La fiesta de los Caneiros, ¿guarda alguna relación con las "Vinalia rustica" que celebraban los romanos?

(Trabajo premiado en los Juegos Florales organizados por el Excmo. Ayuntamiento de Betanzos con motivo de las fiestas patronales de 1946.)

INTRODUCCIÓN

La naturaleza de la fiesta de los Caneiros en Betanzos es de un carácter tan único y evocadoramente lírico que se resiste a ser tratada como un objeto de investigación histórica, y hasta científica por lo que al vino se refiere; pero tratándose de comarca tan llena de historia y de un delicioso vino tan peculiar como el que allí se cosecha no podemos por menos de tratar el asunto ambientándolo histórica y mitológicamente para, al final, relacionarlo, aunque sólo sea de lejos, con las «Vinalia rustica» que celebraban los romanos.

Quisiéramos poseer una inspiración poético-bucólica como la que Virgilio vertió en sus Geórgicas, que también tratan de dioses y cosechas; sólo así el medio de expresión estaría en consonancia con la materia, a veces sublime, que vamos a tratar; pero con tristeza y sinceridad hemos de confesar que nuestra humilde prosa ni siquiera inicia un vuelo tan alto.

I. El vino en la antigüedad

Mucho habría que decir sobre el origen del vino. Todos los pueblos han sido pródigos en transmitir leyendas y mitos con él relacionados. Y en verdad es muy comprensible esta abundancia, pues tratándose del vino, el mismo objeto tratado inspira al poeta.

En su mayoría estas leyendas se remontan a los tiempos heroicos más primitivos. Todos conocemos el pasaje del Génesis, que presenta a Noé plantando la vid después del Diluvio y su célebre e ingenua embriaguez.(1). Los logógrafos y primeros historiadores griegos refieren diferentes orígenes del vino, en los que interviene algún pastor y algún animal: un perro, una cabra, etc., y el dios Dionisos que revela su cultivo por medio de Deucalión, y que en algunas leyendas tiene un origen indio. En la India tiene, en efecto, la viticultura una inmensa antigüedad; en los Vedas se ven citadas la viña y la uva, y por otra parte se habla de un licor embriagador dotado de maravillosas propiedades que acaso correspondan al vino.

En China la más antigua tradición remonta el vino al año 2000 a. C.; pero un emperador (y nótese aquí el carácter eminentemente práctico y conservador de los chinos) prohibió el uso de la nueva bebida prediciendo que sería la ruina de los pueblos, como en efecto ocurrió en muchos. Cosa semejante ocurrió en el Japón. También allí desde muy antiguo se conoció y prohibió su uso.

En Egipto, según se infiere de sus relieves y pinturas, sobre todo de vendimias era muy abundante la producción, el uso y aun el abuso de esta bebida. También se empleaba en gran cantidad para fines terapéuticos y, como en los pueblos clásicos, como ofrenda a los dioses. El introductor de la vid aquí está personificado en Osiris.

El vino en Persia acompaña las leyendas más antiguas; el poeta Ferdusi en su célebre «Shah Nameh» recoge una serie de remotas tradiciones en las cuales Samschid corresponde al Osiris egipcio o al Dionisos griego.

---

(1) IX 20-21. De nuevo se se cita la vid en el Números XIII 23-24: "llegaron al arroyo de Escol y cortaron allí una rama con un racimo y la llevaron entre dos en una pértiga", con lo cual significa la abundancia en la tierra de Canaán.

Extraordinariamente celebrado aparece el vino en Grecia ya desde los tiempos heroicos. Los dos bandos contendientes en Troya lo beben abundante para reparar sus fuerzas. A Ulises lo fortalece en todas sus correrías, y todos hemos leído cómo se sirvió de él para vencer al gigante Polifemo.

Homero (1), sin proponérselo, es el primer autor que menciona la uva tinta, al exponer los adornos con que Hefaistos va adornando el escudo de Aquiles: «añadía una viña muy cargada de uvas, hermosa, de oro; en ella eran *negros* los racimos...»

El demo de Icaria era uno de los sitios donde Dionisos había revelado el secreto de la vinicultura. El vino de Naxos se encuentra aludido en una inscripción (muy estudiada por los filólogos liguristas) de la región alpina de Italia, 203 años antes de Cristo. El mismo Plauto, el popular comediógrafo latino (fines del s. III a. C.) no menciona en su comedias más que marcas griegas. En efecto, los vinos del Egeo eran los únicos que aventajaban a los romanos aun en los mejores tiempos de éstos.

Los griegos, como primeros científicos europeos en el moderno sentido de la palabra, conocían ya las materias mejoradoras y conservadoras del vino y los clarificadores. Sin embargo como país de la serenidad y la prudencia, el legislador griego no permitió consumir el vino puro sino que ordenaba mezclarlo con 3, 5 u otro número impar de partes de agua, operación que se efectuaba aute los comensales antes de servirlos y en una vasija expresamente destinada a esto llamada «kráter» (de la misma raiz del verbo kerannumi, mezclar). El tomarlo puro lo tenían como envilecedor y característica específica de los pueblos bárbaros; sin embargo, como muy bien dijo Virgilio «omne ruit in peius» (todo camina hacia peor), por eso vemos ya al final de la época clásica griega «kylikes» (copas) con escenas en las que es corriente ver a un beodo sostenido con trabajo por una «hetaira», y otras veces en actitud devolutiva. Por este motivo se dictaron penas que en la Lócrida, por ejemplo, llegaban a la pena capital para quienes fuera de enfermedad bebieran vino. Licurgo, espartano y dictatorial, a imitación del otro Licurgo citado en la Iliada, persecutor a muerte del dios Dionisos, hizo arrancar de cuajo todos los viñedos, solución que, como veremos, a pesar de la distancia que media en tiempo y espacio, también se propuso en los de nuestro Betanzos. Solón, ateniense y por tanto enemigo de extremismos, prescribió simplemente la mezcla con el agua.

A pesar de los naturales excesos que siempre tuvieron que existir en pueblos vinícolas, por las poesías delicadísimas y llenas de alegría del vivir, que nos legó Anacreonte, sabemos que en la Grecia clásica, como no podía menos de suceder en el pueblo del milagro cultural más grande que registra la historia, se sabía beber y captar toda la profunda significación que encierra un vaso de vino bueno y bien bebido. He aquí dos odas de Anacreonte, que lo dicen todo: «La negra tierra bebe, los árboles beben la tierra, bebe el mar a los vientos, el sol al mar. ¿Por qué me echáis en cara, amigos, el que yo también quiera beber?» «Cuando bebo vino descansan mis preocupaciones. Bebamos, pues, el vino del hermoso Lyeo, pues bebiendo duermes nuestros cuidados». Perlas literarias como éstas no necesitan comentario. Hasta para el buen beber tenemos que mirar a la maestra Grecia. En este elevado sentido el «néctar divino» es digno de ser colocado entre el Amor y el Arte, únicos bienes que entre tantos males como nos acosan hacen que la vida subsista todavía como un algo deseable.

De Grecia a Roma, espiritualmente, hay mucha distancia.

La introducción de la viticultura en Italia está unida con el culto báquico. Baco, dice una leyenda, disputó a Ceres la posesión de la Campania y apoyado por la hospitalidad que le concedió Falerno llegó hasta Etruria; al retirarse dejó en Falerno a sus veteranos, los viejos Silenos, que se dedicaron al cultivo de la vid y convirtieron a Falerno en un país de exquisitos vinos,

En Roma, país esencialmente agrícola y práctico tuvieron los vinos un cuidado altamente científico; en ellos se tenía en cuenta hasta la influencia de los recipientes y los locales en que se guardaban. La historia nos dice que fué precisamente después de la 2.ª guerra púnica cuando la viticultura recibió un gran impulso. Por aquel entonces Sicilia y luego otras provincias suministraban abundante trigo a la metrópoli por lo que los campos itálicos quedaban libres para el cultivo de la vid (2), mucho más atractivo para aquellos generales y políticos que dejando la espada y la toga, empuñaban la esteva del arado.

A la vid y el vino dedican obras enteras y amplios trabajos Catón, Varrón, Columela, Paladio, Ateneo, Galeno, pero sobre todos Virgilio, en sus Geórgicas, el poema que contiene más poesía, el más lírico y a la vez más didáctico. Plinio trata los viñedos amplia y científicamente; nombra no menos de 150 variedades con sus características, elaboración de toda clase de vinos, etc.

---

(1) Iliada XVIII 561 ss.

(2) A. Moralejo. La vid y el vino en la antigua Roma. Conferencia en los Cursos Universitarios. Vigo, 1945. I.

El vino en Roma era algo esencialmente popular; todo el mundo estaba directa o indirectamente relacionado con el cultivo, la elaboración o el comercio del vino. De la misma manera que, andando el tiempo, se había de hacer en Betanzos tan popular y considerado como algo vital e imprescindible. La importancia descomunal adquirida por el vino en Roma parte de la época de los triunviratos. Los grandes generales usaban sus repartos como medida política. Su escasez originaba tantos desórdenes como la del trigo. Las rutas militares fueron trazadas muchas veces por los vinateros con vistas a los mercados de exportación. Sabido es que fué el vino uno de los cebos de que los bárbaros ansiaban gozar en sus irrupciones hacia el S.; de la misma manera que siglos después los veteranos napoleónicos comenzaron invadiendo España alegres y confiados, pensando sólo en la abundancia del dulce néctar en que aquí nadarían.

Los emperadores estaban directamente interesados en la producción del vino. En la casa imperial había los «procuratores vinorum» encargados especialmente de las bodegas y catadores del vino imperial antes de servirlo a la mesa. El emperador Probo fué una especie de mártir del vino, pues examinando una viña, de las innumerables que mandó plantar, fué asesinado por sus soldados.

A pesar del enorme auge que tomó el cultivo de la vid en Roma, Plinio el Viejo, primera autoridad en la materia, nos dice (1) que «entre los romanos el cultivo del viñedo comenzó mucho más tarde que la agricultura, y primeramente, como era necesario, sólo cultivaron tierras de labor». También nos dice el mismo autor (2) que Rómulo, fundador legendario y primer rey de Roma, hacía libaciones u ofrendas a los dioses con leche y no con vino, perdurando esta costumbre en los sacrificios por él instituídos y que del segundo rey, Numa, era la ley que prohibía rociar con vino las piras funerarias, sin duda por su escasez.

El vino era casi siempre espeso y oscuro por lo que antes de servirlo era necesario colarlo y filtrarlo. Al principio de su introducción en el Lacio se bebía poco y su uso estaba prohibido a las mujeres, luego se acostumbró a tomarlo en las «cœnæ» con moderación y mezclado con agua, no como en Grecia, sino a gusto de cada comensal. Y para que se vea que «nihil novum sub sole» diremos que ya en Roma, como en Grecia, se acostumbraba a refrescarlo con hielo *(saccus nivarius)*. Con la relajación de costumbres su uso inmoderado escaló las más altas esferas, y ya en tiempo de Claudio se acostumbraba a desayunarse con vino, y a tomarlo, «para hacer boca», antes de las comidas; al mismo tiempo la embriaguez ascendía de vicio a moda.

Pasemos ahora a investigar el origen remoto y cierto de la viticultura, prescindiendo de la belleza poética y mitológica. Somos hijos del siglo XX y no podemos dejar de estudiar los orígenes de una cosa tan universal como el vino, a través de la más prosaica pero verdadera ciencia, histórica: La prehistoria y la filología.

