

MUSICA COMPACTA

EL VINO Y LA MESA MODERNA

(en tiempos de Alfonso XII)

❖ Manuel
Gamella



La vida te da sorpresas, a veces agradables. En medio de unas áridas sesiones de trabajo en Bruselas sobre la telemática del Cuarto Programa Marco Comunitario coincidí, cansado de mejillones, en una cena tunecina con Juan Reig, presidente de la sociedad andaluza de tecnologías de la información SADIEL, y allí surgió el comentario de que su institución y una de las mías (mi tienda de vinos) cumplían en este año su décimo aniversario. Mi tienda, como no podía ser menos, lo ha festejado bebiendo, mientras que la suya lo ha hecho reeditando, no una memoria técnica de las que ya hay muchas, sino la curiosísima colección de artículos publicados entre 1867 y 1882 sobre la Mesa Moderna por el Doctor Thebussem y el Cocinero de Su Majestad, seudónimos de dos ilustres caballeros de aquellos años de la Restauración. Todo un recordatorio de la necesaria conjunción de nuevas y viejas tecnologías y culturas para una buena comunicación humana.

El libro, que Juan Reig me obsequió al día siguiente, recoge un sugerente debate sociogastro-nómico con multitud de facetas, de las que naturalmente sólo voy a referir aquí unas cuantas en relación con los hábitos de bebida propios de los banquetes de una época que nos resulta extrañamente distante y familiar a la vez.

El Doctor y el Cocinero argumentan sobre un mundo cortesano de refrigerios largos y extensos (nada que ver con la *nouvelle cuisine* de hoy), en los que reina una especie de versión ecuménica del gusto francés, hasta el punto de que los menús suelen escribirse enteramente en ese idioma, como los misales en latín y por análogas causas. Como contraste aparece al fondo otro mundo localista y silvestre de condumios populares, y se discuten posibles incorporaciones, adecuadamente refinadas, de elementos del segundo en el primero.

Este panorama tiene un claro reflejo en materia de vinos. Estamos en tiempos de progreso, y nuestro fiel Cocinero elogia la primera exposición real que promovió en la capital los vinos embotellados, encorchados y etiquetados, frente a los de odre, jarrillo y botelleja con olor a herrumbre, sabor a pez y turbios de posos. Sin embargo, no son aún estas novedades nacionales las que abastecen las cartas de las buenas mesas, sino una rica variedad francesa de sauternes, *champagnes*, burdeos y borgoñas, sólo acompañada en el capítulo de los vinos especiales por los tokay de Hungría, los oportos, los

madeiras y, por fin, nuestros jereces y manzanillas.

La Rioja aún no aparece, ni ninguna otra comarca, excepto Valdepeñas que es brevemente mencionada como una simpática afición privada de Su Majestad.

Choca comprobar en la Mesa Moderna lo relativo y mutable de los maridajes que las modas han pretendido siempre fijar entre platos y bebidas. Con una lucidez admirable, los autores fustigan la rutina con que se repiten en su tiempo los sauternes con las ostras, los jereces con las sopas, las cervezas con los pescados, los burdeos con las entradas, los tokay con las aves, los *champagnes* con los asados, los oportos con los postres y los *cognacs* con los cafés. Para más originalidad se estilaba trasvasar el *champagne* a jarros para que pierda la espuma.

Ante todas estas complejidades, el Cocinero deja asomar una vena radical y propugna nada menos que una mesa libre en un estado libre, donde cada comensal pueda elegir a su gusto entre las botellas que se ofrezcan, mientras que Thebussem nos manifiesta su inclinación por la sencillez de un buen burdeos a la entrada, un jerez tras los asados, y un buchito de *champagne*.

Hablando de banquetes no podía faltar un artículo dedicado a los brindis, que por lo que se ve debían ser abundantes y copiosos, lo que da pie al Doctor para una erudita disquisición sobre la historia de esta costumbre, remontándose a las libaciones religiosas de los antiguos griegos y romanos, siguiendo por las prácticas medieval de beber sucesivamente de una misma jarra que augura suerte y salud al que la vacía (origen del *toast* inglés, por el picatoste que se dejaba en el fondo para el afortunado), y llegando hasta su utilización contemporánea como arma de manifestación o agitación política, al parecer muy frecuente y eficaz.

Mucho ha llovido desde entonces sobre aquella Mesa Moderna. Ya no hay que hablar en francés para pedir aquí un vino, y en verdad este asunto se ha vuelto más democrático. No es que todos bebamos lo mismo, por suerte, ni tampoco que todos tengamos igual capacidad para comprar buenas cosas, pero sí que las barreras entre el mundo de los banquetes cortesanos y el del bebedor común se han ido haciendo borrosas dentro de este mercado general y variopinto. Algo así como la mesa libre de nuestro Cocinero, en un estado libre, pero de pago.

Arriba copas Juan, salud.

