informado. La decisión de beber o no es tuya, si tienes edad para ello, al igual que leer o no las páginas que siguen, pero nos vemos obligados a pedirte, casi rogarte, que lo hagas, léelas. Estamos seguros que el hacerlo te será de utilidad, y notarás la belleza que encierra el saber tomar una decisión contando con la información adecuada.

Cuenta, si así lo haces, desde este momento, con nuestra gratitud.

A los posibles lectores

En los colegios, no hace tanto tiempo de ello, nos obligaban a repetir la tabla de multiplicar, incluso cantando, para que nunca se nos olvidara. En la primera página de este libro hemos utilizado el ejemplo de la fragua, el *pim*, *pim-pim* del martillo, para adelantaros que hemos sido *machacones* a lo largo de su contenido; debemos reconocer, y así lo hacemos, que repetimos muchas veces y de forma indistinta frases y conceptos. Somos conscientes de ello. No hemos pretendido, nada más alejado de la realidad, hacer literatura, ni siquiera acercarnos a la belleza que encierra, pero sí que cada capítulo pueda leerse de forma independiente, y que, por ello, el mensaje sea constante: «El alcohol es dañino para cuerpo y espíritu».

La decisión de beber es personal, si tenemos edad para ello, pero leyendo las páginas que siguen estamos seguros que lo haremos mejor informados. Esperamos, sinceramente, haberlo conseguido.

Asociación **enseña**

*El mundo es una
gigantesca copa de vino
(Ignacio Medina)*

Capítulo I

ALCOHOLISMO MUNDANO

En la década de los cincuenta, en Europa,
se llamaba a la primera fase del alcoholismo:

Alcoholismo Primario o Cultural;

algunos especialistas lo llamaron mundano...

Hoy se califica esta enfermedad

de Psicosis Alcohólica,

y de Síndrome de Dependencia Alcohólica.

Alcoholismo mundano

No estar ebrio, o no llegar nunca a ese estadio de pérdida del control, no significa el no padecer alcoholismo crónico. La ingesta diaria de alcohol, sin llegar al estado de embriaguez, puede llevar a un alcoholismo más peligroso, al que los expertos suelen llamar **alcoholismo mundano**, que no deja de ser una manifestación más de la hipocresía social, que lo oculta, y que es generadora de lo que nosotros llamaremos la **incultura del alcohol**.

La no apreciación inicial de los síntomas del alcoholismo no deja de evitar que la intoxicación progresiva termine con su manifestación más conocida: la **cirrosis hepática**, destrucción constante y lenta de los tejidos del hígado. Y para ello **no es necesario emborracharse**.

Sin profundizar, por el momento, en los aspectos negativos que el alcohol lleva para la salud, nos ha parecido oportuno efectuar algunas reflexiones previas sobre la *llegada al consumo*, y para ello incluimos algunos relatos cortos que nos permiten de forma relajada, y menos trágica, enfrentarnos a la dura realidad que el alcoholismo conlleva.

Hemos de hacer una advertencia. Los relatos con los que iniciamos estas páginas no han de verse como una *justificación* de por qué bebemos alcohol en demasía, sino como una puerta de entrada a la búsqueda de nuestra propia causa, con la finalidad de que de forma individual, y como conjunto, nos veamos reflejados, y luchemos para evitar la lacra social que es el alcoholismo y al que la atención que se le presta es menor de la que le corresponde por, posiblemente, ya lo hemos dicho, nuestra propia hipocresía, o nuestros miedos y vergüenzas. Los relatos están basados en hechos ciertos y sólo se han cambiado los nombres de personas y lugares.

Comenzaremos por una carta, a quién corresponda, que se basa en un hecho también real y que encierra confesiones que no todos tenemos la valentía de hacer. Define, por otro lado, aspectos como el alcoholismo inducido y el alcoholismo relacional, aspectos en los que apenas se entra en la bibliografía conocida y que encierran reflexiones de interés, por lo que puede ser el preámbulo correcto a todo lo que sigue. Te pedimos, lector ocasional, que leas con atención, pretendemos que no te veas abocado a que un día, que no es fácil precisar, tomes **una copa en el último bar**.

Carta abierta... a quien corresponda
¿La cultura del vino o la incultura del alcohol?

Lectores ocasionales:

Siento la necesidad de contar algo, no sé quién lo leerá, pero...

Comienzo a escribir un texto triste, y disculpen la torpeza de mi discurso, pero cualquier persona que se haya encontrado en situación similar, y soy consciente de utilizar la palabra similar, lo entenderá; porque no hay igualdad, no existe la posibilidad de hacer una comparación, por burda que sea. Similar es la contingencia que permite separar los atributos que marcan las diferencias. Pero las diferencias en estas páginas y en otras tantas, sobre el mismo tema, estarán en la forma y en el fondo, serán similares, nunca iguales. Los atributos, en estos casos, son matices en los que buscar extrañas justificaciones, variaciones de las impresiones que transmiten, no siempre, los que no han sentido la dura realidad que impone el vivir con una persona que es alcohólica, en esa forma rara, a la que apenas se alude, que deberían llamar **alcoholismo relacional** .

Similares apreciaciones sí, iguales no. Ese tipo de alcoholismo al que nos hemos referido genera otro, que calificaré de alcoholismo inducido. El que cae en el segundo es el responsable, ante la sociedad, del primero. Porque lo ha soportado, generalmente, por amor. ¿Cómo explicarlo? Es imposible, si no es a través de una historia. No la contaré porque alguien pensará que es un relato de ficción, pretendidamente autobiográfico, pero aquel que lo haya vivido sabe la verdad que encierra lo que ahora escribo. Y considero que debemos hacer una reflexión conjunta.

Un alcohólico relacional está sujeto a dos estímulos distintos y los que estudian el comportamiento humano, ya sea social o individual, no han dado respuesta de la causa que los creó. Divagan y justifican con planteamientos monocordes con las circunstancias que una sociedad genera, pero sin enfrentarse a ella. Lo dijo San Mateo de forma parecida (*). No, no tienen respuesta, desconocen la realidad porque no la han vivido. Dependen de los matices interpretativos del entorno del alcohólico que *cuenta sus impresiones*, en las *familiares* terapias de grupo. Ellos, los que juzgan, y aconsejan entre bastidores, están socialmente limpios. No son, a lo sumo *han sido* alcohólicos, y van por libres Pero no, no es así.

No, no han sido, son. **El alcohólico no se cura nunca.** Deja de beber, pero no se cura. El alcohólico relacional, aunque no alcance la embriaguez, es alcohólico y se autoengaña, deja de beber cuando quiere, eso es lo más peligroso, porque bebe sólo cuando se relaciona y es la relación lo que necesita, y ésta, le lleva al alcohol. Nunca podrá curarse y acabará siendo un enfermo más, de carácter crónico. La necesidad de la *relación* es imposible determinarla. Nace con la persona, o en su infancia, y crece con ella: a más edad, más necesaria la relación y más alcohol para mantenerla. En ocasiones puede ocultar un complejo de inferioridad, timidez, estados depresivos o melancólicos, y un sinfín de *causas* que sicólogos y siquiatras tipifican con palabras grandilocuentes para el profano. Causas que los expertos se centran en *curar* por los *resultados que ven*, cuando esto es posible. Un alcohólico relacional es un alcohólico más, o no existe para ellos. ¡Qué error! Es la llamada **cultura del vino** la que produce, en la sociedad que la aplaude, **la incultura del alcohol**, y con ella se oculta el alcoholismo relacional. Del vino a las bebidas de alta graduación hay un solo paso; son *las modas*, las que generan el cambio.

El machismo carpetovetónico de la España de posguerra mantenía, a más de un abuelo mi generación se lo hemos oído decir, que un hombre debe oler a vino y a tabaco, antes que a *colonia*, manifestación esto último de *ser mariquita oculto*, y no de limpieza y cuidado personal.

(*) «Sobre la cátedra de Moisés se han sentado los escribas y fariseos. Practicad y guardad cuanto os dicen, pero no obréis según ellos hacen, porque predicán y no practican. Atan fardos molestos e insoportables y los cargan sobre los hombros de los demás, mas ellos no quieren arrimar un solo dedo a la carga...» (San Mateo 23, 1-9.)

¿Habéis olvidado la canción popular, intencionadamente cambiada, que dice:

*El niño que tiene Asunción
ni fuma, ni bebe, ni juega al balón.
Asunción, Asunción,
que ese niño va a ser...*

Pero «los extremos se tocan», como parece ser que dijo el dios Thot en su tabla esmeralda, y de aquel machismo absurdo e incongruente hemos pasado a un feminismo igual de antinatural y absurdo, estúpidamente igualador en aquello que no debe igualar, lo que hace que, hoy, según muestran las estadísticas, las mujeres beban más que los hombres y fumen más, comenzando a más temprana edad, acaso sea porque la mujer *madura* físicamente antes que el hombre y necesita de la *relación* en su sentido más amplio.