Nos dice aquélla que ya entre la flora interglaciar que pobló los espesos bosques europeos se encontraba la vid salvaje (3), que debía ser algo así como la cepa llamada romana en Betanzos y Puentedeume. Y he aquí lo sorprendente: debido a la elevada temperatura de que gozaba Europa, no sólo florecía esta planta en el S. de este continente sino también en Hungría, los Alpes y N. de Francia, entre animales de clima tan cálido como el macaco de Berbería, el elefante asiático y el hipopótamo. Por lo tanto, y permítaseme esta divagación, ya es hora de ir quitando al cuaternario esa capa de borrascas y de hielo con que lo cubren totalmente los «dilettanti». Es curioso observar (y confirma nuestra anterior suposición referente a la cepa «romana») el que todavía Plinio nombra el vino procedente de esta vid, si bien incluyéndolo entre los innumerables artificiales usados sobre todo en medicina.

El cultivo de la vid, nos dice Obermaier (4), debió remontar en Mesopotamia y Egipto ya a los tiempos prehistóricos. La vid cultivada se introdujo en la Grecia Propia del Oriente, hacia el período micénico (1400 a. C.). Por el contrario, en el centro de Europa ya en los yacimientos neolíticos, del bronce, y en los de la primera edad del hierro no aparece más que la simiente de la vid silvestre. Estudios hechos sobre la cantidad de esta semilla encontrada en los yacimientos de dichas épocas llevan a pensar que nuestros antepasados prehistóricos desconocieron la elaboración del vino, ni aun siquiera a base de uva silvestre. La vid cultivada llegó a Italia hacia el año 1000 antes de Cristo y al S. de Francia en el siglo VI, cuando los griegos fundaron la factoría de Massalía (Marsella). La región del Rhin no conoció el vino antes de la llegada de los romanos. Cerca de Espira se encontró en un sarcófago un recipiente de vidrio que conservaba parte de su antiguo contenido: vino completamente descompuesto cubierto por una capa de aceite de oliva, tal y como aun hoy se acostumbra a hacer en Italia. Cerca de Grosskarlbach (Palatinado) apareció otro recipiente con un contenido aun líquido, que fué ingerido por sus descubridores.

---

(1) N. H. XVIII 5, 2.
(2) N. H. XIV 14, 1.
(3) Obermaier y Bellido El hombre prehistórico y los orígenes de la humanidad. Madrid, 1941, p. 23.
(4) Op. cit. p. 150.

Por lo que a Italia (1) respecta, se encontraron semillas de vid en la región septentrional, en los Terramara, pero hasta hoy no se sabe de fijo si pertenecen a la «vitis vinifera» o a una especie derivada de la silvestre que, como ya dijimos, abundaba en la Europa cuaternaria y aun en la terciaria. Lo que no admite duda es que los inmigrantes indoeuropeos, como ya lo apuntó Mommsen, traían consigo el cultivo de la vid, si bien hasta ahora no hay testimonios de que hayan elaborado el vino. Teoría que vemos exactamente confirmada por la filología, según opinión de algunos. Sin embargo, según el gran filólogo Meillet (2), las palabras latinas referentes a este cultivo o son préstamos o adaptaciones por lo que deduce que el cultivo de la vid era desconocido por los indoeuropeos. Según esta autoridad, el nombre de la vid, «vitis», que sirve también para designar el zarcillo de la calabaza es un nombre de acción de una raíz indoeuropea que forma el verbo *vieō*, trepar, el sustantivo vimen, etc. Y consideremos que uno de los nombres que tiene la vid en la Grecia clásica es «anadéndron», que equivale a trepa-árboles; en todas las bucólicas clásicas se encuentran alusiones a esta peculiaridad de la vid, y aun hoy no es raro ver en La Coruña, Betanzos y Puentedeume la variedad llamada «romana» atornillándose artísticamente árbol arriba. El nombre del vino, «vinum», es un préstamo tomado de la antigua lengua mediterránea, como se deduce de la no perfecta correspondencia con el griego «woínos», semítico (3) primitivo «wainu», hebreo «jajin», asirio «inu», hitita «wiwin», etc.

Todavía hay otras teorías, p. e., la de M. Ebert (4), que trae el vino del Asia Menor, de donde lo tomarían indoeuropeos y semitas.

En resumen, creemos poder afirmar que los pueblos itálicos desgajados del tronco indoeuropeo, ya conocían el cultivo de la vid en el N. de Italia, si bien desconocían la elaboración del vino, que, con la palabra que lo significa, fué tomada de los pueblos de la Edad del Bronce mediterránea, a los que suplantaron.

II. El vino en España

La elaboración de vinos en España es tan antigua como su propia historia.

Según los mitos, Gerión fué el introductor de la viña en España. Los iberos entre sus dioses poseían uno parecido a Baco, que, como el Sabazio traco-frigio se confundió luego con el Dionisos griego y a éste atribuyeron los antiguos escritores clásicos el culto orgiastico pue vieron en España y Bretaña.

Varrón y Silio Itálico atribuyen a este dios la fundación en tiempos mitológicos, de la ciudad de Nabrissa (Lebrija) así como a los sátiros y bacantes que formaban su séquito, aunque hay que suponer que la causa de la relación entre Dionisos y Nabrissa resida simplemente en el parecido de esta palabra con Nysa la ciudad natal del hijo de Semele.

Abandonando las divinas, pero más problemáticas sendas de la mitología, bajemos junto a los mortales y preguntemos a los recuerdos arqueológicos y textos literarios, sobre la introducción y desarrollo en España del alegre fruto.

En el siglo VI los tartessios (5) tenían ya un adelantado conocimiento de la vid, debido acaso a sus relaciones con los comerciantes foceos de Massalia (Marsella) o púnicos, y un viejo periplo (6) llama a España «Oinoussa», abundante en vino (del griego «oinos», vino), de la misma manera que Cádiz aparece por primera vez nombrada «kotinoussa» («kotinos» =olivo silvestre).

Racimos de uvas aparecen como símbolos heráldicos, en las monedas primitivas de muchas ciudades de la Bética: Acinipo, Olastigi, Baesippo, Osset, Orippo, Traducta, etc. (7) «Vinum Gaditanum» aparece en la etiqueta de una ánfora del año 31 a. C., que bien pudiera corresponder al vino de Jerez (8). Plinio (9) menciona el vino de Lauro en la Bética como uno de los mejores de la tierra; y, en efecto, en una ánfora romana se lee «Lauronense». Los vinos laletanos del N. de Cataluña son nombrados particularmente por Marcial, pero no como muy buenos.

La abundancia del vino en el S. de Lusitania era tal que Polibio (10) dice que en sus tiem-

---

(1) Franz Bömer: Iuppiter und die römischen Weinfeste, Rheinishes Museum für Philologie, p. 33.
(2) A. Meillet: Esquisse d'une histoire de la langue latine. París 1933, p. 84.
(3) Franz Bömer, op. cit. p. 35.
(4) M. Ebert: Realexikon der Vorgeschichte, XIV s. v. Wein.
(5) Avieno: Ora maritima, v. 501.
(6) A. García y Bellido: España y los españoles hace dos mil años, Madrid, 1945, p. 87.
(7) Delgado: Medallas autónomas de España, I y II.
(8) A. Schulten: Hispania. Barcelona, 1920, p. 58.
(9) N. H. XIV 71.
(10) XXXIV 9.

pos (± año 133 a. C.) el metretes (40 litros) costaba un dracma, o sea poco más de dos céntimos el litro. En cambio el famoso «oinomeli» celtibérico (1) era importado, lo que induce a fijar una fecha tardía para la introducción del vino en las Castillas. En la tarifa máxima de Diocleciano (2), dictada contra el «estraperlo romano» no aparece nombrado el vino español, seguramente porque, al contrario del aceite, el vino era poco exportado en aquellos tiempos finales del Imperio.

Plinio (3) nos transmite el nombre de una variedad de uva hispánica, la «cocolobis», que producía un vino ardiente y pesado, émula de los vinos Albanos que tenían el tercer puesto en Roma.

Durante el principio del Imperio (4), hubo una época en que se prohibió en España el cultivo de la vid, época bue terminó con el gran gobernante Trajano; por lo menos es indudable que durante su mando se elaboraban vinos en España. En una de las cartas de Plinio el Joven se lee lo siguiente, dirigido a uno de sus amigos: «Ya sé que te pasas las noches rodeado de bailarinas de la Bética y bebiendo vinos españoles».

Los vinos de Tarraco fueron muy celebrados por su delicadeza y suavidad (5). Marcial en uno de sus «xenia» (6) nos refiere con su característica salsa que estos vinos sólo cedían terreno ante los superiores de la Campania. También alaba Plinio (7) los vinos de Baleares, que se habrían introducido poco antes, pues en tiempos de Diodoro Sículo no lo cosechaban todavía. Los cerretanos, habitantes de los Pirineos, cultivaban muchas viñas y, según Marcial (8), estos vinos eran susceptibles de ser confundidos con los más delicados de Italia; además eran muy conocidos en la metrópoli, y de seguro los que más se exportaban. Columela tenía una viña en estos parajes y refiere otra de Publio Silvino, las cuales daban prodigiosas cosechas.

El comercio que hacían los españoles transportando vinos a Italia lo refiere Estrabón (9) a la Bética; sin embargo Plinio, al hablar de los vinos generosos, no nombra los de esta región, de lo cual, naturalmente, no se puede inferir que no los elaboraran, o que eran de inferior calidad, pues del florecimiento de este cultivo en Andalucía tenemos abundantes testimonios incluso arqueológicos, como son las monedas susodichas y algunas inscripciones (10) y relieves.

A España, en fin, le cabe la honra de haber sido la patria de Columela, gaditano, quien en su «De re rustica», obra amplia y altamente científica, trata a fondo el cultivo de la vid entrando en pormenores tales como la poda, el modo de plantarla, los injertos, su armazón, las formas de las cepas, modo preservarlas de los vientos, etc., todo referido principalmente a las vides del condado de Niebla y de la zona sevillana. Él mismo era un gran cosechero y todo su saber lo debía a su propia experiencia y a las investigaciones de su tío y de los Séneca, también grandes poseedores de viñedos.

III. El vino en Galicia

El auge que adquirió el vino gallego, por lo menos desde los últimos siglos medievales, debe ser muy superior a lo que pudiéramos deducir de su actual área de cultivo.

Basta para ello hojear algunos antiguos documentos, sobre todo los libros becerros de los monasterios y echar un vistazo a la toponimia menor (11) de cualquier lugar de Galicia en que hoy sólo a duras penas se puede rastrear la existencia del báquico cultivo, por algunas elevadas parras que rodean fincas cerradas y las enormes piedras de los lagares haciendo guardia a las puertas de las mismas casas que antaño cosechaban abundante mosto.

