San Martín en los proverbios enológicos, italianos y españoles

MARI CARMEN BARRADO BELMAR
Universidad Complutense de Madrid

Este trabajo alude a San Martín, obispo de Tours, nacido en Sabaria, en Pannonia en 315 (o según otros, en 316 o 317), de padres paganos. Muerto en Candes el 8 de noviembre del 397 y transportado a Tours donde fue enterrado el 11 de noviembre, fecha fijada para su conmemoración.

Se le considera protector de los pobres y de los soldados en razón de una acción que realizó cuando todavía era soldado. Viendo a un pobre desnudo, tomó su espada y dividió su capa en dos dándole la mitad al pobre. Se trata del primer santo no mártir venerado por la Iglesia latina. Su culto se difundió inmediatamente en toda Europa medieval, lo que es bastante normal, si se piensa que todavía en vida era considerado gran traumaturgo y exorcista y por todas partes se contaban los milagros hechos por él (cfr. Da Varazze, 1995).

Considerado apóstol de las Galias, es venerado particularmente en Francia, donde en algunas zonas el otoño toma de él el nombre, lo mismo que en Italia septentrional donde por ejemplo en bellunese noviembre se dice *sanmartino* y en la Suiza italiana, en el Cantón Ticino se dice *mes de san Martino*. Según Tagliavini (1972): «è forse perchè per San Martino si travasa il vino nuovo o perchè si rinnovavano i contratti e si facevano delle gran bevute che San Martino è considerato dal volgo il protettore dei beoni».

Marescalchi (1979), según Buseghin (1992), da una explicación a cerca de la correlación entre San martín y los bebedores, citando a Ostermann (1979), se trata de una leyenda: «La leggenda narra che il Santo, inseguito dai nemici, si ricoverò da un povero contadino, il quale lo nascose dentro una botte vuota. Entrati i nemici lo cercarono dappertutto e trovando le botti pieni di vino, tanto ne bevvero che si ubriacarono. Il Santo frattanto potè fuggire compensando il contadino col farli trovare tutte le botte piene».

Esa misma leyenda aparece citada por Toschi (1967) que en el capítulo III *Feste e usanze del ciclo annuale*. L'autunno e l'inverno, al referirse a San Martino (11 noviembre) dice: «È la festa ispirata per tradizione alla svinatura e all'inizio del ciclo invernale», y cita «< <Per San Martino - si spilla la botte del buon vino> > dice il proverbio e la svinatura favorisce le libagioni e i banchetti». Aunque a pequeños pasos, vamos avanzando en el camino de la relación entre San Martino y el vino.

Un dato importante a tener en cuenta es que la celebración del Santo (11 de noviembre) pertenece al otoño, época en la que en la Cuenca del Mediterráneo tienen lugar dos acontecimientos, uno agrícola-social: la vendimia, y otro gastronómico-social: la matanza.

La vendimia ha estado siempre entre las más interesantes prácticas agrícolas, teniendo gran importancia no sólo técnica sino espiritual, adquiriendo en tiempos pasados y todavía hoy carácter de verdadero rito que está lleno de aspectos y singularidades folclóricas lo mismo que la matanza.

Desde épocas más antiguas se trató de evitar vendimias fuera de tiempo. Como norma se señalaba no empezar a vendimiar hasta cuando empiezan a caer las hojas. Para los romanos la

Vinalia Rustica se celebraba el 19 de agosto. Existía además la *Vinalia Priora* que era el 23 de abril e indicaba el tiempo en el que el vino de la cosecha precedente ya fermentado totalmente, podía ser introducido en la ciudad para su consumo.

Como vemos la cultura de la viña está regida por una serie de pasos o etapas que quedan reflejadas en los proverbios como veremos más adelante.