Es posible que la emisiones de TVE, de los primeros años, las emisoras de radio y las empresas de publicidad de entonces, tengan algo que ver en la incultura del alcohol, porque, ¿tampoco os acordáis del celebre *Kinito*, que aconsejaba a los niños tomar «*Quina Santa Catalina, que es medicina y es golosina*», claro que como tenía nombre de santa... ¡Y sabía mejor que el aceite de hígado de bacalao! (Las niñas serían más buenas con la quina de la santa, y los niños más machotes.)

No quiero liarme y volveré al comienzo.

Mi alcoholismo es inducido, e inductor, y me siento en la obligación de explicarme. A un vaso, o dos, de un vino de buena cosecha y mejor tratado en su dormitada reserva, ni le hago ascos ni se lo haría nunca, en una buena mesa. Posible pecado de gula. A una caña de cerveza, o dos, bien tirada y acompañada de una aperitivo cuyo flavor, y sus flavonoides productores despierten mis sentidos, estando en compañía agradable, tampoco. ¡Y nada más! Aún así, todo lo dejé hace tiempo, y ahora me hacen responsable del alcoholismo de la mujer que he querido, quiero, y seguiré queriendo, y que ha bebido, más que yo, desde antes de conocerla. Siempre le he aconsejado que lo dejara, o, cuando menos, lo que me ha costado múltiples enfados y tensiones de pareja, le decía: ¡Baja el pistón! He procurado no beber delante de ella. Le demostré que proponiéndoselo se consigue, causa por la que ahora

soy absolutamente abstemio; pero no he dejado de ser un ¡alcohólico inducido!, o un inductor al alcoholismo, por permitir ese otro alcoholismo relacional que impera y al que, por el momento, no le he encontrado referencia bibliográfica alguna.

La sociedad se ha transformado en un ente cada vez más abstracto. Se expande, como el universo, se relaciona pero no se conoce, y pierde la energía interna que mantiene al uno con el todo y al todo con el uno, aumentando su desorden. Mero principio de la termodinámica. Pero también se contrae en determinados puntos y es engullido por los llamados agujeros negros en el caso del universo, y por las incongruentes tendencias al consumo la sociedad. El neoliberalismo, tan presente en las democracias al uso y al abuso de los poderes económicos, se apoya en un consumismo exacerbado, y no hay relación *empresarial* que no termine, o empiece, en una *comida de trabajo* regada con buenos vinos y terminada con el licor más de moda. Todo acto social, que no sociable, y de ahí el error, se cierra con un *cóctel*, y no hay fiesta con famosos, mejor diríamos famosillos de medio pelo, que no se realice en un lugar donde el alcohol, como mal menor, haga acto de presencia; fiesta de la que medios de comunicación informan cumplidamente. Alcohol y relación social es un tándem, y hay que dar a los pedales para no quedarse rezagado, o no asistir a esas actividades sociales, si no te gusta el velódromo en que se corre, o los ciclistas asistentes. ¿Puedes negarte? No siempre; pero sí puedes no beber alcohol, salvo que padezcas ALCOHOLISMO RELACIONAL, y la obligada e inevitable asistencia necesite estar acompañada de la desfavorecedora ingesta. Toda presentación, incluso de un libro, un disco, una película, una exposición de arte, etc., siempre termina con una copa en la mano de los asistentes invitados (de no ser de este modo muchos no irían), entre los que comparecen algunos de los citados famosillos de medio pelo, esperando, tras degustar el canapé de moda (previo cobro en metálico o en especias por su importante y destacable asistencia), la foto oportuna. (¿Miento? Si es así, pido disculpas, no era mi intención, el error me ha hecho mentir; pero... ¿por qué siempre está presente la prensa amarilla representada por sus periodistas especializados en muchos de estos actos?). ¿No es esto una circunstancia más de las que contribuyen al **alcoholismo relacional**?

En una de esas *fiestecillas* de presentación de una colección de joyas, a la que no sé por qué estaba invitado, dada mi exigua capacidad de compra,

oí decir a... (eso no importa), cuando le ofrecían una copa: «*No, ya llevo tres y tengo que ir a la inauguración de... (eso importa menos) y algo beberé.* Otra forma de **alcoholismo relacional**.

Si tu actividad laboral te obliga a *relacionarte* y para ello te has acostumbrado al alcohol y lo necesitas, date por enfermo crónico futuro, salvo que descubras a tiempo por qué lo necesitas y, lo más importante, que los seis átomos de hidrógeno del alcohol constituyen las seis puntas de una estrella, no precisamente la de David, aunque tenga seis puntas, que como una enana blanca te atrae para destruirte en la explosión final... , que, probablemente, ya ha acaecido. O, a lo peor, cuando dependes de él, te acercas a ese agujero negro que atrae todo y del que nunca se sale.

Pero yo también soy alcohólico. Me explico, si sé y puedo. Ahora, luchando para que mi compañera abandone el alcohol, casi sumido en una ruina económica por el coste que me genera y carecer de adecuada ayuda *pública* para ello, me veo inmerso en cursillos que me requieren seis horas a la semana. Yo también soy responsable, porque *la he dejado beber demasiado tiempo*. Eso me dicen, y debo aceptarlo. Sólo me falta que por haber conseguido que la ingresaran en una clínica especializada, casi llevándola maniatada, me acusen de violencia de género. Todo se irá al paso que vamos.

Mientras tanto, en todas las cenas de gala en las que los mandamases de la política se rinden mutua pleitesía, o celebran algún *importante* acontecimiento, terminan brindando los asistentes, y los medios de comunicación destacan el hecho, explicitando el menú y destacando, por supuesto, los vinos y licores que llenaron las bellas copas usadas para ello. Eso no induce al alcohol, seguro que no.

Sí, yo sí, tengo que admitirlo, yo si soy un alcohólico inducido, cuando menos, o un inductor al alcoholismo. El resto de la sociedad no, no induce al alcohol, o en su falso puritanismo no tienen a ningún alcohólico que les sea cercano y nadie les hará responsables; o lo ocultan, lo cual no es fácil, porque según las estadísticas, considerando que hay cerca de cinco millones de alcohólicos en nuestro país y la media familiar está compuesta por un número comprendido entre tres y cuatro personas, a una de cada tres familias nos toca un alcohólico, o le ha tocado a otra de las dos que nos sean más próximas, y

lo callan... No, yo estoy equivocado. ¿Qué le voy a hacer? Ellos ni son responsables, ni conocen a ningún alcohólico. Lo dicho, San Mateo tenía razón.

Ignoro si lo escrito servirá de algo, o a alguien, pero informado de lo que pretende la Asociación Enseña, aplaudo el intento y os apporto lo que mejor de mí puedo daros en este caso. Yo no soy un experto. Pero sí estoy convencido que la lucha individual, que nunca debe abandonarse, debería contar con un apoyo social más amplio, libre de hipocresía, y procurando que la información sea lo más amplia posible. El alcoholismo es una enfermedad social y, de ella, la sociedad es su primera responsable porque:

*El niño que tiene Asunción,
ni fuma ni bebe...*

¿Y Kinito? ¿Habrá cumplido los sesenta?

De la cultura del vino a la incultura del alcohol. Pero la incultura, también la del alcohol, se cura: **enseñando**. Porque en estos párrafos que os pueden parecer más o menos correctos, hay errores que deben destacarse. Más adelante los comentarán y yo, que los he cometido, los ratifico. A título de ejemplo, la quina tiene un quince por ciento de alcohol.

Visite nuestro bar

«La cultura de la evasión, la cultura de masas, era una evasión de la realidad inmediata (...) literatura de kiosco, seriales radiofónicos, cine, integraron la cultura de la evasión, forjaron un *silencio artificial* sobre los problemas reales de un país empobrecido». ⁽¹⁾ De este modo comentan la *subcultura* española en la época de la dictadura los profesores R. Carr y J. P. Fusi, debiendo añadir, por nuestra parte, las tertulias de taberna y el obligado chato, a ese sórdido panorama social en el que el cine, del que dijera Francisco Umbral que nos dio la medida de nuestra miseria ⁽²⁾, formó una parte importante; sin olvidar que en las salas de proyección —en la década de los cincuenta sólo Estados Unidos nos superaba en número de salas por habitante—, el alcohol también formaba parte de esa subcultura, con su conocido anuncio en los intermedios: **Visite nuestro bar.**

Las generaciones que vivieron aquella época estaban casi obligadas a considerar que la visita al bar daba un toque de distinción social y de elegancia a aquellos que podían *visitarlo*; sin embargo, muchos de aquellos visitantes transformaron ese lugar que parecía acogedor, aparentemente inocente y agradable, en la antesala de una sala del terror de la que nunca podrán salir; son los alcohólicos, enfermos crónicos que la sociedad considera *borrachos*, juguetes rotos que abandona ante un problema que, de forma más o menos consciente, ella misma ha creado.