---

(1) Diodoro V, 34.
(2) A. Schulten: op. cit., p. 59.
(3) N. H. XIV 30; Columela. De re rustica III 2, menciona dos especies: redonda y alargada, las sitúa entre las de 2.° orden, añadiendo que su vino mejora con el tiempo.
(4) J. Belda: Vinos de España, Madrid, 1929, p. 90.
(5) PP. Rodríguez Mohedano: Historia literaria de España. Madrid, 1770. t. III, p. 289.
(6) Epigr. XIII 118: Tarraco, campano tantum cessura Lyaeo,
haec genuit Tuscis aemula uina cadis.
(7) N. H. XIV 6.
(8) Epigr. XIII 124: Caeretana Nepos ponat, setina putabis.
Non ponit turbae, cum tribus illa bibit.
En la edición Budé II, p. 215, estos "vina Caeretana" se refieren a Caere, ciudad de Etruria.
(9) III 52.
(10) CIL. II, 2029: proc. ad Falerna vegetanda.
(11) Ejemplos Viña, Viñas, O Lagar, O Bacelo. Estas dos últimas palabras proceden de las latinas "lacalis" o "lacus vinarius" y "bacellus", vacillo o cepa.

Como introductores de la vid en Galicia hay que descartar a los celtas, como ya lo afirmó J. Costa (1) respecto a éstos y a los germanos, adjudicando la importación de este cultivo a los griegos, orientales, y mejor aún a los romanos. Aun los más adelantados de aquéllos, los bretones de las últimas invasiones, según Piteas (2) (s. IV) no conocían más que una agricultura cerealista e incipiente.

Sin embargo Estrabón (3) en su descripción de los pueblos norteños peninsulares afirma que el vino allí era escaso y que cuando lo cosechaban lo consumían seguidamente en festines domésticos. De aquí se deduce que nuestros antepasados los celtas, que César y Augusto encontraron en Galicia, no sólo conocían el vino, sino que ellos mismos lo cosechaban, opinión combatida por algunos autores, que suponen el vino en Galicia de importación romana. Con esta sencilla pero elocuente noticia, un motivo más de agradecimiento hacia el geógrafo de Amasia, Galicia pasa a ocupar un pueblo de rancio abolengo entre las provincias de la «vinifera Hispania».

Ahora bien, ¿de dónde nos vino el conocimiento, por rudimentario que fuera, del vino en la época que refiere Estrabón? Descartados los celtas, en los cuales, ni aun con relación a sus últimas oleadas, podemos vislumbrar por la arqueología una influencia romana, y excluídos los romanos por el texto citado de Estrabón, no nos cabe otra solución que ver en los vacceos, que por la parte de Zamora tocaban con los astures y galaicos brácaros, al pueblo por medio del cual los galaicos conocieron el cultivo de la vid y la fabricación del vino, si bien de manera incipiente.

Acaso octuvieron los galaicos este conocimiento en alguna de las prolongadas correrías con que estos montañeses asolaban las fértiles llanuras de los vacceos, cultivadas en régimen rigurosamente comunal, según nos dice Diodoro (4), cuyo sistema implicaba la existencia de grandes almacenes de trigo y vino, de lo que los galaicos en un principio, no tenían más que lo que robaban (5). Por esto los generales de Augusto, conociendo que este bandidaje norteño, que impedía toda colonización pacífica, tenía sus raíces en la economía del país, lo primero que hicieron para combatirlo fué cambiar radicalmente el sistema de vida de las tribus obligando a los hombres, antes dedicados solamente a faenas de caza y de guerra, a intervenir en los trabajos del campo y la minería, convirtiendo la horticultura elemental y femenina en agricultura extensiva y masculina; también obligaron a los indígenas a que bajaran de las alturas (6) (que en Galicia podríamos interpretar por castros, que, por su elevación y fácil defensa por los del país no permitieron los romanos continuaran habitados y recibieran ls romanización) y habitaran las llanuras que en Galicia no podrían corresponder más que a zonas y valles bajos.

Haciendo crecer los bienes de los galaicos, al obligarlos a trabajar, se les cortaba la tendencia a apoderarse de lo ajeno, mantenidas en la constante holganza como en un caldo favorable, y, además, teniéndolos en el llano, podía ser fácilmente sofocado todo intento de rebelión.

A pesar de que no se puede decir que estas órdenes fueron obedecidas de una manera terminante, a juzgar por los numerosos castros romanizados, entre los que se encuentran algunos de gran altura, y habiendo surgido con posterioridad algún intento de rebelión, sin embargo podemos concluir que, tanto por haber renacido la calma, sin la cual el amor al trabajo va degenerando hasta anularse, como por la mejora que supone el traslado a terrenos más fértiles y de clima algo más cálido, fué entonces, o sea desde el principio de la ocupación romana, cuando el vino en Galicia pudo ser cosechado en cantidad y con esmero; y añádase a esto los adelantos industriales y hasta nuevas especies que pudieron haber traído de la Bética o de la misma Italia las legiones y colonos romanos. El mismo tan celebrado Falerno de la Campania puede sobrevivir en una de esas excelentes especies que se conservan en nuestros viñedos, pues por una inscripción (7) sabemos que desde luego se propagó su cultivo en la Bética nada menos que por un «procurator».

Con todo esto no hemos querido decir que los celtas galaicos no consumieran alguna bebida alcohólica. La bebida corriente en la Galia céltica, según Estrabón, era la cerveza, en cuya fabricación consumían gran parte de la cebada que cosechaban, de la que también lusitanos y celtíberos obtenían su «caelia» (9). No podía faltar, naturalmente, a un pueblo tan nervioso y guerrero una gran cantidad de bebida alcohólica que lo excitase, de la misma manera que 1500 años antes cierta bebida fermentada había empujado al pueblo del vaso

(1) J. Costa: Poesía y mitología celto-hispana, p. 137.
(2) H. Huberl: Los celtas y la expansión céltica hasta la época de la Tène, Barcelona, 1941, p. 280.
(3) III 3, 7. "Beben zythos (especie de cerveza), y el vino, que escasea cuando lo obtienen, lo consumen enseguida en festines familiares.
(4) V 34, 3.
(5) J. Caro Baroja: Los pueblos del N. de la Península Ibérica, Madrid, 1943, p. 45.
(6) Floro: Epit. II 33.
(7) CIL. II 2029: "proc. ad Falerna vegetanda".
(8) Schulten. op. cit. p. 60.

campaniforme hasta los más apartados rincones de Inglaterra (1) y Jutlandia (2) y 2000 años después el whisky abrió el camino a los colonizadores blancos del centro de África y del Pacífico, por no hablar de lo mucho que habrá facilitado el vino español (y con éste el de Betanzos) la colonización española de América.

Con origen en la alta Edad Media y acaso en la época romana, se conocían hasta hace medio siglo con el nombre de «Cédulas de planturía» (3) las concesiones que en Galicia y en Asturias hacían algunas corporaciones eclesiásticas de terrenos incultos para convertirlos en viñedos, con la condición de que el cesionario había de entregar anualmente al tiempo de la vendimia la quinta parte (quiñón) de los frutos. Esta curiosa modalidad de los foros es parecida a la «rabassa morta» catalana. El terreno revertía al dueño directo cuando quedaba improductivo, lo cual nos dice bien a las claras que, siguiendo una costumbre romana, no se acostumbraba a abonar las viñas, cosa que hasta hace muy pocos años se venía practicando en Galicia.

Con la invasión sueva debió sufrir un duro golpe la viticultura gallega, no sólo por las circunstancias guerreras, políticas y culturales, sino porque había entre los suevos una ley que, aunque no fuera cumplida a rajatabla, el hecho es que prohibía la importación del vino, con el fin de evitar el enervamiento de costumbres.

Según Martínez Paadín (4), en tiempos de los romanos se cultivaba la vid en Galicia en una extensión extraordinaria, y los vinos se elaboraban indudablemente de manera muy perfecta, pues de lo contrario no los presentarían en las mesas imperiales en competencia con los de Rodas, Lesbos, Chipre y Chíos. En efecto, el vino gallego aparece nombrado en documentos tan antiguos que hay que adjudicarle una gran importancia, si no en tiempos de los destacamentos, por Galicia, de la Legión VII gemina (cuyo cuartel general estuvo en León, ciudad a la que dió nombre), por lo menos en la plena romanización durante los siglos III y IV en que se introducirían nuevos y perfeccionados métodos vinícolas. Con razón Villaamil y Castro (5) admiraba la singular disposición, altamente bella y pintoresca, que presentan las vides del valle de Quiroga, análoga a la que tienen las de los territorios a orillas del Rhin, así como también quedaba extasiado ante aquel laborioso escalonamiento del terreno cubierto de viñedos, en las empinadas laderas de los montes cercanos al monasterio de San Esteban de Rivas de Sil, obras para las que suponía una fundación monacal o quizá más antigua.

En el centro y norte de la provincia de Lugo, zona húmeda, fría y nebulosa, durante el s. VIII y con motivo de asentamientos de tierras tomadas a los musulmanes, de las cuales éstos disfrutaron bien poco tiempo, el obispo Odoario y sus familiares tuvieron gran empeño en repoblar la zona del Miño con viñas, acaso para alegrar un poco aquellos tiempos azarosos y llenos de peligros. Sin embargo, las cosechas ya en tiempo de Alfonso IX no debían ser muy abundantes y la sidra, más propia del clima lucense, no debía agradar mucho a los canónigos de Lugo, puesto que el rey creyó necesario concederles permiso para importar vino de Ribadavia. Aun tardaron los lucenses en darse cuenta de lo inadecuado del clima para el cultivo del vino, pero al fin se fué abandonando y en el s. XV ya hay documentos que indican su casi total desaparición. En las cortes de Valladolid de 1351 se formuló una queja en la que se menciona el vino de las «villas de Ribadeo e de Bibero e de otros lugares de Galizia, que an vino, et que es mucho costoso de labrar», palabras en las que se trasluce una crisis vinícola que en Betanzos había de tardar todavía casi medio milenio en aparecer. Sin embargo, en los feraces valles de Lorenzana, Mondoñedo, Cabarcos, Valle de Oro y Vivero se continuaron cosechando vinos hasta que la invasión del oidium a fines del pasado siglo hizo desaparecer completamente esta producción por estas comarcas, permaneciendo en todo su apogeo sólo las viñas del S. de la provincia que se ven favorecidas por el clima. En esta parte de la provincia florecen por su exquisita uva los viñedos de Chantada, Monforte y Quiroga (S. Martín). A éstos se alude en el acto II, escena IX de «Las travesuras de Pantoja», de Moreto: «Si lo fuera | el frío no sentiría... | Oh, San Martín! ¡Oh, Ribadavia! ¡Oh, Cocal...», y en «Quien calla otorga» de Tirso (acto I, escena IX): «Oh, botas de San Martín! | ¡Oh, espuelas de Ribadavia!», y en la «Vida y hechos de Estebanillo González», cap. II: «Si este divino Santo (S. Lázaro) volviera aquel agua del puerto de San Fanfino en vino de San Martín, te aseguro...»

La comarca de La Coruña debió cosechar abundante mosto en la antigüedad, según se desprende de documentos, tales como uno del año 1318 (6) en que, entre otras cosas, se lee: «...eu Sancha iohannis de Cortegada, fila que foy de Johan de coyro... mando a yglesia de

---

(1) Jacquetta and C. Hawkes Prehistoric Britain, Harmondsworth, 1943, p. 54.
(2) M. Almagro: Introducción a la arqueología, Barcelona, 1941, p. 306.
(3) J. Castán: Derecho Civil Español Común y Foral, Madrid, 1943, t. II, 391.
(4) Historia de Galicia, p. 173. Tomemos estos datos con precaución pues desconocemos sus fuentes.
(5) Galicia Histórica, Santiago, 1901, p. 40.
(6) Colección de documentos del Bol. R. A. Gall. t. I, p. 61.

ssan ssalvadoe de Coyro... et *vinas*... Item o meu cassal de parada con todas suas herdades et chantados, cassas *vinas*...»