En líneas generales la uva debe vendimiarse cuando ha adquirido la perfecta maduración teniendo presente no recoger la uva bañada por el rocío o por la lluvia. Así en Martínez Kleiser (1986): «La vendimia enjuta y fría» (nº 62.769). «A vendimia mojada, la cuba presto aliviada» (nº 62.774). «Vendimia en mojado y cogerás mosto aguado» (nº 62.775). Podemos encontrar también estos aspectos en proverbios (Strafforello, 1994: 737) como: *Chi nel marzo non pota la sua vigna, perde la vendemmia. Chi vendemmia troppo presto,/ o svina debol vino o tutto agresto.*

La uva debe estar a punto como indica Martínez Kleiser:

Santa Ana (26 de julio), uva pintada. (nº 61.996).
Por Santiago (25 de julio) y Santa Ana pintan las uvas y las granadas. (nº 61.995).
Por Santiago pinta el bago; pinta la uva, que ya está madura (nº 61.994), con la variante:
Por Santiago, pinta el bago; pinta la uva, pinta el melón, y pinta el melocotón. (nº 61.993).

Y puede añadirse: «En llegando Santiago pica la uva el pavo» (nº 61.992). Y en este intento de cronología tenemos en Martínez Kleiser un primer dato: «En julio, de la uva empieza el zumo (nº 61.991), lo que quiere decir que las uvas están en un buen punto que se concreta en el mes siguiente, Martínez Kleiser: «En agosto, uvas y mosto» (nº 61.999); «En agosto se hinche la uva de mosto» (nº 62.000). Sin embargo, no conviene coger en ese mes la uva, como vemos en Martínez Kleiser: «No es bueno el mosto, cogido en agosto» (nº 62.743); «En pasando los agostos non meteremos en los mostos» (nº 66.744).

Con vistas a la vendimia nos encontramos en Martínez Kleiser: «Por Santa María (15 de agosto) vay a ver tu viña; cual la hallares, tal la vendimia» (nº 62.746). «Al principio de septiembre apareja las cubas para vendimiar las uvas» (nº 62.745). «Septiembre el vendimiador, corta los racimos de dos en dos» (nº 62.752). Y, concretando más la fecha, tenemos: «Por San Mateos (21 de septiembre) vendimian cuerdos y sandeos» (nº 62.747).

El proceso de recogida de la uva o primera parte de la vendimia debe ser rápido: «Antes de noviembre, tu viña sin fruto quede» (nº 62.753). «Por Todos Santos (1 de noviembre), rebusca de granos: por San Andrés (30 de noviembre), ni de dos ni de tres» (nº 62.754).

Así hemos llegado a noviembre y entre las fechas citadas, el día 11, como vimos, es la festividad de San Martín. Nos encontramos con una uva recogida desde septiembre, el mosto (es decir el zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino) dispuesto para empezar la fermentación, pero ofreciendo, de su degustación, la información a cerca de las cualidades del futuro vino.

En la festividad de San Martín se darán pues dos degustaciones: la del mosto de la vendimia de ese año y la posibilidad de degustar con garantías el vino de la cosecha o cosechas anteriores: *A San Martino/È vecchio tutto il vino* (Strafforello, p. 757; Buseghin, 1719), y Buseghin registra estas paremias:

Per San Martino è buono ogni vino (1714).
Per San martino è fatto tutto il vino (1711).
Per San Martino è pronto il nuovo vino (1712).
Per San Martino è pronto il vino (1713).
A San Martino ogni mosto è vino (1691)

cuya correspondencia española sería: «Por San Martino todo mosto es buen vino» (nº 63.963).

Conviene destacar que el nombre del Santo en español es con más frecuencia Martín y, en esos casos se hace rimar con «vín» o «vinín», pero como vemos en el ejemplo anterior y en otros siguientes, puede aparecer la forma Martino que rima perfectamente con vino. Por ejemplo:

Día de San Martino, prueba tu vino (nº 63.962).
A San Martino, apri la botte e assaggia il vino (Buseghin, 1762).

Por San Martín, abre la espita al tonel, y bebe de él (nº 63.964).
Por San Martino si spilla il botticino (Buseghin 1730).
A San Martino nella botta bolle il vino (Buseghin 1703).
Per San Martino si mette il vino nella botte (Buseghin 1705).