Cada *borracho* conlleva una historia diferente, pero la sociedad, con su hipocresía, los agrupa y mete *en el mismo cesto*, olvidando que son enfermos que han traspasado, a veces sin apercibirse de ello, la frontera entre un bebedor normal y un enfermo de alcoholismo. Sí, porque sin haber alcanzado

nunca la embriaguez, no nos cansaremos de repetirlo, podemos ser alcohólicos, y algunas de las enfermedades que por lo general acompañan al alcoholismo y tardan en *dar la cara* (hepáticas, cardiovasculares, neurológicas, etc.), su primera manifestación. No lo olvidemos, los *borrachos* son enfermos que ya no tienen cura, su única medicina es la abstinencia de por vida, tras un periodo de rehabilitación que requiere del enfermo asumir su propia enfermedad, y de su entorno comprensión y ayuda para que lo consiga. ¿Cómo podemos olvidar que en España hay entre cuatro y cinco millones de alcohólicos?

De la posible ayuda, por otro lado absolutamente necesaria, comentaremos lo que es más importante en páginas posteriores, pero es el momento de pedirte, lector, seas o no bebedor, que no hagas de estas páginas una lectura desatenta y que te invitemos, tras leerlas, o al mismo tiempo que lo haces, a que en la comodidad de tu casa veas la película que te adjuntamos, para que solo, o acompañado en ello, evites o evitéis, ser uno de los principales protagonistas.

Permítasenos terminar con una sola pregunta:

¿Las películas eran tan malas, tan mal traducidas o tan cortadas por la censura, que era necesario beber para no darse cuenta?

Una sociedad ebria de alcohol,
y de mensajes sobre imperios ya inexistentes,
que estaba llamada a ser
«reserva espiritual de Europa»,
ERA UNA SOCIEDAD MANEJABLE.

Las Cuevas

La tradición vitivinícola en España es tan antigua y está tan enraizada que resulta difícil encontrar un pueblo, por pequeño que sea, cuyas casas de labor no cuenten con una pequeña cueva en la que el vino duerma su curación. Pero no son esas cuevas las que se comentan en este apartado del capítulo al que hemos titulado alcoholismo mundano. Un pueblo bautizado con ese nombre es el lugar en el que se desarrollan unos relatos que, basados en la realidad, (se han cambiado todos los nombres, incluso el del pueblo), pueden permitirnos adentramos en el tema central de este libro, cual es el consumo inmoderado de alcohol, las consecuencias que genera, y las reacciones que ante los consumidores habituales se tiene, por regla casi general, en un país donde alcohol y sociedad están tan ligados que parecen ser que son interdependientes.

No se trata de moralizar, ni de dar normas de conducta a nadie, sino de que de una manera relajada comencemos por reflexionar sobre una realidad que obviamos y que, acaso faltos de sensibilidad ante el problema que encierra, pretendemos olvidar.

Es posible que en los cuatro relatos que componen, que hemos titulado *Las Cuevas: Don Jacinto, Vísperas de San Roque, San Roque y Las Cuevas Nuevas*, frutos de algunos recuerdos y de una lamentable actualidad (el último de ellos), encontremos parte de vivencias de todos nosotros, por lo que pueden ser el punto de partida del que nazca la reflexión particular y conjunta que pretendemos sea realizada.

Es posible, también, que algunos lectores consideren que la visión dada sea un tanto melodramática, por lo que respetaremos tal consideración; no

obstante, un gran número de personas, con las que se ha comentado, cuentan experiencias similares; y, reconocen, que después de leer los relatos, relati-
llos, cuentos, nómbreselos como más guste a cada uno, dejan un cierto sabor
agridulce, como si una copa de vino blanco del norte se tratara.

Léanse con atención, y esperamos la benevolencia de todos y cada uno.

Don Jacinto

La avena ya está segada, trillada y guardada en los graneros; haces de cebada y trigo esperan la trilla en las eras. Don Jacinto no necesita pasar lista, sabe que los chavales que han cumplido los doce años ayudan a sus mayores en la recolección y los pocos días que quedan de clase no asistirán a la escuela, hasta que, a mediados de septiembre, terminada la vendimia, y antes de que empiece el curso oficial, casi obligados, vayan a sus clases de recuperación. No está obligado a ello, pero lo hace todos los años. Es el maestro de Cuevas de Abajo, persona querida y respetada por el pueblo, aunque doña Juana, la presidenta de las Hijas de María, no se lleva nada bien con él y hace lo que puede para desacreditarle. Un par de años atrás le propuso dar catequesis a los niños en la escuela y se negó a ello. Tiene poco tiempo para enseñarles y lo necesita él, por lo que se lo comunicó de este modo y su negativa se tradujo en casi un enfrentamiento frontal con las fuerzas vivas del pueblo, que instigó doña Juana, y que se resolvió con la intervención del párroco, don Mariano, ya que, de mutuo acuerdo, manifestaron que esa era labor de la Iglesia, cediendo don Jacinto parte de su escaso tiempo de docencia, en cuaresma, para los obligados ejercicios espirituales que, por lo general, eran dirigidos por un sacerdote jesuita enviado por el obispado.

El día anterior se había casado la señorita Encarna, hija del farmacéutico del pueblo, y la limonada corrió por la plaza como si el arroyo que pasa por la alameda se hubiera desbordado. El Pecas casi dormitaba en la clase; a sus apenas cumplidos doce años tenía la primera resaca. Bebió poco, y a escondidas, pero la fruta de la limonada con sabor a canela que, entre risas, le daban los mozos del pueblo, le llamó tanto la atención que fue prácticamente su cena. Don Jacinto lo sabía y se limitó a desperezarle, aprovechando las

circunstancias para dirigirse a todos los alumnos en la forma que pasamos a describir.

«Ya estáis viendo las consecuencias de beber sin medida. Es bueno que sepáis, como nos cuentan los antiguos griegos, que el vino fue conocido por los hombres. Prestad mucha atención.

Uno de los dioses de la mitología, a quien los griegos llamaban Dionisio y luego los romanos Baco, nombre que quizás os sea más conocido, estaba paseando por los jardines del Olimpo, hogar de los dioses, y algo cansado se tumbó a la sombra de una parra. Comió de sus frutos y el sabor le satisfizo. En una vasija de barro guardó parte del zumo de las uvas, y tomando unas pequeñas raíces de la parra, para conservarlas y plantar en otro lugar, las guardó, introduciéndolas en el hueso de la pata de un jilguero. Casi olvidado de ello observó que la planta había crecido y, con sumo cuidado, la introdujo en el hueso de la pata de un león. La planta volvió a crecer pasado un tiempo, y decidió guardarla de nuevo, encontrando para ello el hueso de la pata de un asno. Recordó que había guardado el zumo del fruto en una vasija y decidió beberlo para comprobar si mantenía el sabor que tanto le había agradado. El sabor era distinto; el mosto ya fermentado y hecho vino, le gustó... Pensó que sería un buen regalo para los hombres y, con el fin de que lo utilizara en las fiestas que cada año hacían en su honor, les enseñó cultivo y forma de hacer vino. Y también les dijo: *“Recordad, hijos de los hombres, que si bebéis sólo lo que es suficiente, vuestro corazón alegre os pedirá que cantéis como un jilguero; si bebéis más rugiréis como un león, y si lo hacéis en exceso rebuznaréis como un asno, acabando como este hueso, perdidos en la tierra.”*

Y bien niños, ¿qué os enseña esta historia?»

El primero en contestar fue Negrales que, riéndose, gritó:

—Que el Pecas es un burro, don Jacinto.

—Tampoco es eso, dejémoslo por hoy, volveremos a hablar de ello; y, ahora vamos con la aritmética —contestó don Jacinto, interrumpiendo las constantes risas de sus alumnos.