En un compromiso (1), que el prior del monasterio de Jubia y el procurador del cabildo de la colegiata de La Coruña hicieron acerca del derecho que cada una de las partes pretendía tener sobre unos bienes de Perillo (Oleiros), del año 1484, también se cita «la *biña* e casa de perillo sobre que ja ouveran letigyos a qual dita *viña* chaman da gramar...»

Pero en los mismos alrededores de lo Ciudad Sonrisa se debió cosechar vino como lo confirman aun hoy el nombre de la parroquia de S. Cristóbal das Viñas (Monelos), O Lagar (Elviña) y otros lugares menores con nombres parecidos. Mas sobre todo por los acuerdos (2) tomados por el concejo de La Coruña en el año 1564 en relación con las ordenanzas de la ciudad. Entre estos acuerdos aparece uno que dice: «Biñas del coto. Ansimesmo mandaron los dhos ss^{s} pregonar q. todos los vs^{s} desta ciudad quetienen viñas enel coto desta ciudad dentro de las cinco felegresias las cierren y hagan cerrar dentro de tres dias siguil^{es} so laspenas cont^{das} en las hordenanças que cerca dello ay». Y otro sobre «Entrada del vino de los oficiales de la Audiencia. Acordaron tanbien... que todo el vino q. los oficiales de la Real audiençia traxieren aesta ciudad para pro bim^{o} desus casas... lo aRendadores y cogedores desta Renta no les lleben entrada ni drs^{o} ningunos...»

Son célebres aún hoy, pero sin gran trascendencia, el vino de la Ulla de donde procede parte de la semi-silvestre uva llamada Romana (que en estos tiempos se está introduciendo en alguna parte de Betanzos por segunda vez) y los de Pontevedra y Cambados con sus típicas variedades: el Albariño (3) y el Espadeiro. Según Labrada (4), los vinos de Carril, Cambados, Villajuán, Redondela y Vigo se consumían por la marina ferrolana junto con los de Betanzos y Puentedeume. Hoy tienen en general poca fuerza alcohólica y se consumen sólo en el país, excepto los del Condado (Puenteareas-Salvatierra), que admiten alguna exportación junto con los del hermoso valle Miñor. Es este vino tan fino y excelente aun hoy que se presta para la fabricación de un Champagne desde tiempos remotos, y de «bouquet» tan exquisito que puede competir con el de las mejores casas francesas, siendo esta comarca y el monasterio de Osera los únicos sitios de Galicia donde se fabrica esta clase tan preciada de bebida. Segun referencias, también en Betanzos se está empezando a fabricar un vino achampanado que, por la selecta calidad de su uva, promete resultar excelente.

Las comarcas del Ribero del Avia y la del bajo Miño y Sil en su confluencia son quizá la cuna del vino gallego, por su clima y su geografía. El vino de Amandi (Sober) (5), en la vertiente derecha del Sil, defendida de los vientos del N. y constantemente bañada por el sol, muy excelente debía de ser cuando se hizo célebre en Roma, según se desprende de las inscripciones de las ánforas vinarias conservadas en los museos.

Lucio Marineo Sículo, en su libro sobre las cosas memorables de España, y Bartolomé Sagrario de Molina, en su «Descripción de Galicia» (impreso en Mondoñedo en 1550), nos han dejado sendos elogios de los vinos gallegos, especialmente de los de Ribadavia. Según Molina (6), «son los mejores del mundo en fama y en obra, los cuales se lleuan a Roma y toda Italia y a muchas partes do se estiman en mucho, mayormente que transplantados y sacados deste reyno se mejoran por allá en gran manera».

Los abades y caballeros medievales se enorgullecían de poseer cepas (llamadas «bacelos» (7) en esta comarca) en el Ribero, y todos los documentos antiguos de esta zona están repletos de referencias a los viñedos; alguno de aquéllos ya queda citado.

Ya en los viejos cancioneros galaico-portugueses se habla con encomio del «bo vinho d'Ourens», y los vinos del Ribero de Avia tuvieron siempre una fama envidiable (8), pareja como vimos con el de Quiroga en la literatura de nuestro Siglo de Oro. En la región del Avia y del Miño aún se conservan algunas cepas descendientes directas de aquellas célebres, pues todas las demás, debido a la invasión filoxérica de fines del siglo pasado, han sido renovadas con americanas, si bien injertándoseles cepa del país, con lo cual se ha llegado incluso a incrementar la producción.

---

(1) Bol. Ac. Gall. n.° 25, 1909, p. 19.
(2) Colección de documentos del Bol. A. Gall. t. III, p. 180.
(3) Etimológicamente debe proceder esta palabra del adjetivo latino "albus" sobre el cual se formó "albaris" (por "albalis" con el sufijo -alis).
(4) Geografía económica del reino de Galicia, Ferrol, 1804, p. 23.
(5) B. Pdez. Alonso: Los caminos antiguos y el itinerario n.° 18 de Antonino en la provincia de Orense, Bol. C. M. Orense, Jul.-Ag. 1906.
(6) Apud. J. Villaamil, op. cit. p. 39.
(7) Procede del latín "bacillus". En la comarca de Betanzos está conservada en "bacel" que presenta apócope de la vocal final, acaso por proceder del plural latino "bacilli". Fenómeno semejante ocurre en Montecelo, que proviene de "Montecillum".
(8) V. Risco: Geografía del Reino de Galicia. Provincia de Orense, p. 149.

El Rey Sabio en sus «Cántigas a Nosa Sennora» (s. XIII) cantaba:

Assy com'eu bebería
bon vino d'Ourens
assy quería bons sons.

Y el pueblo, con su gran sentido, supo elogiar también estos vinos en aquella copla de foliada que dice:

Si queres chegar a vello,
bebe viño do Ribeiro;
que é o mellor da nosa terra
e o mellor do mundo enteiro.

En esta comarca es con justicia famosa la vid llamada «Godello» o «Treixadura» con la que se elabora el excelente vino «Tostadillo». Con respecto a las variedades de uva hay que mencionar también las llamadas «Alvariño» que producen un mosto de calidad inmejorable; los inteligentes dicen que el vino elaborado con estas uvas no desmerece en nada de los mejores vinos del Rhin y aseguran su parecido con el famoso Johannisberg (1). A estos vinos de mesa hemos de añadir un generoso, el célebre vino Tostado del Ribero y de Valdeorras, que se parece algo al Oporto y se obtiene dejando tostar casi las uvas, de donde proviene su nombre; es un excelente vino y poderoso reconstituyente, teniendo alrededor de 14 a 16 grados de alcohol.

Mucho más se podría decir de los vinos gallegos, pero por no alargar demasiado estas notas, y siendo únicamente nuestro propósito ambientar el vino de Betanzos geográfica e históricamente, ponemos punto final a este capítulo.

IV. El vino en Betanzos

Al estudioso del vino de Betanzos bajo los puntos de vista científico e histórico, resalta ante todo el empirismo que ha dominado esta faceta industrial en todos sus tiempos. Son muy contadas las personas en Betanzos que poseen algún conocimiento científico de su vino; sin embargo algunas de éstas han aplicado ya nuevos métodos y obtenido calidades excelentes.

Nada o poco más hay escrito sobre el vino de Betanzos, a pesar de que por su calidad (2) y abundancia, sobre todo en tiempos pretéritos bien merecido tenía aunque tan sólo algunas notas de encomio en que basar este esbozo de estudio histórico. Con razón se quejaba ya en el año 1837 el Concejo de Betanzos en estos términos: con el vino «apenas sacó cosa de provecho, por cuanto aquí no hay destilación de vinos, como país en que no hay fábricas de aguardientes y licores, ni menos sociedades de labradores (3) y amigos del país, ni químicos...»

Con este descuido en que yacía la industria vinatera en Betanzos no es de extrañar no hubiera nadie que se preocupara de hacer ni el más ligero estudio, con vistas a que la posteridad tuviese por lo menos un punto seguro donde apoyarse.

Sólo nos ha sido posible realizar este trabajo debido a las facilidades que nos brindó el Sr. Vales Villamarín, cronista oficial de Betanzos, verdadero benefactor de la ciudad en el terreno espiritual, todo ciencia y amabilidad, y a quien nunca podré expresar suficientemente mi agradecimiento.

Si exorimimos al máximo un pasaje estraboniano podemos aislar una noticia relativa al vino de Betanzos, aunque negativa; pero importante por ser la primera, en la época en que las naves de César avistaron las costas de Brigantium (4).

Dice Estrabón en su Geographica (5), hablando de las costas de Iberia: «Las raíces tintóreas abundan; el olivo, la vid, la higuera y otras plantas semejantes crecen cuantiosas en las

---

(1) "Información Comercial Española". Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio, Madrid, nov-dic. 1935, pp. 87 y 92.

(2) No debía ser tan flojo como dicen el vino de Betanzos, por lo menos en los siglos XVI y XVII, pues no era otra la causa de que una ceremonia tan sagrada como la procesión del Corpus se convirtiera todos los años en algo así como bacanal (contra lo que constantemente clamaban obispos y visitadores eclesiásticos) por obra y gracia de las "alegres" comparsas gremiales (entre ellas la más furibunda la de los zapateros) acompañadas ya desde la víspera por la "flojedad" del vino del país, del que se consumía por los cofrades en los días del Corpus 48 azumbres [P. P. Costanti "Las antiguas fiestas de S. Roque y Corpus en Betanzos", "en Notas Viejas Galicianas", II, p. 115 y 116.]

(3) En efecto, años antes se habían suprimido todas las actividades gremiales.

(4) Dion Casio, 37, 53: navegando frente a la ciudad gallega de Brigantion.

(5) III, 4, 16.

La Vendimia en Betanzos

costas ibéricas que bordean Nuestro Mar (Mediterráneo) y también las del Exterior (Atlántico de Portugal y Galicia). En cambio las costas septentrionales ribereñas del Océano carecen de ellas a causa del frío». Ahora cotejemos este pasaje con lo que el mismo Estrabón nos dijo un poco antes (1) refiriéndose a los pueblos norteños de la Península: «Beben «*zythos*», y el vino que escasea, (no «que les falta en absoluto», como quieren algunos, lo que me hizo cotejarlo con el texto griego), cuando lo obtienen se consume en seguida en los grandes festines familiares». Por fuerza hemos de sacar en consecuencia que dentro de la zona Norte de la Península sólo los pueblos interiores conocían la industria del vino, y entre éstos, claro está, no podemos incluir a nuestro Betanzos, lo cual no implica el que en esta comarca fuera desconocida esta bebida, no sólo por su proximidad a los lugares en que ya existía la industria del vino, y porque, por su clima propicio, no tardaría mucho en cosecharlo la misma ciudad, sino también por haber encontrado, yo mismo, fragmentos de ánforas vinarias en el castro de Elviña (a 2 Km. de Coruña) y al pie de la Torre de Hércules de esta misma ciudad, y tengo noticias de una entera que apareció en el fondo de la bahía de La Coruña y de fragmentos encontrados en un castro de las cercanías de Santa Comba (2) (Santiago); comarcas todas cercanas a la de Betanzos y con clima menos propicio para el cultivo de la vid.