Una de las operaciones que se suele realizar por San Martín es el trasvase del vino, así tenemos: *Per San Martino si travasa il vino* (Buseghin, 1723).

Metido el vino en las cubas, las hay cerradas y abiertas y en el caso de las cerradas tenemos la recomendación siguiente: *A San Martino ci vuole un colpetto sulla botte, a Natale ci vuole un colpo mortale* (Buseghin 1796). Por San Martín se cierran las cubas dando en la tapa un ligero golpe porque el vino podría todavía fermentar más, por Navidad sin embargo se debe tapar con fuerza.

En Italia existen una serie de productos alimenticios que es costumbre consumir en la época de San Martín así Buseghin nos proporcionas estas paremias:

Per San Martino, fave e vino (3885).
Per San Martino si mangiano le fave col vino (3886).
Per San Martino nespole e buon vino (3687).
Per San Martino castagne e vino (3690), con la variante:
Per San Martino buone castagne e miglior vino (3690).
San Martino, caldarroste [castañas asadas] *e vino* (3694).
Per San Martino si mangiano marroni e si beve vino (3697).
Per San Martino marroni arrostiti e nuovo vino (3698).
Per il giorno di San Martino, tortellini, caldarroste e vino (3699).
A San Martino mi tenta che faccia la polenta, che ammazzi l'anatra che beva una boccia di vino (3701).
Tacchino, castagne e vino, sono la pacchia di San Martino (3702), con la variante:
Oca, tacchino e vino, polenta di trigo saracino: evviva San Martino! (3703), y más simplificado: *Oca e vino, evviva San Martino!* (3705 y 3711)
Oca, castagne e vino, tieni il tutto per San Martino (3704).
Oca, castagne e vino alla salute di San Martino (3708).
Oca, castagne e vino, sono tre bocconi per San Martino (3709).
Oche, castagne e vino, risparmia tutto per San Martino (3710).

La costumbre de beber por San Martín queda recogida en estos ejemplos de Buseghin: *Per San Martino, si lascia l'acqua e si beve il vino* (3668); *Per San Martino si beve il vino e si lascia l'acqua al mulino* (3674). La costumbre está generalizada:

Il giorno di San Martino tutti gli uomini vanno per vino (3678).
Chi non gioca per Natale, chi non balla a Carnevale, chi non beve a San Martino, è un amico malandrino (3679).
A San Martino si ubriaca il grande ed anche il piccolino (4289).
Chi si ubriaca di vino, dice: evviva San Martino! (4292).

En la época de la fiesta del Santo, como vimos al principio, se hacen negocios y uno de ellos es la venta del vino: *Per San Martino è ora di vendere il vino* (2275).

Como ya decíamos antes el vino tiene que adquirir una edad mínima para estar en condiciones y así encontramos: «Por año nuevo, trigo y vino y tocino nuevo, ya es viejo» (nº 61.500).

La antigüedad que debe adquirir el vino depende de su clase, pero en líneas generales es preferible un vino viejo: «Pan de ayer, carne de hoy y vino de antaño, traen al hombre sano» (nº 48.590). Con las variantes: «Pan de ayer y vino de antaño, mantienen al hombre sano» (nº 48.591); «Pan de ayer, vino de antaño y carne manida, dan al hombre la vida» (nº 48.593).

Empleando otros adjetivos referidos a la antigüedad del vino:

Pollo nuevo y vino añejo hacen mozo al hombre viejo (nº 51.379).

Oro viejo, vino viejo, amigo viejo; casa nueva, navío nuevo, vestido nuevo (nº 4.344).
Caballo viejo para cabalgar; leña vieja para quemar; vino viejo para beber; amigos viejos para conversar y libros viejos para leer (nº 8.141).
Come buena carne y bebe vino añejo, y te relucirá el pellejo (nº 9.570).
Con carne nueva, vino añejo y pan candeal, no se vive mal (nº 9.571).
Jamón y vino añejo estiran el pellejo (nº 34.648).