La historia contada por don Jacinto circuló con mayor o menor fortuna, y mayor o menor exactitud, pero los vecinos de Cuevas de Abajo, tomando el

rábano por las hojas, como suele decirse, se quedaron con una copla; cuando uno de los borrachos *oficiales* del pueblo volvía bebido a su casa, comentaban a sus espaldas: “*Ahí viene un burro a caballo*”. Nadie más bebía en el pueblo; los pellejos de vino en la taberna de Paco *el cojo*, o en el mesón de Sabino ¿se los bebían los duendes? Pero eso es otra historia que contaremos más adelante.

Al beber,
¿nos comportamos como un jilguero,
como un león,
o como un asno?

Vísperas de San Roque

Nevao, el caballo de don Agustín, de pelaje mosco al que debe su nombre, aligera el paso al acercarse a la altura de la placita de la iglesia. Es casi la hora del rosario y los críos corretean delante de la puerta hasta que el tercer toque de la campana avise que ya hay que entrar, o don Mariano, el párroco, salga a llamarlos, para que se sienten en sus respectivos sitios: los chicos a la izquierda, las chicas a la derecha; dejando las chicas libres los primeros bancos para las Hijas de María, que hoy se han retrasado un poco y no se sabe bien la causa. *Nevao* sí sabe por qué tiene que aligerar el paso; don Agustín viene casi dormido desde la entrada de la alameda, su hígado intenta trasegar las más de media docena de copas de coñac que se ha tomado en el mesón de la Paca, a la salida de Cuevas de Arriba, que está apenas a dos kilómetros de su pueblo, Cuevas de Abajo. Porque Cuevas de Abajo es su pueblo en el sentido más amplio de la palabra; el sesenta por ciento de todas las fanegas de tierra de labor le pertenecen, y medio pueblo depende de la cosecha de las mismas.

Nevao pega un respingo a la entrada de la placita y don Agustín, tambaleante, se quita el sombrero para saludar, solemne, a doña Juana, la mujer del alcalde (y presidenta de las Hijas de María), que va acompañada de la señora Antonia, mujer del juez de paz, y la señorita Luisa, solterona que ha pasado los sesenta y es la encargada de cuidar el camarín de la Virgen.

—Qué pena, qué pena —dice doña Juana—, desde que murió la pobre doña Manoli este hombre no levanta cabeza, la melancolía le va a matar.

—Tiene usted razón, doña Juana —contestan sus compañeras al unísono—, tiene usted razón.

Mientras el *ora pro nobis* se desgranaba con la letanía, el sol caía por el horizonte y las eras se vaciaban de hombres y bestias camino de casas y cuadras. El rosario ha terminado, los críos juegan en la placita y las Hijas de María hacen corro alrededor de don Mariano; tienen que preparar las novenas previas a las fiestas patronales.

Paco *el colorao*, montado sobre su burra, *la Cana*, lleva las alforjas y los serones llenos de todo lo que necesita para estar una semana más en el monte; es el cabrero, tiene que aprovechar los últimos pastos frescos antes de que se agosten. Se ha *arrimao*, como todas las semanas, cuando baja al pueblo, unas cuantas copas de orujo, lo que pone de manifiesto el hipo entre cada “*arre Cana*”. ¡Hip!, *arre Cana*, ¡hip!, *arre Cana*.

—Allí va otra vez *el Colorao*, tan borracho como siempre —dice doña Juana—. Cualquiera día le va a pasar algo y vamos a perder nuestro ganado. Algo hemos de hacer, don Mariano.

—Tiene usted razón, doña Juana —repiten casi a coro las Hijas de María, mientras que el párroco guarda silencio.

El Pecas, hijo de Sabino, el dueño del mesón del pueblo, que hace de monaguillo, ha oído la conversación y, guiñando un ojo, le dice a Negrals, hijo del capataz de don Agustín:

—Te has *enterao* Negrals, el patrón está melancólico y *el Colorao* borracho. Cuando te sobran los duros...

—No tiene nada que ver eso —intervino Nicolás, hijo de don Nicolás, médico del pueblo—, mi padre dice que los dos son enfermos crónicos y que su alcoholismo, como no pongan remedio pronto, va a acabar con los dos. Los duros en esto no sirven de nada.

—Ya salió el listillo —replicó *el Pecas*—. Tu padre dirá lo que quiera, pero los dos están borrachos; las beatas estas deberían ir a la escuela para que les cuente don Jacinto la historia del dios ese. El patrón está melancólico porque le sacan buenos duros cada año para arreglar el manto de la Virgen, el camarín... Si no fuera por ello, sería tan borracho como *el Colorao*.

Don Mariano llamó al *Pecas* para que fuera apagando las luces de la iglesia y la conversación quedó cortada.

El Colorao se perdió camino de la ermita arriba, para llegar al chozo en donde se organiza, entre balido y balido, antes de sacar del redil al cuantioso rebaño a la salida del sol. No volverá al chozo hasta dentro de una semana. Encinas y sombrajos que Tom, el mastín que le acompaña, conoce a la perfección, serán su refugio una semana más.

En la plaza, al lado del edificio del ayuntamiento, el enorme portón de entrada de caballerías de la casa de don Agustín se había cerrado tras su paso, y ya no era hora de visitas. Doña Juana se quedó con las ganas de ir a verle... y pedirle uno cuantos duros para adornar la iglesia durante las fiestas.

Cuevas de Abajo entra en el nocturno y temprano periodo de descanso característico de la época de la cosecha. Don Agustín, el hacendado melancólico, y el borracho oficial, *el Colorao*, el cabrero, dormirían sus respectivas monas, uno entre sabanas de buen algodón, almohada de plumas y mejor colchón de lana, y otro, con una manta, una albarda por almohada y un jergón de paja.

¿Por qué pensamos así? :

El rico puede ser melancólico,

el pobre,

será un borracho reconocido.

San Roque, fiesta mayor

A las once y media de la mañana, la campana grande de la torre la están repiqueteando con brío y las dos más pequeñas no paran de ser volteadas. Es el primer aviso para que los habitantes de Cuevas de Abajo sepan que la misa mayor se va a celebrar. Con el segundo toque las mocitas del pueblo se van acercando a la iglesia, vistiendo sus mejores galas. Estrenan, como cada año, vestido nuevo.

La banda de música contratada, un año más, tocando pasacalles precede a las autoridades del pueblo, que han sido recogidas una por una en la puerta de sus casas, y la comitiva así formada, acompañada por la algarabía de los chavales que la siguen, está llegando a la placita de la iglesia justo en el instante en que las campanas al vuelo, en su último aviso, indican que la misa mayor va a comenzar.

En el momento de la elevación del Santísimo, la banda, desde el coro, toca la marcha real y Juan, el alguacil, al oírlo desde la puerta, lanza un cohete al aire, que explota con estruendo. Las viejas del lugar que no han podido asistir a la misa a causa de sus achaques, se santiguan. La festividad de San Roque ha comenzado oficialmente.

La banda ya está en la plaza del pueblo y la limonada circula por ella servida por los hermanos de San Roque. Los primeros pasodobles festivos se oyen en la plaza y los mozos buscan pareja para arrancar a las mozas tempranos achuchones. Los dos curas que han ayudado a don Mariano en la misa mayor, venidos de los dos pueblos cercanos, se dirigen a la casa de éste para dar buena cuenta del cordero asado que le ha enviado Pío, el panadero, asado al horno con buena madera de encina. Lo regarán con un azumbre del mejor

vino del mesón de Sabino, que ya está puesto a refrescar en el cubo del pozo de la huertecilla de la casa de don Mariano, que dicen, tiene el agua más fresca del pueblo, y la más abundante. La casa de don Mariano pertenece al obispado, es una vieja casona de labor que le fue regalada por el abuelo de don Agustín, acaso por ello él no va a misa nunca, la alta donación familiar es cumplida penitencia.

En las mesas de cada casa del pueblo lo mejor que da la tierra se está degustando; después la siesta, a las siete la procesión, y luego el baile en la plaza antes que llegue la hora de cenar, para que, terminada esta, se inicie de nuevo el baile interrumpido luego temporalmente porque la pólvora inundará el cielo con lo multicolor de sus artificios. Después más baile, hasta que *la jota* lo cierre. La taberna de Paco *el cojo*, y el mesón de Sabino no han parado de vender vino, anís y coñac, y el pueblo, a eso de las dos de la mañana, se encierra en sus casas ebrio de alcohol y baile. Algunos parejas de mozos y mozas, rezagadas, se retiran a sus casas bajo las miradas ocultas de las cotillas tras las contraventanas; mañana contarán a todo el pueblo quiénes fueron los últimos en retirarse y los que iban más bebidos... pero es la **fiesta mayor de Cuevas de Abajo y los borrachos oficiales pasan desapercibidos.**

Cuando **todos** participamos de la bebida,
en exceso,
no es fácil que en la fiesta
estén los “**borrachos oficiales**”;
porque, si están, **no los vemos,**
no queremos verlos.