Volviendo a Estrabón, y para que no quepa duda sobre nuestra anterior teoría referente a la exclusión de Betanzos de la zona vinícola gallega prerromana, creemos conveniente advertir que Betanzos cae dentro de la zona septentrional de Iberia, no vitícola, pues en un estudio que tenemos en prensa, basándonos en las célebres cartas de Ptolomeo, demostramos, con gran acopio de pruebas de los más antiguos geógrafos griegos y latinos, que el Nérion akrotérion (Nerium promunturium) de Estrabón y Ptolomeo (donde, según los cuales la Península tenía su ángulo NW.), estaba situado en el cabo Toriñana, perteneciendo por lo tanto Betanzos a la costa septentrional no productora de vino en los tiempos prerromanos.

La historia vitícola de Betanzos está íntimamente ligada a la gremial.

Los viticultores estaban asociados en el gremio de labradores (3), que todavía hoy posee danza propia y un altar (4) bajo la advocación de su patrono S. Antonio Abad. Las danzas fueron suprimidas por una orden de Carlos III en 1777 (5), debido a los excesos que la euforia (a la que no sería ajena el vinillo de Betanzos) introducía en las más sagradas procesiones, sobre todo en la del Corpus, en la que llegaron a figurar una tarasca, un dromedario, una chiquilla ataviada con traje real y nada edificante y algunos gremiantes de la cofradía zapateril que de cuando en cuando, en el transcurso de la procesión hacían detener ésta para ponerse a jugar a los dados. No es difícil vislumbrar a través de estas bacanales un origen verdaderamente sagrado, pero el hecho es que por lo menos desde principios del s. XVII llegaron a tanto los abusos que los eclesiásticos no cesaban de clamar contra ellos (sobre todo el cardenal Hoyo que visitó Betanzos en los años 1608, 1611 y 1613), incluso lanzando multas y excomuniones, sin que hasta la orden de Carlos III dieran resultado alguno.

Los gremios, que, por lo que al vino respecta, tienen en parte un antecedente remoto en los «corpus» de «negotiatores vinarii» romanos (6); que tan populares se hicieron en las ciudades medievales y que tanto ayudaron a los reyes a destruir el poderío del feudalismo, comenzaron a declinar cuando cayeron las cabezas de Padilla y Lanuza y se extinguieron con la plena introducción del afrancesamiento en las costumbres a principios del siglo pasado, arrastrados por la extinción casi total de los fueros y libertades ciudadanos.

Para la zona de Betanzos escasean mucho los datos referentes a la industria del vino en la Edad Media. Por un documento (7) del 1317, Fernán Martín da Ponte Vella promete dar cada año a Mayor Eanes, procuradora del convento de Santa Clara de Santiago, «hum tonel cheo de vinno de moyçon en Betanços en pas e en ssalvo daquela vinna de cabanas et por la vinna que chaman da malataria...» Es ésta la primera referencia cierta que tene-

---

(1) III, 3, 7.
(2) Debo esta última noticia al ilustre Comisario de Excavaciones de La Coruña, Sr. Luengo.
(3) El gremio de labradores de esta ciudad, que, como los demás, alcanzó su apogeo en el s. XVI, es el primero de los cinco existentes, tenía derecho a usar armas por sus relevantes servicios en el rescate de la ciudad de Tuy (s. XIV) y obtuvo privilegios de Juan I y Enrique IV entre los cuales aparecen la concesión de la nobleza personal, exención de impuestos y uso de armas reales (como en efecto se aprecia en su escudo gremial). Aun hoy son alabarderos los que dan guardia al pendón de la cofradía de S. Antonio Abad. Las danzas son el último resto de esta importante asociación y cumplen, en los días de S. Roque, el compromiso contraído con el Voto (Programa de fiestas de S. Roque en Betanzos, año 1929).
(4) Está hoy situado este altar en la capilla del Evangelio, en la parroquial de Santiago. Conserva parte del s. XVIII con rico frontal policromado de cuero de Córdoba y hermoso coronamiento en el que aparece su célebre escudo real; las columnas del altar son más modernas.
(5) P. P. Costantí: "Fiestas de S. Roque y Corpus en Betanzos" en "Notas Viejas Galicianas", II, p. 111.
(6) A. Moralejo, conferencia cit. II.
(7) Colección de documentos del Bol. Ac. Gall., III, p. 32.

mos de las viñas y del vino de Betanzos, que, como vemos, ya se exportaba a Santiago, lo cual induce a suponer que bastantes años atrás, o quizás siglos, ya prosperaba en Betanzos este cultivo.

Es de suponer, por otra parte, que presentando Betanzos un clima más cálido que las zonas de Lugo y Ferrol, de las que conocemos antiguos documentos referentes a viñedos, haya sido su zona donde con anterioridad a las demás se extendiera este cultivo. En efecto, con relación al N. de la provincia de Lugo ya hemos expuesto el notable desarrollo de su viticultura durante los azarosos siglos de la alta Edad Media; en la zona de Puentedeume y Ferrol (1) tarda más en aparecer este cultivo; en documentos de la alta Edad Media sólo vemos aparecer aquí las «hereditates» sin especificar más que «pumares, cerdeiras, nogaris, castinaris, pratis (pastizales), paludibus (marismas)», y sólo a partir de principios del s. XV aparecen repentinamente citados viñedos (2). Sólo antes, esporádicamente, en 1305 encontramos citadas unas viñas, que suponemos cercanas a Jubia.

La actual parroquia de San Pantayón das Viñas, en el ayuntamiento de Paderne, aparece sólo nombrada Sancto Pantaleone (3) en el s. XIV y anteriores.

Según los documentos del cartulario de S. Martín de Jubia en que se mencionan viñedos, éstos debían escasear desde la margen derecha del río Jubia hacia el N. La palabra Valdoviño aldea situada al N. de este río, no debe proceder de «Val do Viño» (Valle del Vino) sino de Val d'Aviño, con disimilación de la segunda *a*. Santaya de Aviño, que aparece ya en documento del año 1114 como Sancta Eulalia de Avinio, es el nombre antiguo de la parroquia de Valdoviño. Esta hipótesis nuestra la vemos confirmada por Labrada (4), quien refiriéndose a Cedeira, viña muy cercana a Valdoviño, dice no cultivarse allí casi ningún frutal, con lo cual, «a fortiori» niega el cultivo de la vid.

Altamente curiosa es la excelente organización de la vendimia, según se colige de los documentos existentes en el Archivo municipal de Betanzos. Estaba dirigida por el Concejo de la ciudad, asesorado por el mayordomo del gremio y cofradía de S. Antonio Abad, y desde el 1809 en adelante y durante casi cincuenta años se pueden seguir paso a paso las interesantes disposiciones que, con muy raras variantes, se repetían anualmente, por regla general en la última quincena de septiembre y la primera de octubre.

Como operación previa de la vendimia, el Justicia y Regimiento de la M. N. y M. L. ciudad de Betanzos, a propuesta del mayordomo susodicho, y por medio de un auto, comenzaba nombrando los dos o tres guardas de los viñedos para cada una de las cinco o seis monterías (5) en que estaba dividida la zona vinícola suburbana de Betanzos, a fin de que «el vino y frutos de las monterías suburbias no se extraigan y desperdicien por las jentes que transitan y por los cerdos». A este auto seguía otro a principios de octubre en el que el corregidor y Regimiento, con motivo de hallarse el fruto en sazón y «a fin de venir en conocimiento de los días en que podrá verificarse la vendimia acordaron eligir peritos y ombres de sana conciencia del pueblo que pasan al reconocimiento e inspección de dichos viñedos». Después de la solemne jura de los peritos nombrados venía la declaración de éstos en la que, una vez examinado minuciosamiente el fruto, fijaban el día en que, «sin que con ello reciba el menor perxuicio el publico ni el vino», debía empezar a vendimiarse, y el orden de monterías que se había de seguir, pues cada día, incluyendo los domingos, no se podía vendimiar más que una montería a fin de evitar la rapiña al amparo del desorden.

---

(1) S. Montero Díaz: "La Colección Diplomática de San Martín de Jubia", en Bol. Univ. Santiago, julio-septiembre 1935, passim.

(2) Los años y lugares de los documentos en que aparecen citadas viñas, del cartulario de la nota anterior, son los siguientes: 1305 y 1415 viñas, que suponemos próximas al convento; 1412, Agro da Viña (Narahío); 1406 viña Alvaroe (Neda, no en Puentes de García Rodríguez, como señala Montero Díaz, corrección que debo a mi buen amigo el ilustre comandante de Marina de La Coruña, D. Angel Suances); 1408, viñas de Muiños (Neda); 1423, Alvaroe; 1426, ídem; 1445, leira da Viña; 1458, Viña en Recemil (Narahío); 1468 y 1483, agro da Viña (Mugardos); 1484, Perillo (Coruña).

(3) S. Montero Díaz: op. cit., p. 141.

(4) Geografía económica... p. 23.

(5) Se llamaban así las vertientes de los montes que rodean Betanzos y que en general dan frente a la ciudad por su parte E. S. y W., viéndose aún hoy casi totalmente ocupadas por viñedos, destacando entre los otros cultivos que las rodean. Eran primitivamente seis, que son las que en forma de tortillos aparecen simbolizadas en el escudo de Betanzos, como con mucha razón opina el Sr. Vales Villamarín, y tal como se aprecia, por ejemplo, en el hermoso escudo de la época imperial conservado en el vestíbulo del palacio del Ayuntamiento. Cada una de estas seis monterías estaban constituídas por uno, dos o tres lugares de esta forma: Mandeo, Picha y Cacabelos; Sarra; San Xiao; Bravío; Frade y Condesa; Ribalta, Abelares y Costa do Monte. El nombre Frade hace referencia al prior del convento de las Cascas en cuyas proximidades estaban enclavados estos terrenos y el de Condesa a la fundadora de este convento dúplice en el s. XI. Cuando en los documentos aparecen sólo cinco monterías las de Frade y Condesa estaban incluídas en la de Bravío; y cuando son citadas siete, la montería de Frade y Condesa se desdoblaba en dos. Desde el año 1809 y hasta el año 1820 son cinco las monterías citadas; en este año el Ayuntamiento Constitucional nombra guardas para cinco monterías, pero en el señalamiento de los días para vendimiar nombra ya seis; la montería que se desglosa, o sea la de Frade y Condesa, aparece escrita entre líneas y con distinta letra. Por no alargar más esta nota no incluímos la repartición de las monterías en las parroquias. Los documentos en los que nos basamos en esta parte de nuestro estudio, están conservados en el Archivo municipal, carpeta de la vendimia.

Inmediatamente el corregidor y regidor diputado mandaban fijar en sitios estratégicos los interesantísimos edictos, algunos de los cuales se guardan en el archivo con las obleas o el cordel que fueron usados al exponerlos al público. También eran leídos al redoble del tambor por las calles de la ciudad. En ellos se hacía saber el día que tocaba vendimiar a cada montería. En su consecuencia, disponen que «quales quiere sugetos que tengan viñas de dichas monterías no se propasen a romper la vendimia, sino en los días que quedan señalados bajo ningún pretexto ni motivo vajo la multa de veinte ducados y ocho días de carcel...». En el bando del 26 de setiembre de 1889 se ordena expresamente «que desde hoy queda prohibida la introducción de frutos verdes o secos en esta ciudad de 7 de la tarde a 5 y media de la mañana y la circulación por las fincas y monterías, no siendo los dueños...».