Hasta aquí los ejemplos vistos hablan de antigüedad sin precisar tiempo, pero existen testimonios en los que se dan datos concretos. Así: «El huevo de hoy, el pan de ayer y el vino de un año, a todos hacen provecho y a ninguno daño» (nº 31.658). «Huevo de una hora; pan de un día; vino de un año; mujer de quince; amigo de treinta, y echarás bien la cuenta»; aunque existe contradicción con otra paremia: «Vino del año no bebas, aunque tengas buenas cuevas» (nº 64.101).

Alargando un poco más el tiempo tenemos: «Pan de antedía; vino de año y día; y carne del mismo día» (nº 48.592).

En los ejemplos que llevamos vistos y los que siguen, cuando se habla de un año, dos o tres tenemos que recordar que estos plazos se cumplen siempre en torno a la festividad de San Martín.

Según Ibar (1997), los llamados vinos corrientes o de pasto: son los que se consumen el mismo año en que se ha verificado la vendimia y son de uso corriente en las comidas. Existen los vinos finos que hay que dejar transcurrir varios años de crianza: «Vino de un año, con ése me apaño; pero si tiene dos, me apaño mejor» (nº 64.098). «Vino de un año, me hace daño, vino de dos, bendígalo Dios» (nº 64.102). Y ampliando el período tenemos la siguiente enumeración: «Vinillo de la hoja, algo me desenoja;/ vino de un año, ni provecho ni daño; vino de dos, dele más vida Dios:/ vino de años tres, ese mi vino es, por haz y por envés» (nº 64.100). Por tanto, podríamos pensar que tres años sea un período óptimo: «Pan de días dos, vino de años tres, y venus cada mes» (nº 48.594).

Son consejos no sólo gastronómicos sino también higiénicos en lo que se refiere a los alimentos puesto que consumirlos después de su momento de sazón puede ser malo y lo mismo si se consumen antes de este período: «Puerco fresco y vino nuevo, cristianillo al cementerio» (nº 10.612).

Al referirnos en el comienzo de este estudio al otoño, época de celebración de San Martín comentábamos que se daban dos acontecimientos: la vendimia y las distintas fases de la cultura del vino como la cata tanto del mosto como del vino del año o años anteriores, y la matanza.

Como fusión de estos hechos coincidiendo con la celebración de San Martín encontramos: «Por San Martín, mata tu gorrín y destapa tu vinín» (nº 10.648). «Por San Martino, prueba tu vino y mata tu cochino» (nº 63.965).

Ampliando un poco el margen encontramos en Correas (1627=1992: 406): «Por San Martino encierra tu vino, por San Tomé [21 de diciembre] toma el cochino por el pie».

Como hemos visto se trata de un Santo con una gran relación con el vino y las causas pueden ser las legendarias, las temporales o la mera coincidencia de rima entre «Martino» y «vino» o «Martín» y «vín».

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BUSEGIN, Mª L. (1992): *Buon vino, favola lunga*. Perugia: Electa Editori Umbri.
CORREAS, G. de (1627=1992): *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*. Madrid: Visor.
DA VARAZZE, I. (1995): *Legenda Aurea*. Torino: Einaudi.
IBAR, L. (1997): *Cómo se hace un buen vino*. Barcelona: De Vecchi.
MARESCALCHI, A. (1979): *Storia delle vite e del vino in Italia*. Milano: Unione Italiana Vini.
MARTÍNEZ KLEISER, L. (1986): *Refranero general ideológico español*. Madrid: Hernando.
OSTERMANN, V. (1979): *Proverbi friulani raccolti da...* Bologna: Forni.
STRAFFORELLO, G. (1994): *Dizionario universale dei Proverbi di tutti popoli*. Genova: Barboni and Tolozzi.
TAGLIAVINI, C. (1972): *Un nome al giorno*. Bologna: Pàtron.