Las Nuevas Cuevas

Hace casi cuarenta años que las parejas de bueyes y las reatas de mulas no tiran de los carros camino de las eras. No hay eras. El camino de la alameda está flanqueado a ambos lados por dos urbanizaciones de viviendas unifamiliares, y las eras son la mitad jardines cubiertos de césped y la otra mitad suelo edificado con casas de tres plantas. Las urbanizaciones dan nombre al pueblo: El Olivar, Los Robledales, Prado Alto, Los Carrascales... Cuevas de Arriba y Cuevas de Abajo están prácticamente unidos y el mesón de Sabino es un restaurante enorme con salones para bodas y reuniones empresariales, conocido por *Chez Pierre*. La taberna de Paco *el cojo*, es una cervecería alemana donde el codillo, las salchichas de todo tipo y los embutidos de Baviera, compiten con el jamón serrano, el chorizo ibérico y los quesos manchegos; un enorme luminoso de neón deja leer *Cervecería München*.

Mesones, cafeterías y *pubs* han ido ocupando el pueblo y los viejos corrales de don Agustín se han transformado en una inmensa discoteca que se encuentra a rebosar; es la noche previa a San Roque, la festividad de La Virgen, como la siguen llamando los viejos del pueblo.

El camino de la ermita es una carretera amplia que acerca Cuevas de Abajo a la autovía que une el pueblo, mejor lo que queda de él, con la gran ciudad, de la que apenas le separan treinta kilómetros. Dos coches de la Guardia Civil van parando a los automóviles que salen del pueblo y hacen la prueba de alcoholemia a los conductores. Los borrachos oficiales de Cuevas no montan a *Nevao* ni a la *Cana*. No hay borrachos oficiales; pero el número de sanciones esta noche por conducir con exceso de alcohol ya supera las cincuenta, y las fiestas no han hecho más que comenzar.

Los hijos de doña Juana, la que fuera presidenta de las hijas de María, regentan el *pub* de moda de Las Cuevas y han perdido la cuenta del número de *cubatas* que llevan servidos; son las dos de la mañana y las botellas de güisqui, ginebra y ron no paran de abrirse. No les importa superar el horario permitido para cerrar, son las fiestas, y ellos no madrugarán para ir a la misa mayor, su madre debió de rezar todo por ellos y están cumplidos; lo suyo es servir copas y hacer caja. No importa tampoco que mantengan a más de un cliente casi ebrio en su sala, ¡y los sirvan! Los tiempos han cambiado, ya no hay borrachos oficiales, sólo bebedores que *se pasan* y... serán pronto alcohólicos crónicos; pero ese no es el problema de los herederos de doña Juana, ya se les ha olvidado aquello que, siendo niños, les contara el buen don Jacinto en clase.

(...)

La sociedad es perversa, fomenta de múltiples maneras el consumo del alcohol, olvidando sus consecuencias, y los alcohólicos son tratados con indiferencia, e incluso despreciados, cuando nadie se hace responsable de la enfermedad que padecen. Reflexionemos y busquemos las posibles soluciones, individuales y colectivas.

Frase desafortunada,
pero que puedes encontrar:
“Si el vino perjudica tus negocios,
deja tus negocios”.

(¿Por eso la ponen en las tabernas,
para que mantengas **su** negocio?)

El hortelano

El pozo que tiene fama de tener el agua más fresca y de mejor calidad de Alhama del Mar es propiedad del Cholo. Riega una huerta de tierra fértil y los productos que obtiene su propietario son codiciados por los asentadores del mercado, que continuamente le preguntan qué es lo próximo que va a recoger.

Alhama del Mar se ha ido abandonando poco a poco por los jóvenes, atraídos por la costa cercana, donde las urbanizaciones han crecido y el trabajo es, supuestamente, menos duro y mejor remunerado que el de las famosas huertas de Alhama del Mar. La playa del término municipal de Alhama es pequeña y pedregosa, por eso, afortunadamente, el pueblo no ha sido objeto de la especulación urbana y su desarrollo armónico y moderado. Las tierras de labor cercanas a la huerta del Cholo se fueron abandonando y él las ha comprado, o arrendado, para incorporarlas a sus cultivos. El pozo mantiene el riego necesario y la calidad de los productos obtenidos es casi constante. Buenas simientes, buena tierra, sol, agua y trabajo lo hacen posible.

La vieja noria que con el monótono caminar de las bestias giraba para sacar el agua del pozo ha sido substituida por un motor y su correspondiente bomba. Las tierras necesitan más agua. El nivel medio del pozo baja con más frecuencia y el Cholo ha decidido perforar para que el agua siga fluyendo. En la plaza de Alhama del Mar se ha encontrado con el señor Marcelino, una institución en el pueblo, que a sus noventa años cumplidos es saludado por todos y preguntado en cuanto a cualquier trabajo del campo se refiere; y, el Cholo, le ha comentado su intención de perforar, para sacar más agua. El señor Marcelino ha sido taxativo:

—No lo hagas Cholo, no lo hagas, si sacas más agua de la que debes, y eso no sabes cuándo ocurrirá, te entrará el agua del mar en el pozo, y ya nunca más tendrás agua dulce en él.

—¿Por qué? —preguntó el Cholo.

—Los que saben de esto te explican el porqué, pero no saben cuándo ocurrirá con exactitud, un solo vaso de agua puede ser el que lo determine.

—Tonterías, señor Marcelino. Nunca gasto toda. Voy a perforar, necesito el agua.

El agua del pozo del Cholo está salada. Cuanto más perfora, más salada está, sondee donde sondee. Ha buscado al señor Marcelino para decírselo.

—¿Qué hago, señor Marcelino?

—Ya no puedes hacer nada. Cierra los pozos. No utilices nunca ese agua. Debes cambiar tu trabajo y, ahora, que la tierra aún es fértil y recuperable, estás a tiempo. Hay muy buenos cultivos de secano.

(...)

Ese es nuestro **problema**. Desconocemos cuándo la última **copa nos transformó** en alcohólicos, o nos puede transformar, aunque nunca hayamos estado ebrios ahora somos, o seremos, **enfermos crónicos** de alcoholismo. Reflexionemos juntos. Esperamos que sigáis leyendo las páginas posteriores.

La copa que tomaremos, **no sabremos cuando**,
nos puede hacer alcohólicos.

Desde entonces,
debemos acostumbrarnos **a ser de “secano”**.

El molinero

El invierno ha sido pródigo en nieve y esta primavera el río baja con un caudal abundante. Juan, el molinero, está contento. La muela de piedra no deja de girar a buen ritmo y los sacos de trigo se transforman en harina. Cuando las lluvias hagan su presencia, en abril, terminará de moler el grano que le quede. El agua que tiene almacenada en la pequeña represa le permitirá atender la molienda de los sacos de la próxima cosecha, hasta que el otoño vuelva a renovar aguas y el río, su aliado, permita que el monótono crujir del grano sea la melodía que Juan más aprecia. Juan mantiene la tradición de sus mayores; pero... ¿sabe el molinero la cantidad de agua que ha pasado por el molino?

Los alabes de la rueda hidráulica han soportado el empuje constante del agua y se han fatigado lentamente (¡hasta los metales se fatigan!). El último agua pasada los ha deteriorado de tal forma que el eje, desequilibrado, no gira, y no transmitirá nunca más el movimiento a la muela. Si hubiera cortado el agua a tiempo... al menos los podía haber reparado.

Juan ha desviado el cauce tomado al río e intenta solucionar su problema. Será necesario arreglar la rueda hidráulica, poner un eje nuevo, ajustar las muelas... todo ello sin agua.

Una pregunta: ¿Puedes desviar la sangre de tu cuerpo, y no utilizarla para cambiar corazón, hígado, riñones, páncreas... y repararlo? No, rotundamente no.

¿Puedes determinar cuándo la última copa romperá definitivamente tu organismo? No. Rotundamente no.

Es posible que hayas considerado que las copas que tomabas eran esa chispa de agua que movía felizmente la rueda de tu orgánico molino; es posible. Es posible que la necesites para seguir moliendo, o eso creas, es posible. **Pero no es verdad.** Al contrario, lo que sí es rigurosamente cierto es que nunca sabrás cuándo pasará la última gota que te habrá destrozado para siempre, y tendrás que dejar de ser un molino de agua para hacerte de viento, si aún estás a tiempo. Tu **enfermedad es crónica.** No puedes depender del alcohol para vivir, puedes depender de él, para suicidarte. ¡Piénsalo! Más adelante te contaremos otras historias. Reflexiona sobre ésta, saca tus conclusiones y sigue leyendo. Al final, intentaremos hacer una reflexión conjunta.