En la época de la vendimia del 1816 el mayordomo del gremio de S. Antonio Abad y algunos vecinos de Betanzos exponen al Regimiento y Justicia de la ciudad que «con motivo de haber sido mui turbulentas las estaciones del presente año para la producíon de bino se experimenta que la uba blanca reina del vino (acaso se refiera a las uvas llamadas Agudelo blanco y Serradelo, que constituyen el «ardís» del vino) se ba corrompiendo, al paso que la de otras castas se alla recia y mui verde y si se espera a que se sazone no se allará en la bindimia general un solo racimo de uba blanca que es el espiritu del bino, como que esta se encuentra dañada por las continuas aguas; y afin de poder aprovecharse es indispensable señalar la bindimia en dos tiempos; la primera para la uba blanca, y la ultima para la de castas...». Pero al fin, después de muchas discusiones, dentro de un ambiente ampliamente democrático, en que se escuchan las opiniones de todos, se dispone que los peritos procedan, como de costumbre, al reconocimiento de las viñas y a consecuencia de su dictamen se desestima la innovación, efectuándose la vendimia como en años anteriores, al mismo tiempo que se anuncian castigos para ciertos guardas, por haber permitido vendimiar durante la discusión de la expresada propuesta. Es de advertir que en algunos sitios se acostumbra a vendimiar en tres vueltas; la primera daba más mosto, la segunda el mejor, la tercera el vino más dulce.

Respecto al adelanto de la vendimia nos dice Pérez Constanti (1) que algunos pegujaleros poco escrupulosos y aun curas perceptores de diezmos para reducir a dinero cuanto antes la cosecha de uva, con el fin de especular con mayor lucro, solían invocar pretextos para adelantar la vendimia, recogiendo la uva en agraz y añadiendo luego al mosto, con el fin de aminorar su acritud, diferentes sustancias de dudosa bondad (sangre de buey o carnero, raíces de helechos, gatos o perros, azufres y otras artes) para transmitirle color al vino y hacerlo grato al paladar, pero que, a larga, lo perjudicaban y hasta lo inutilizaban. Por una real provisión expedida por el fiscal de la Audiencia de La Coruña en 1765 se ordena que a cada vendimia preceda el reconocimiento por los peritos de la madurez de la uva y se señale día en que ha de principiarse. Acaso desde esta fecha arranque la costumbre que durante casi cincuenta años se puede seguir por los documentos del Archivo municipal de Betanzos a partir del 1809; los anteriores habían sido echados a la calle y destruidos por los franceses. Se decía que en La Coruña no se podía adquirir un racimo de uvas maduras, so pretexto de que como Galicia abunda mucho en aguas, si se dejaran madurar por completo se perdería mucha uva. Sin embargo se ponían como modelo el padre prior del convento de Bergondo y los cosecheros de vino de Santa Marta de Babío que dejaban madurar enteramente las uvas, consiguiendo vinos que podrían confundirse con los buenos de Castilla y la Mancha. Termina esta curiosa orden, prohibiendo vendimiar antes de S. Francisco, y exhortando a que la justicia de cada pueblo señale peritos y días en que deba verificarse la vendimia, para que salga el vino sin el agrio que tienen especialmente los vinos de las Mariñas. Las contravenciones eran penadas con multas de 50 ducados por primera vez, 100 por la segunda y veinte días de cárcel si era plebeyo y 150 ducados si privilegiado o noble, por la tercera.

En el año 1820 la montería de Frade y Condesa se desdobla, apareciendo entonces siete monterías para vendimiarse en esta forma: Condesa; Frade; Picha, Cacabelos y Mandeo; Sarra; San Xiao; Bravío; Ribalta, Abelares y Costa do Monte.

Al año siguiente, a causa de que las viñas resultaron afectadas por el «pedrazo» con distinta intensidad, lo que hizo que la uva de las monterías que acostumbraban a vendimiarse al principio estuviese menos madura que la restante, se determinó alterar el orden de vendimia. En este documento vuelven a ser nombradas las seis monterías clásicas, por fundirse en una Frade y Condesa.

Las excelencias de los frutos de Betanzos, y entre ellos de su vino, se reflejan en las sen-

---

(1) "La vendimia en el s. XVIII", en "Notas Viejas Galicianas", II, p. 151.

cillas pero cálidas palabras que le dedica el cardenal Hoyo: (1) «...toda lo tierra paresce un paraiso de flores y frutas». Aun hoy, excepto caña de azúcar, todos los demás productos de las regiones españolas se dan en esta fértil comarca; incluso el naranjo florece y fructifica perfectamente en sitios abrigados del N. E.

Pero no todas las etapas por las que pasó el famoso vino fueron fáciles y prósperas. A fines del s. XVIII hubo una gran lucha contra los vinateros «cathalanes», encontrándose en los documentos relativos a este pleito la mención de una orden del Concejo promulgada ya el año 1611 que prohibía introducir vinos de fuera de la comarca hasta que se hubieran consumido los de Betanzos. Parece, además, que los catalanes para competir en precio con los vinos de Betanzos echaban a sus vinos ingredientes perjudiciales a la salud, por lo cual en alguna ocasión les fueron decomisados (2). Después de las protestas consiguientes de los catalanes se les obliga finalmente a cumplir con exactitud las ordenanzas sobre la prohibición de venta de sus vinos. Sin embargo, como veremos, durante mucho tiempo proseguirán en sus tentativas de manera más o menos encubierta.

Con fecha 12 de junio de 1829 aparece un documento por el que se protesta ante el Jefe Superior Político de La Coruña contra el impuesto de un maravedí por cuartillo en el vino que se consumiera en su provincia, para el establecimiento piadoso de niños expósitos del Hospicio de La Coruña, aduciendo que se verían obligados a abandonar viñas por la cuantía de los impuestos ya existentes (3).

Después de esta crisis, es fácil suponer el revolucionario alboroto que se debió producir en la ciudad del Mandeo durante el ruidoso pleito habido en los años 1836 y 37 entre la Comisión de Armamento y Defensa de la provincia de La Coruña y su Diputación, por una parte, y el Ayuntamiento de Betanzos por otra, con motivo de un nuevo y todavía más gravoso impuesto, de dos ms. por cada cuartillo de vino consumido. Muy importante y trascendental tuvo que ser este impuesto cuando hubo necesidad de elevar la protesta impresa en La Coruña, a las Cortes Generales de la Nación y repartirla profusamente entre las personas influyentes en Madrid para que la apoyaran. En el Archivo municipal se conserva este manifiesto, que por cierto fué enviado en unión de la petición de traslado de la capitalidad de la provincia a Betanzos, y es curioso apreciar en las respuestas de las personalidades a quienes estos dos manifiestos fueron dirigidos, cómo se ofrecían éstas de corazón a apoyar lo primero y cómo con sutiles subterfugios se hurtaban al segundo, exponiendo entre otras excusas la conveniencia de diferirlo para mejor ocasión.

Por fin, y después de un intento de multa al Ayuntamiento y conato de alteración del orden público, el impuesto fué, al parecer, subrogado en otros. Es éste el primer documento en que se hace referencia a la crisis producida en el vino de Betanzos a causa de la falta de su exportación a Ferrol por la decadencia en que se hallaba aquel Departamento marítimo, debido a las guerras civiles. También es curioso señalar que en dicho manifiesto se atribuye la causa del impuesto a los manejos e influencias de los vinateros catalanes en la Diputación coruñesa, con el fin de obligar a los de Betanzos a arrancar sus cepas, como ya lo habían intentado siglos atrás y de ocupar este mercado tan codiciado por ellos.

El 2 de octubre de 1837 se responde a una circular de la Gaceta para incrementar la producción vinatera, con un documento que demuestra la decadencia en que yacía esta industria en Betanzos, debido a causas ya mencionadas al principio de este capítulo, pero principalmente a la introducción de cepas extrañas, de gran producción, pero acuosa, que iban haciendo desaparecer a las indígenas de menor producción, pero que hacía un vino «fresco y estomacal» y susceptible por su excelente calidad de ser conservado durante varios años (4). Y compárese esta noticia con la actual dificultad para conservar este vino hoy en cuanto

---

(1) Apud P. Costanti, "Notas Viejas Galicianas", I, 89.

(2) En Roma también los vendedores estaban obligados por la ley a responder de que el vino se conservaba bien: "neque aceat neque muceat", ni esté agrio ni pasmado [conferencia cit. de A. Moralejo, II].

(3) El vino siempre tuvo grandes impuestos en toda economía centralizada. En tiempo de Roma, los funcionarios romanos de la Galia cobraban por la entrada del vino itálico hasta cuatro veces su precio. Sin embargo su comercio era remunerador por el precio de venta, lo que no ocurría con el vino de Betanzos en que el cosechero era casi siempre el único consumidor y sobre él solo, por consiguiente, revertían todos los impuestos.

(4) Para juzgar de la bondad de nuestro vino baste considerar que las escuadras que se dirigían a América eran portadoras del vino de Betanzos entre los de Jerez y Ribadavia. Por documentos consta que era crecidísima la suma que Felipe II llegó a adeudar al Concejo de Betanzos por los vinos para sus escuadras. Según la "Tasa de bastimentos" de la ciudad de Santiago para el año 1579, la calidad del vino de Betanzos también debía ser excelente puesto que se le adjudica el mismo precio que al de Amandi, de fama mundial desde la Antigüedad, como ya hemos visto. He aquí la "Tasa de bastimentos" a que nos referimos:

Tinto de Orense y Ribadavia....	16	mars.	azumbre	de 4	cuartillos.
Blanco de Las Mariñas.....	12	"	"	"	"
Tinto " " "	14	"	"	"	"
Salnés y Ribadulla.....	8	"	"	"	"
Tinto Lemos y Amandi.....	14	"	"	"	"

[P. Costanti. "Notas Viejas Galicianas", I, p. 179.]

tiene que sufrir el más pequeño transporte. Por todo ello se recomendaba en el documento volver a las antiguas variedades, como único medio de recobrar la pasada prosperidad y se apuntaba la idea de un comercio de vinos con Inglaterra, en lo cual se nos adelantó el Ribero, que consiguió comerciar, aunque por muy pocos años, con aquella potencia. Como no era menos de esperar, también en este documento la consabida rebaja de impuestos.

Otro gran golpe para la economía betancera fué el recibido los años 1853, 54 y 55. Hasta tal punto llegó la miseria en el año 55, que la ciudad se vió precisada a formular una petición a la Superioridad solicitando exención total de la contribución para el año 1856.

El año 1853 sufrió una epidemia de tifus, acompañada de una mala cosecha de vino; y mucho vigor debía conservar todavía esta industria cuando a pesar de las crisis atravesadas, se la califica en el documento de «única industria con que cuentan para su subsistencia». En el 1854 sobreviene el terrible oidium (1) que ocasiona que en todas las monterías se coseche menos de la vigésima parte de una cosecha normal (en vez de 1.000 pipas catalanas sólo 40 ó 50); al mismo tiempo se desarrollaba una epidemia de cólera con virulencia extraordinaria. En abril del año siguiente se reproduce esta epidemia, que reaparece en agosto y a causa del oidium, «ni un triste cuartillo de vino se ha cosechado». Se presiente una inevitable despoblación, puesto que (y repite) «la cosecha de vino es la única que tiene...», «el vino es el único recurso...» A continuación el documento presenta facetas de la más despiadada miseria: «...por el hambre las gentes caen muertas de repente...», «Cuantos, Señores, de aquellos infelices pregonaron la venta de su chaqueta que llevaban vestida, marchando en mangas de camisa expuestos a los rigores del agua y del frío...»

Ya un siglo antes, para prevenir estas espantosas miserias a que conducía un indiscutiblemente defectuoso monocultivo se publicó en 1775 una «Representación (2) de la Junta del Reino de Galicia al Real Consejo de Castilla sobre decepo de viñas» en el que se entrevé la «mano negra» de los vinateros catalanes, que no se resignaban a perder un mercado tan codiciado como el de Betanzos, a pesar de la orden citada de 1611. Se expone en dicho documento «que mucha parte de sus penurias (de Betanzos) procede de no observarse regla invariable en la siembra de granos y la arbitraria abundancia de viñedos situados en territorios impropios para la producción de vinos». Señala como razones que «el vino que producen las viñas situadas en países montañosos es floxo y agrio...», y pone como ejemplos que «Licurgo, en Tracia, mandó decepar la maior parte de las viñas: Domiciano en Italia se valió de este medio para mantener con utilidad su población. Los siguientes Emperadores continuaron el Edicto y lo extendieron a España, Francia y otros Reinos. Probo concedió algunas licencias de nuevos plantíos: y los franceses luego conocieron en las cortas cosechas de trigo y más semillas la justa razón de Domiciano. Los Señores Reies Cathólicos luego que conquistaron a Granada priuaron que en su famosa vega se plantasen viñas para que abundasen panes y pastos», continuando con la cita de otro decepo por orden de Felipe IV. Es muy importante este documento por mostrar de manera patente la erudición histórica de aquellos tiempos que no reparaba en ambientar ampliamente un severo documento como el que estudiamos.

En el 21 de enero de 1856 ya debían estar en su apogeo las nuevas cepas extrañas, que, como se previó veinte años antes, habían de acabar transmitiendo una calidad pésima al vino. En efecto, exponiendo como causa la inferior calidad del vino de Betanzos se solicita del Gobierno de S. M. se le declare chacolí; y ciertamente es ésta una petición que no dice nada bien de las autoridades ciudadanas de aquellos tiempos decadentes, y menos todavía de los mismos cosecheros, que habiendo recibido de sus mayores unos «baceles» aclimatados y de excelente y saludable vino, por un negro e ignorante egoísmo, dejaron a sus hijos unas clases deleznables por su calidad y finalmente perjudiciales para la salud. Y para colmo de desgracia, durante todo el s. XIX se continuaba vendimiando en verde, siempre que se podía. De tiempos de Carlos III hay un documento en el que se refiere que en La Coruña no había manera de comprar un racimo de uvas maduras.

Desde el año 1918, año en que D. Luis Peña Novo, elocuente orador y competente agra-

---

(1) También se llama "cinza", ceniza y ya lo encontramos citado por Plinio. El temible mildew (galleguizado en mildéu) fué importado de América en 1878, iniciándose la epidemia en Francia desde donde se extendió a toda Europa. La filoxera fué también importada de América en 1863 siguiendo el mismo camino, y, al parecer fué la causante de la gran epidemia de 1907 que motivó la total renovación de las cepas en Galicia y la casi total en las de Betanzos. Sin embargo, el Dr. D. Manuel Corral, eximio tanto por su ciencia, como por su contagioso buen humor y pericia vitícola, con otros cosecheros de Betanzos y Coirós, y aun contra la opinión de algún ingeniero agrónomo, no cree que la filoxera haya existido en Betanzos; según él "o que tiñan os baceles non era máis que fame...", y en efecto, parece darle la razón el que una vez abonadas, muchas cepas viejas continuaron produciendo hasta hoy. Tampoco los romanos eran muy amigos de abonar las viñas; alegaban que el abono comunicaba mal sabor a la uva. Sin embargo, se abonaba por ejemplo al trasplantar, siendo preferidos los abonos de aves, ovejas y asnos. Columela nos dice que su tío había descubierto una clase de abonos compuestos que no influían en el sabor del vino. [A. Moralejo, conf. cit., II].

(2) Colección de documentos del Bol. Ac. Gall., II, p. 183.

rio, publicó un minucioso trabajo (1) sobre la agricultura y el problema agrario en Betanzos, poco ha cambiado la situación agrícola. Decía este señor que sólo se dedicaba a la vid la mitad del terreno que en otros tiempos debido a que, al contrario del Ribero, todavía no había repuesto las cepas desaparecidas por la epidemia. Y con razón atribuía este retraso a la falta de crédito económico por tener en Betanzos la elaboración del vino carácter familiar, no industrializado. Por eso creemos nosotros que la base del resurgimiento vinícola betancero reside en la conservación de las cepas que antaño florecieron, del buen abonado de las viñas y en un científico cultivo industrializado, y no podemos menos de congratularnos al tener noticias de que, si bien poco a poco, se van cumpliendo estas premisas; y hacemos votos para que este resurgimiento vinícola continúe hasta abarcar un amplio mercado no sólo dentro de la ciudad, sino en las comarcas vecinas, incrementando con ello el atractivo histórico y natural de este evocador y paradisíaco país.

V. Mitología del Círculo Báquico

El Dionisos griego (2), en un momento dado se identificó por los romanos con una divinidad itálica de remoto origen cuyas atribuciones y carácter fueron en un principio muy diferentes.

De la misma manera que Venus (3) en un principio en Roma era simplemente la diosa de los huertos (de donde pasó a la de los jardines y del amor por influencia de la Artemis griega), así también Liber (nombre latino de Baco) en la Roma primitiva fué el dios de la fecundidad, según se infiere de ciertas ceremonias de su culto. Estas dos divinidades, entre muchas que podíamos seguir citando, son una clara muestra del origen agrícola de la religión latina, antes de sufrir la influencia griega.

La etimología de Liber no está aclarada de manera suficiente; nos parece que tiene relación con el gtiego *Lyaios* y *Eleútheros*, otros epítetos de Baco. Provendrían de una raíz indoeuropea *lu-/leu-* que significa desatar, libertar; y en efecto como liberador de preocupaciones lo cantaron los poetas, entre ellos Anacreonte, según lo expusimos más atrás. Sin embargo, teniendo en cuenta que un principio «Liber pater» era el dios de la fecundidad, creemos posible que su raíz se relacione con el acto de liberar, de enviar los frutos o plantas a la tierra.

El nombre de Baco, del griego *"Bacchos"*, desde su introducción en Italia figuró siempre en el léxico literario y sobre todo poético, mientras que la lengua popular continuó sirviéndose del antiguo apelativo, Liber.

Las Liberalia eran unas de las fiestas consagradas a Baco En este día unas viejas coronadas de hiedra recorrían las calles vendiendo pasteles hechos de harina, miel y aceite. Cada una de ellas tenía un pequeño altar sobre el cual ponía como ofrenda un trozo del pastel que acababa de vender. Cada familia hacía su comida delante de su casa, al aire libre, en lo cual, naturalmente, no podemos vislumbrar ni el más remoto origen de nuestros Caneiros.

La asimilación total de Liber a Baco no se produjo hasta el siglo V o IV a. C. en circunstancias que refiere Tito Livio, operándose esta introducción de este culto ya vinario a través de la Campania, lo que coincide con otra leyenda de origen griego y relacionada con el célebre Falerno, a la cual hemos hecho mención en el capítulo I. Con el Dionisos griego entró su culto orgiástico (de remoto origen tracio) en las fiestas llamadas *"Bacchanalia"*, que tomaron mucho arraigo en Etruria, a juzgar por las numerosas pinturas funerarias que las representan. Estos misterios pasaron a Roma, llevados de la Campania por una sacerdotisa y consiguieron extenderse rápidamente; en un principio consistían en fiestas nocturnas a las que sólo podían asistir mujeres, siendo las sacerdotisas matronas intachables, pero poco a poco fueron degenerando llegandno hombres y mujeres a cometer los peores excesos poseídos del furor báquico, pero dentro del mayor secreto. Por esto pasó mucho tiempo hasta que el cónsul Postumio en 186 a. C., enterado de los abusos que se cometían entre los iniciados (el más alto grado de la perfección báquica era el no considerar nada vedado por la moral: *nihil nefas ducere)*, persiguió enérgicamente este culto hasta que acabó totalmente con él por medio del «senatus consulto de Bacchanalibus» que se conserva grabado en una plancha de bronce y es modelo de latín arcaico.

Prescindimos de la descripción de los cultos a Ceres, Libera y Liber (en griego Demeter,

---

(1) "Xogos Froraes de Betanzos", 1918, p. 63.

(2) Tomamos como base de este capítulo la "Nueva Mitología Ilustrada", por J. Richepin, Barcelona, 1927, t. II, p. 418 ss.

(3) Franz Bömer: Iuppiter und die römischen Weinfeste, Rheinische Museum für Philologie, 1941, XC, 1 p.38.

Cora y Dionisos) por su carácter que siempre conservaron aun en la misma Roma. Baste sólo con tener en cuenta que en los templos a ellos dedicados en Roma griegas eran sus sacerdotisas y griego el idioma hablado.

También omitimos las innumerables y poéticas leyendas referentes a Dionisos, pues por muy hermosas y divertidas que sean no importa al caso el que el hijo de Zeus y Semele haya sido nieto de la Harmonía, naciera dos veces (la segunda de un muslo de Júpiter), vaya prodigando viñas por todas partes en recompensa a la hospitalidad recibida o que los más famosos pueblos antiguos se hayan disputado calurosamente su paternidad.

Diosisíacas es el nombre genérico de las fiestas en honor a Dionisos, que recibían otros específicos según los lugares. Las Agrionias de Orcomenos tenían carácter salvaje y sanguinario llegando a sacrificar víctimas humanas en su origen. Las Trieteridas tebanas, nocturnas, eran celebradas en las sinuosidades del Citerón a la luz de las antorchas y sólo por mujeres, coronadas de yedra y con el cabello suelto, tocando tambores a cuyo son danzaban con agitación furiosa. En Brauron tenían estas fiestas carácter licencioso; era lícito a los ebrios apoderarse de las cortesanas. De las Teodesias, fiestas vinarias por excelencia se decía que el día de esta fiesta la fuente del templo de Dionisos en Andros manaba continuamente vino. Como todo lo referente a este dios, sería interminable la simple lista de sus fiestas. Sin embargo queremos señalar las Grandes y Pequeñas Dionisíacas, fiestas puramente atenienses. Las Grandes Dionisíacas de gran trascendencia en la literatura por haber favorecido el gran desarrollo que alcanzó en Atenas el «ditirambo» del que surgió la gran tragedia griega. Consistía lo principal de la fiesta en una procesión en la que figuraba la corte salvaje y vistosísima de Dionisos y para admirarla llegaban gentes de todas las partes del Atica. Presidía la procesión la imagen del dios Eleuteros «el Libertador» al que se dirigían los ditirambos acompañados de la flauta y compuestos por los más célebres poetas griegos.