Una sola gota derrama un vaso.

Una gota constante, perfora el granito.

*El champagne no forma
parte de la fiesta;
es la fiesta en sí.*

(Alejandro Dumas)

Capítulo II

LA VERDAD SOBRE EL ALCOHOL

Recordemos:

...y **dijo Baco** a los hijos de los hombres,
si bebéis **con medida** cantaréis como un **jilguero**,
si bebéis **más**, rugiréis como un **león**,
si **abusáis** rebuznaréis como un **asno**.

Un producto nada natural

Es cierto que las bebidas alcohólicas parten de materias primas cuyo origen está en la naturaleza; pero, como luego veremos en páginas posteriores, necesitan para su elaboración de procesos químicos sin los cuales no sería posible que contuvieran el alcohol del que dependen.

Lo cierto es que las bebidas alcohólicas están tan presentes en nuestras vidas que prácticamente consideramos *natural* consumirlas; sin embargo, no tienen nada de naturales y el alcohol que contienen, menos.

El alcohol etílico, o etanol, que es al que vulgarmente llamamos alcohol, sin apellidos, está presente en todas las bebidas espirituosas, pero no existe de forma libre en la naturaleza y es la fermentación bacteriana de masas ricas en hidratos de carbono, los llamados polisacáridos, y su posterior destilación, la que consigue concentraciones superiores al noventa por ciento de contenido alcohólico.

Que las bebidas alcohólicas sean consideradas un alimento ha sido la causa de que se las considere naturales, y si bien el vino y la cerveza son las que más tradicionalmente se han considerado como tal, lo cierto es que tampoco lo son.

Sin entrar en consideraciones si es o no correcto que la Ley del Vino y la Viña (24/2003) reconozca que el vino es un alimento que forma parte de la **dieta mediterránea** (los legisladoras conocerán, hemos de suponer, los argumentos en los que se apoya tal decisión de reconocimiento), debemos manifestar que tal afirmación induce a error, puesto que *dieta* es, en la acepción que nos interesa: «Régimen en el comer y beber, especialmente el que consiste en la excepción parcial o total de algún alimento».

Definición que nos lleva a una pregunta: ¿forma parte de la dieta porque se incluye en el régimen alimenticio de la cuenca mediterránea, o por el contrario, porque se excluye de la misma?

Acaso por ello, los responsables sanitarios que cuidan de nuestra salud, tienden más a excluir el vino que a incluirlo. ¿Cuál puede ser el motivo? Sin duda el abuso que del alcohol se está haciendo en la actualidad, o que hemos hecho, y que ha deteriorado nuestro organismo hasta llevarnos a que no podamos tomarlo nunca más.

Admitir que el vino forma parte de la dieta mediterránea nos lleva de la mano a olvidar que su consumo debe ser moderado y que según el estado de salud, la edad, constitución, actividad, etc., su ingesta puede pasar de favorable a desfavorable, porque no es natural, natural es: «Pertenece a la naturaleza, producido por ella, no debido a fuerzas sobrenaturales ni al hombre».

Mantener que las bebidas alcohólicas, sea cual fuere su concentración, son naturales, es un dislate

Otro error. La sensación de saciedad que produce la ingesta de las bebidas alcohólicas, y que se traduce en una pérdida de apetito en un bebedor habitual, se debe a una disfunción intestinal, nada natural, y pernicioso para la salud, pero no es menester que adelantemos datos a los que se dedican otros apartados de forma más extensa.

El alcohol etílico es tan poco natural que las enfermedades que produce se conocen como etilismo, y en un proceso de obtención poco cuidado puede ir acompañado de metanol, también llamado alcohol de madera y espíritu de la madera, al obtenerse antiguamente por destilación de la misma. La ingesta de metanol produce la ceguera y la muerte, por eso las alcoholeras y destilerías en la actualidad son de columnas múltiples y cuentan con una en la que el metanol se separa, por lo que es llamada desmetilizadora. Dicho lo anterior creemos que no debemos insistir más, el alcohol, y las **bebidas alcohólicas no son naturales.**

Terminemos haciéndonos una pregunta: ¿Es natural que los fallecimientos en España por cirrosis hepática, debida al consumo de alcohol, superen los diez mil al año? Y ésta otra: ¿Es natural que se determine en las clínicas

siquiátricas que más de un tercio de las enfermedades mentales tengan su origen en el consumo elevado de alcohol?

Es posible que *lo natural* sea que la ingesta inmoderada de las bebidas alcohólicas no sea vista *tan natural*, cuando la legislación penal contempla el estado alcohólico con mayor o menor efecto punitivo, según los países, desde tres puntos de vista: delito o falta; estado peligroso, y posible circunstancia modificativa de la responsabilidad penal.

Si consumes bebidas alcohólicas:

Lo único natural que puedes, y debes hacer; es efectuarlo **con moderación, «naturalmente»**.

Origen y obtención de las bebidas alcohólicas

Ya hemos mantenido que el alcohol, y las bebidas alcohólicas, no son un alimento natural y que es necesario obtenerlo mediante un proceso químico cuya base fundamental es la fermentación. Todas las bebidas que contienen alcohol, y también las más antiguas como el vino y la cerveza, necesitan partir de una materia prima rica en hidratos de carbono que puedan ser fermentados por una bacteria de las cepas de la *saccharomyces cerivisiae*, las llamadas levaduras, para que contengan el alcohol necesario; en el caso del vino será la uva, y la cebada en el caso de la cerveza. No vamos a hacer una *causa homérica* de su verdadero y discutido origen. Basta con recordar que Noé plantó vid nada más salir del arca y que en el antiguo Egipto se bebían ambas, un par de miles de años antes del nacimiento de Cristo. No obstante, sí hemos de hacer, por su interés, algunas consideraciones sobre ambas bebidas, las de menor graduación y las que pueden considerarse como *más naturales*, aunque esto no sea correcto.

El cultivo de la vid, y con ello el vino, formaba parte importante de la economía del imperio romano, que quedó colapsado a raíz de las invasiones germánicas. Sólo en los territorios más romanizados se mantuvo su cultivo, especialmente en la cuenca del Mediterráneo.

La cerveza empezó a entrar en el consumo cotidiano de la mano de los pueblos nórdicos, siendo bebida de guerreros y símbolo de progreso y prosperidad, pese a que los gladiadores romanos la consumían de forma habitual y casi en sustitución del agua. Las condiciones meteorológicas del norte de Europa son poco aptas para el cultivo de la vid, por lo que el consumo de la cerveza se hizo cada vez más común; y, en el medioevo, el beber vino era una

manifestación de lujo y elevada posición social, especialmente en la Europa septentrional. En el imperio carolingio la vid era patrimonio de quienes podían dedicarse, y tenían medios para ello, a su cultivo: aristocracia, obispos y órdenes monacales. Sólo en la cuenca mediterránea quedó arraigado el cultivo de la vid gracias a un clima más favorable y a la existencia de más adeptos al cristianismo, puesto que al vino se le une la simbología de poder ser la sangre de Cristo. A partir del siglo XI se generaliza el cultivo de la viña, dejando de ser patrimonio de nobles y de la iglesia, y aunque vino y cerveza apenas competían (el consumo de cerveza estaba arraigado más allá de los Alpes y el vino al sur de estos), serían los monjes de la Europa septentrional los que más hicieron por controlar el mercado de la cerveza, dado que su ingesta –bebida de pobres– estaba permitida en cuaresma, considerándola, por aquellos tiempos, más un alimento que una bebida, que ayudaba a superar las privaciones y el estado anímico de las penitencia marcadas por la Iglesia en ese periodo anual, hasta tal punto que a los religiosos se les permitía beber dos y tres litros de cerveza diarios.

Cuando Otón II concedió a la ciudad de Lieja el permiso para fabricar cerveza, con el fin de recaudar impuestos (los monjes no los pagaban) se desata la guerra del lúpulo, planta cannabínea que es la que da el aroma y el sabor amargo a la cerveza, ya que con él no era necesario utilizar el *gruyt* o *gruut* de los monjes, producto cuyo mercado controlaban con rigor; de ese lúpulo de origen celta, llamado *bior*, nace la *bier* inglesa, la *biere* francesa, y la *birra* italiana.

Como puede verse, detrás de las bebidas alcohólicas más antiguas ya existían poderosos intereses económicos, aspecto que hemos creído oportuno destacar, dado que no ha cambiado la situación y los gobiernos controlan fiscalmente de una manera tenaz la producción del alcohol y de las bebidas que lo contienen.

En España, la cerveza viene con el emperador Carlos V, que montó una cervecería en el monasterio de Yuste, y su nombre castellano deriva del término latino *cerevisia*. Tuvieron que pasar casi cuatro siglos para que desplazara al vino de las mesas españolas.

La cerveza que hoy consumimos es consecuencia de un decreto del duque Albrecht IV, promulgado por el año 1497 en la ciudad de Munich,

fijando que la misma sólo puede tener cuatro componentes, a saber: malta de cebada, agua, lúpulo y levadura.

Pero ¿qué es el alcohol? Cuando hablamos de alcohol nos estamos refiriendo al alcohol etílico, o etanol, un derivado del etano en el que un átomo de hidrógeno ha sido reemplazado por un grupo $-OH$, y su molécula está compuesta por dos átomos de carbono, seis de hidrógeno y uno de oxígeno. En una molécula orgánica en la que aparezca un radical $-OH$ tendremos un alcohol, por lo que existen muchísimos más alcoholes de los que nos podemos imaginar, pese a que los más conocidos sean el etanol, y el metanol. De echo, la glucosa, el azúcar de uva, es un polialcohol (alcohol polihídrico) de seis átomos de carbono, que en el proceso de fermentación se transforma en etanol. Por lo tanto, el alcohol etílico no se encuentra libre en la naturaleza y es necesario producirlo, lo que no debemos olvidar. Las bebidas alcohólicas, insistimos, no tienen nada de naturales.

Las bebidas alcohólicas de alta graduación parten del etanol como materia prima fundamental; y, aunque desde el punto de vista de la química es el mismo una vez obtenido, sus orígenes pueden ser muy distintos, y ese origen es el que les imprime *carácter especial*, debido a los llamados congéneres, producto que aparecen en el proceso de fermentación, junto con el alcohol, y en la fase de añejamiento, dependiendo los segundos del tipo de madera utilizada, ya que el destilado introducido en sus respectivos recipientes reacciona con componentes de la madera y obtiene unas características especiales. No entraremos en muchos detalles por innecesario, pero sí es conveniente hacer un recorrido rápido por esos posibles orígenes del alcohol, o mejor de las bebidas que lo contienen, y ello, por dos motivos fundamentales. El primero, para evitar errores comunes sobre lo que se dice *es* cada bebida alcohólica, y el segundo, para poner una vez más de manifiesto que de *naturales* no tienen nada. Veámoslo.

Las bebidas alcohólicas ya hemos dicho que se obtienen por destilación de una mezcla previamente fermentada, estas bebidas, que también llamamos espirituosas (en inglés Beberage Spirits Distilled), seamos reiterativos, tienen un origen muy variado, y con el fin de evitar, también, los errores que existen sobre su forma de obtención y posible calidad, haremos el recorrido mencionado para las más conocidas en occidente.

El **güisqui** varía en su fabricación de unos países a otros. Los más conocidos y de mayor prestigio son los escoceses, irlandeses, estadounidenses y canadienses.

1. El **whisky escocés** tiene una maduración (añejamiento) de más de tres años y su origen está en una mezcla de granos de cebada y malta. La mezcla se muele y se le añade agua para que en una cuba de maceración gelatinice, una vez fría se separa el jugo o líquido, que se traslada a un fermentador. El líquido fermentado se destila intermitentemente en un alambique de olla, obteniéndose en la primera fase las primicias (foreshats), en la parte intermedia los vinos tiernos (que suelen destilarse de nuevo), y en la final los residuos (faints), también llamados cabezas y colas. Los vinos tiernos se almacenan en barricas de roble y contienen un alcohol base del 70 al 80 por ciento. Si se mezcla granos de maíz y cebada con malta, el alcohol base obtenido tiene una concentración del 90 al 93 por ciento en peso, añejándose en barricas de roble. Cada fabricante mezcla en proporciones elegidas distintos tipos de whisky, y su especial aroma y sabor ahumado se debe a que la malta se seca sobre una fogata de turba.

El **whisky de una sola malta** se obtienen a partir de malta exclusivamente, y su añejamiento de mayor calidad se hace en barricas de roble que anteriormente hayan contenido jerez. Son los más caros y los de mayor calidad, sin duda alguna.

2. El **whiskey**, al que también denominan **whisky**, en Estados Unidos, está sujeto en su producción a una regulación muy estricta, y la denominación del mismo depende de determinadas características del proceso de elaboración, estando codificados de la siguiente manera:

Bebidas alcohólicas neutras. Destiladas de una masa fermentada de grano, y son aquellas en las que la concentración alcohólica es superior al 95 por ciento en peso.

Bebidas destiladas de granos. Bebidas neutras que se almacenan en recipientes de roble y se embotellan en una concentración del 40 por ciento de alcohol.

Whisky ligero. Destilado a más de 85 y menos de 95 por ciento de alcohol y se almacena en recipientes de roble usados, o nuevos sin chamuscar.

Whisky ligero mezclado. Si se mezcla un whisky ligero con un 20 por ciento en volumen de whisky exacto (50 por ciento de alcohol).

Bourbon/centeno. Es un whisky que se destila a una concentración menor o igual al 80 por ciento de alcohol de una masa fermentada de maíz o centeno respectivamente, y se almacena en recipientes de roble nuevos y sin chamuscar, a una concentración del 62 por ciento.

Whisky de maíz (bourbon). Se destila a una concentración del 80 por ciento, pero la masa fermentada debe contener como mínimo el 80 por ciento de maíz y almacenarse en recipientes de roble nuevos y sin chamuscar, o reutilizados y chamuscados.

Whisky directo. Cualquiera de los anteriores, si ha salido de la destilería con una concentración no mayor del 62 por ciento ni menor del 40 por ciento y se dedica a un añejamiento posterior de 24 meses.

Whisky mezclado. Un whisky que contiene al menos un 20 por ciento de whisky directo con una concentración del 50 por ciento, otro whisky, bebida destilada de grano o bebida destilada de grano neutra. En una mezcla pueden incluirse hasta cuarenta tipos de whiskies.

3. **Whisky canadiense.** Es un producto de calidad que casi siempre se embotella con más de seis años de añejamiento, y, dado que se mezclan, no se identifican los whiskies directos. La masa fermentada es de granos de maíz, centeno y malta de cebada, y la proporción utilizada en la maceración constituye parte del secreto del destilador. Se madura en barricas de roble blanco de 189 litros. Por lo demás, el proceso de fabricación es igual al utilizado en Estados Unidos.

4. **Whiskey irlandés.** El proceso de fabricación es igual al del escocés, pero la malta no se ahúma, y la masa fermentada es preferentemente de cebada y malta; y, al igual que los escoceses, se mezclan en proporciones que fija cada destilador.

El **brandy** es acaso la bebida alcohólica sobre la que existen más errores en el público, en cuanto a sus características y fabricación. Brandy es cualquier bebida alcohólica en la que la masa fermentada tiene origen en una fruta, o mezcla de ellas, y se destila hasta una concentración siempre inferior

al 95 por ciento. Si se utiliza solamente un tipo de fruta, debe identificarse de ese modo. Si la fruta es exclusivamente uva, o el alcohol se obtiene a partir de vino destilado, se utiliza el termino brandy (sin apellidos.) El **cognac** es un brandy de uva, que se produce en esa región francesa y que goza de unas características peculiares por el tipo de barricas que se utilizan para su añejamiento, al igual que ocurre con el *armagnac*. El tiempo de maduración mínimo en barricas de roble debe ser de dos años, y en caso de que esta circunstancia no se cumpla, debe especificarse que es un brandy inmaduro.

Desde hace muchos años, en España, el *alcohol vínico* se obtiene en plantas específicas, alcoholeras, destilerías que utilizan para ello tres materias primas fundamentales: el vino de poca calidad (que es conocido como vino de quemar), las lías (residuos de las fases de obtención del vino que provienen de la limpieza de las bodegas vinícolas), y las piquetas (obtenidas mediante el tratamiento con vapor del orujo, o piel de las uvas). Por lo general, este alcohol, al que comúnmente se le suele llamar alcohol de boca, supera el 90 por ciento de concentración, y es utilizado de forma preferente en la fabricación de brandy y licores de media y alta graduación, estando sujeto a un control permanente por el gobierno, dada la alta fiscalidad que soporta. Cuando un *alcohol de boca* se utiliza para otros fines, se desnaturaliza, agregándole compuestos químicos acordes con el fin a que se destina, y los impuestos son menores, por lo que la picaresca trata de vender el alcohol de boca como si fuera desnaturalizado, utilizando caminos intermedios para ello, pese a que en ocasiones se cometen errores de importancia.

La **ginebra** se obtiene generalmente por redestilación de bebidas alcohólicas neutras a las que se le ha añadido enebro y otras plantas aromáticas, o sus extractos, previamente obtenidos por infusiones, percolaciones, maceraciones, etc. Su sabor específico se debe a la baya de enebro, y las plantas más usadas son la raíz de angélica, cilantro, semillas de alcaravea, orozus, cardamomo, corteza de casia, y raíz de lirio, entre otras. Los fabricantes más exigentes, para mantener una uniformidad en su producción, formulan sus ingredientes aromáticos utilizando las plantas en función de su contenido en aceites esenciales.

El **ron** se produce a través de la destilación del jugo fermentado de la caña de azúcar, y fundamentalmente de las melazas u otros subproductos de las

plantas azucareras, destilándose a una concentración alcohólica no menor de 95 por ciento, y embotellándose con no menos de 40. El ron así obtenido es blanco, si se añeja, se efectúa el envejecimiento en barricas de roble. Algunos países, como Venezuela, que busca conseguir una denominación de origen de carácter internacional, lo añejan durante cuatro años como mínimo.

El **tequila**, bebida alcohólica mejicana por excelencia, se obtiene a partir de la destilación de la masa fermentada de las cabezas de *agave tequilana* en su variedad azul. Un tequila añejo tiene dos años de maduración, si tiene de dos a cuatro años se considera *muy añejo*.

El **vodka** de mayor calidad se obtiene por destilación en columnas múltiples de una masa fermentada de granos, fundamentalmente trigo, a más del 95 por ciento, y suele tratarse con carbón activo para que no conserve ningún carácter de aroma o sabor.

Los **licores**, llamados en América cordiales, se obtienen redestilando cualquier bebida alcohólica neutra con frutas, plantas, flores, etc., y contienen un 25 por ciento en peso de azúcar, o dextrosa, si el contenido en azúcar es inferior al 10 por ciento, deben catalogarse de *secos*. Los licores de mayor calidad utilizan tan sólo plantas y frutas, y en Estados Unidos, por ejemplo, está prohibida la utilización de saborizantes artificiales.

Pero el etanol también puede obtenerse por síntesis química (hidratación del etileno, a partir de gas de síntesis, etc.). Este alcohol purificado (destilación azeotrópica, resinas de intercambio iónico, etc.) al 100 por ciento, conocido como alcohol absoluto, y que por regla general se destina a usos industriales, puede ser empleado también en la obtención de bebidas alcohólicas de forma un tanto fraudulenta, dado que la pérdida de los congéneres que se dan en los procesos de destilación de masas fermentadas, obliga a utilizar compuestos químicos que los sustituyan, con la pérdida de lo poco natural que tales bebidas tienen.

Al comienzo de este capítulo hemos comentado algunos aspectos históricos ligados al vino y a la cerveza de una forma poco centrada en su obtención. Y ello es porque efectuar un análisis de los distintos tipos de vino, su producción, características, etc., requiere todo un tratado de enología, y consideramos que no es necesario entrar en ello, por lo que nos limitaremos a

destacar, por ahora, que pueden clasificarse de muchas formas: por su contenido en alcohol, por su lugar de producción, por su color, por el método empleado para obtenerlo, por la variedad de uva utilizada, por la mezcla de uvas antes de obtener el mosto, etc.; sin embargo, sí es necesario destacar que su contenido en alcohol define dos grandes grupos, de forma que si éste es inferior al 14 por ciento, estaremos ante un vino de mesa, puesto que por lo general se consumen con los alimentos, especialmente si no tienen un sabor dulce; y si superan el 14 por ciento estaremos con un vino de postre o aperitivo, de postre si son dulces y de aperitivo si no lo son; vinos, estos últimos, que su consumo en todo el mundo no supera el 10 por ciento.

A la cerveza sí le dedicaremos mayor atención, puesto que si del vino se dice que forma parte de la dieta mediterránea, es decir, que se *debe* consumir comiendo, no lo olvidemos, la cerveza se sigue considerando erróneamente como un alimento, dado sus orígenes, y puede ser necesario efectuar algunas consideraciones sobre sus distintos tipos, propiedades y forma de producción.

Lo recogido en el párrafo anterior no implica que el vino no requiera una atención especial, por lo que si sientes curiosidad, amigo lector, te invitamos a que leas el apartado que a él hemos dedicado en páginas posteriores.

La **cerveza**, cuya materia prima fundamental es la cebada, se clasifica en dos grandes grupos.

Cervezas fermentadas de fondo. Son las cervezas tipo lager, que se almacenan después de la fermentación en frío para su clarificación y posterior maduración. Se identifican con los lugares en que se originaron y las más conocidas son **Pilsner, Dormundt y Munich.**

Cervezas fermentadas en superficie. Conocidas como tipo ale, de origen inglés, son cervezas con un fuerte sabor a lúpulo, puesto que el mismo no solo se agrega en el proceso de fermentación, sino que también se hace en seco en la fase de almacenamiento, lo que permite sus características finales de aroma y sabor. A este grupo pertenecen las cervezas **Porter, Stout y Lamber**, siendo las más famosas y de mayor calidad las elaboradas en Bourtonon-Trent (Reino Unido).

Las propiedades de la cerveza terminada varían sensiblemente según su tipo y el lugar de producción, por lo que hemos de referirnos a ellas de una

manera general, y posteriormente efectuar algunas aclaraciones. Por término medio la cerveza tiene un contenido alcohólico comprendido entre 3 y 5 por ciento en peso, su acidez en términos de pH está en el entorno de 4, y contiene entre un 0,3 y 0,6 por ciento de proteínas; las cervezas de tipo ale tienen mayor contenido alcohólico, y el de proteínas oscila entre 0,6 y 0,8. La aportación calórica media, sin ser alta, no es de olvidar, dado que la de *un tercio* está en el entorno de las 150 kilocalorías.

Todos los componentes de la cerveza influyen de manera notable en sus propiedades y características.

La materia prima utilizada, y fundamental, la malta, ofrece dos extremos, lo que caracteriza a las cervezas Pilsner y Munich. Mientras que en las primeras se utiliza una malta pálida y de poco aroma, en la segunda es oscura y con mucho aroma, y la relación agua temperatura en el proceso de secado es de importancia para las características de la malta. La malta clara debe secarse de forma rápida, y la oscura debe tener un nivel alto de agua a medida que se eleva la temperatura. Las cervezas más oscuras como la Porter y Stout utilizan maltas como la de caramelo y la negra, que son de color y aroma más acentuado. El lúpulo agregado, que varía entre 0,4 y 4 g/l, es el responsable de su amargor, aroma y estabilidad biológica. El agua utilizada influye poderosamente en el proceso de producción y características finales de la cerveza, hasta el extremo que cervezas tan mundialmente conocidas como la Pilsner, Munich, Dourtmunder y Bourton Pale-Ale son especiales por el agua que se utiliza en su producción. El agua rica en carbonatos, como la que se encuentra en Munich y Copenhague, es favorable para las cervezas de tipo oscuro, y las aguas pobres en minerales son mejores para las cervezas claras (la de Pilsen). Por último, la importancia de utilizar las levaduras adecuadas es tan alta que los cerveceros guardan casi en secreto las cepas que utilizan en su proceso de fermentación, puesto que influyen no sólo en la calidad de la cerveza, sino en las características sanitarias de la propia planta de producción.

Las características beneficiosas de la cerveza, como su poder diurético, ayudar al tratamiento de las enfermedades cardiovasculares, su aporte en vitamina B, etc., quedan empañadas por una ingesta incontrolada, que hace, pese a su bajo contenido en alcohol, que este se incorpore de forma rápida a la sangre, por lo que los bebedores de cerveza, que saben cómo

consumirla, nunca la tomarán con rapidez, aconsejando que sea de forma lenta y *paladeando*.

El resumen que hemos efectuado sobre la forma en la que se fabrican las bebidas alcohólicas, cuando menos, puede ayudarnos a saber su contenido en alcohol, la posible calidad de lo que bebemos y, lo que no deja de ser acaso más importante, que ninguna de ellas en tan natural como pensábamos. La decisión de beberlas sigue siendo tuya, lector, pero ahora puedes hacerlo un poco más informado. Si ya conocías lo que se recoge en las páginas anteriores te felicitamos por ello, al menos te pueden haber valido de recordatorio.

Si has decidido beber y tu salud te lo permite

Elige adecuadamente y cada momento.

Hazlo con bebidas de **calidad**
y con garantías de **control sanitario**.