Las Pequeñas Dionisíacas conservaron siempre su caracter rural. Como las Grandes Dionisíacas consistían principalmente en una agreste y regocijada procesión de carácter más popular que éstas. Rompía la marcha una ánfora de vino y un sarmiento, luego continuaban un macho cabrío que era arrastrado, una cesta de higos que luego fué reemplazado por un falo y que procesionalmente era llevado hasta un altar elevado en honor a Dionisos, y tras el falo, el jefe de la familia campesina entonando el himno fálico. También figuraban enmascarados que con sus ademanes graciosos y diálogos improvisados provocaban la hilaridad de los rústicos.

VI. Las "Vinalia" romanas y los Caneiros

Son los Caneiros la fiesta única por su carácter, que a través de variados tiempos conserva incólume su espíritu que allá por el 1.89... le dió vida; pagana, jubilosa, artística, popular y al mismo tiempo señoril.

El paisaje de las Mariñas, con sus esplendorosas márgenes de labradíos, cultivados como jardines desde la agreste cumbre de la montaña hasta la plácida orilla del río, de pinares, sotos de castaños y otros árboles de la más armónica y variada belleza, le presta un ambiente tan característico y exuberante, que aun dentro de la misma Galicia sería difícil encontrar.

Por el profundo y umbrío valle se desliza el Mandeo fatigoso por sus meandros pero fresco por su abundante fronda, ofreciendo al visitante un ambiente de suavidad deliciosa, paradisíaca.

Sólo los que hemos tenido la dicha de morar unos instantes en estos divinos parajes podemos comprender la fuerza de la morriña y saudade que embargan a los que tuvieron la dicha de gozar de este vergel. Y basta de alabanzas, pues ni éstas, ni las que aparecen en los artículos periodísticos, algunas de acreditadas firmas, ni las que admiramos en las páginas de la poética novela «La Mariñana» del inolvidable García Acuña, son nada si la comparamos con la realidad.

En la fiesta de los Caneiros la multitud baila, ríe, grita..., la alegría de desborda y se contagia como la locura dionisíaca entre las mujeres de Tirinto. Las botas de vino del Ribero y del de Betanzos, cultivado a pocos pasos, corre de mano en mano acompañando la sabrosa empanada. Confúndense en fraternal colectividad todas las clases sociales y ora se ve bailar a la señorita, elegantemente ataviada, con el mozo de aldea vestido con el burdo traje de tarazona, ora a la lugareña, con el pañolón de vivos colores y la saya de modesto percal, con el encopetado señorito de cuello almidonado. En los Caneiros no hay clases, ni desafíos, ni contiendas. Es rarísima la intervención de la Guardia Civil. Las meriendas son

de todos (siquiera las paguen los que las llevan) y no hay en este día a quien no le toque su correspondiente parte en el festín.

Es muy significativa la descripción de los Caneiros del año 1892; después de una apología inigualable de la fiesta, que por cierto se había celebrado entre chaparrón y chaparrón, termina diciendo: «todos los forasteros que hemos presenciado esta fiesta hemos prometido volver *llueva o no llueva*».

Pero el secreto de los Caneiros está en el regreso por el río. Dos o tres horas de lento paseo, aguas abajo, reflejándose en el agua la policromía fastuosa de las barcas iluminadas. La luna presta al paisaje su romántico ensueño. Se oyen músicas, el rasgueo de la guitarra, las notas de un orfeón improvisado, la gaita, los alalás. Continúan las risas, el júbilo, la alegría. La magia de la pirotecnia puebla el cielo de cascadas de luz, que van a morir en el espejo del río confundidas con las vivas coloraciones de los farolillos. Al fondo la arcaica ciudad con su típica silueta medieval reflejándose en el Mandeo. Todo este ambiente del retorno está perfectamente recogido y magistralmente expresado en el siguiente soneto de nuestro amigo Vales Villamarín (1), quien, entre otras virtudes, posee la del numen poético:

A VOLTA DOS CANEIROS

Cal gaias e xentís avelaíñas,
tornan as naus, ridoras e brilantes,
entre o aroma das brisas marmulantes
e o plácido fulgor das estreliñas.
Flotan no ambente os cantos das Mariñas
—saudosos alalás, hinos vibrantes—,
e do Mandéu nas augas espellantes
tecen meigo tapiz as serpentiñas.
Todo animación é; todo algueireo:
solenes brindes, odes ampulosas,
églogas, serenatas, galanteo,
loita de luminarias caprichosas...
e os manes de Cupido e de Himeneo
presidindo estas horas deleitosas.

Al llegar a la Ponte Vella los lanchones, a la luz de los tenues faroles abandonan su pesada pero jubilosa carga; en el reducido muelle se amontona el pueblo, los bagajes de alguna industria ambulante, instrumentos músicos. La alegría que cada cual lleva dentro, residirá durante muchos días en su hogar. Ha transcurrido un día que no se borrará de las memorias, ni aun con la asistencia a otros Caneiros. Ahora me explico por qué en Betanzos, a pesar de conservar casi íntegro su carácter severo y medieval, sus habitantes tienen su espíritu joven, alegre y confiado, como ya desearían los de muchas modernas y florecientes ciudades.

Los primeros documentos escritos que poseemos de los Caneiros se remontan al 1891 y son un «Diario de Avisos» y una «Voz de Galicia», del 13 y 18 de agosto respectivamente. En le primero se anuncia la continuación en servicio del tren extraordinario de vuelta el día 18 para que los coruñeses tengan facilidades de asistir a los Caneiros. En «La Voz de Galicia» se lee: «Buen número de personas se trasladó ayer a Betanzos. Todos los números del programa se cumplieron excepto uno, el que más vivamente había determinado el propósito de los coruñeses de trasladarse a Betanzos. Hubo fuegos y vistosos globos. La afluencia de gentes superaba la de años anteriores. Pero en el Liceo Recreativo no hubo baile...». Nos extraña que en esta última noticia no se nombre la famosa jira, que no cabe duda ya se celebraba, como lo prueba la noticia que la precede y un extenso y literario artículo del 20 de agosto del año siguiente en «La Voz de Galicia» que demuestra claramente que en aquella fecha ya contaba una tradición de algunos años. El 18 de agosto del mismo año habían sido invitadas las autoridades provinciales y municipales de La Coruña a la famosa jira, con motivo de la subvención concedida para la construcción de una fuente.

Desde hace bastantes años el terreno de los Caneiros, que también se llama la Barcala, son propiedad del Ayuntamiento de Betanzos, y están dentro del de Coirós.

Etimologías de Caneiro hay muchas y algunas por cierto bastante distanciadas. Suponemos que procede de un bajo latín *canariu- que con el latín canalis provienen de canna; en efecto, los primeros canales fueron cañas.

---

(1) Folleto "Fiestas de Betanzos 1934".

En el diccionario de Simoes de Fonseca (1) aparecen estas significaciones: «canal por onde o peixe entra na canniçada» y «estacada forte para atalhar a passagem en rio ou ribeira».

En el diccionario gallego-castellano de Valladares (2) vemos para caneiro, entre otros, los siguientes significados: canal de pesca, compuesto ordinariamente de dos muros o estacadas, llamados guiares; muros o estacadas que desde las opuestas orillas de un río convergen en determinado punto del mismo, formando ángulo, en cuyo vértice hay uno o más boquetes para colocar las redes que son a manera de manga y destinadas por lo regular a coger anguilas.

En el diccionario de Carré (3) aparecen tres acepciones que no nos interesan por no tener relación con las artes de pesca.

En Espenuca y Armea, lugares próximos a los Caneiros, se llaman así los cascotes laterales de los troncos serrados y se utilizan para desviar el agua de las casas. También se llaman así los muros de contención que elevan las aguas de los molinos y ciertas artes de pesca de truchas consistentes en círculos de mampuestos, que a veces adquieren forma de óvalo y que poseen dos soluciones de continuidad para que por una entre el pez en el recinto y por la otra salga para meterse en una nasa; son en general bajos y de poca consistencia, por lo que con las avenidas se destruyen.

De todo esto deducimos que el «caneiro» qne en este caso nos interesa es un arte de pesca, seguramente el circular u oval que acabamos de describir, si bien por la proximidad de los encantadores «muiños de Teixeiro» pudiera referirse al muro de la presa, que en otro tiempo hubiera podido ser de tablones: de caneiros. Sin embargo, no ocultamos que el traer esta palabra de una latina que haga referencia a canal que tiene su dificultad por la conservación de la -n- intervocálica que debiera haber caído. Según podemos apreciar en un documento (4) del s. XVIII, aparece en Cambados la palabra Caeiros (referida a un sitio donde nunca hubo cal); en otro del año 1098 (5) aparece citado en el río Cabe (Monforte de Lemus) un «cannario de retia», que López Ferreiro traduce como «canal para pescar con red». De ser así la -n- intervocálica conservada procede de la introducción en la palabra de otra -n- acaso por asimilación a canna, o porque en esta clase de arte intervenía algún aparato compuesto de cañas, como éste de segurro es el origen de otra acepción antigua de caneiro: tabique de separación conservado aun hoy en la ciudad de Betanzos, por emplearse en ellos cañas en vez de barrotillos.

En Zamora se llama cañal a un cañizo donde cae el agua sobrante del molino para que en él queden retenidos los peces (6). También pudiera ser que esta acepción tenga que ver con nuestros Caneiros; entonces quedaría resuelta la dificultad de la conservación de la -n- intervocálica, pues la palabra estaría relacionada no con canalis sino con canna.

Los organismos gremiales organizadores de la fiesta de S. Roque acostumbraban a reunirse para tomar una colación el día 17 de agosto en el robledal que hasta hace pocos años existió a orillas del río Mendo, emplazamiento del antiguo convento donde está hoy el lavadero público de Las Cascas; en tiempos anteriores estas alegres reuniones se celebraban en los atrios de las iglesias. Nos parece ver en estos ágapes gremiales, cuyas causas eran santas, mas acaso no lo fueran tanto sus consecuencias, el origen de nuestros incomparables Caneiros, sin más diferencias que la participación de todo el pueblo (que acaso comenzara ya en pleno apogeo del banquete gremial), un ligero cambio de río y el ligerísimo de una fecha al celebrarse los actuales Caneiros el 18 de agosto, acaso porque el primer día que se celebró formalmente cuadró en domingo.

Al pasar a estudiar las fiestas «Vinalia» romanas, especialmente las rústicas, creemos conveniente adelantar que, dado su carácter tradicionalmente romano y severo durante mucho tiempo fueron simples ceremonias de carácter eminentemente religioso,no orgiástico y únicamente, como veremos, en la época clásica la parte de ellas consagrada a Venus se va ampliando hasta quedar convertidas en fiestas fuertemente eróticas y sensuales, pero en ninguna de sus épocas adquieren la nota báquica que caracterizan las Dionisíacas griegas.

Las «Vinalia» romanas son las fiestas que más religioso y más arcaico carácter guarda-

---

(1) Diccionario encyclopedico de lengua portuguesa, París, pág. 284.
(2) M. Valladares: Diccionario gallego-castellano, Santiago, 1884, p. 92.
(3) L. Carré Alvarellos: Diccionario galego-castelán, Coruña, 1933, p. 192.
(4) Año 1753. Arch. Hist.Nac., legajo 23 de apeos de la Orden de S. Juan de Jerusalem, encomienda de Beade: "...y desste marco ba al que llaman dos *Caeiros*, junto al camino queba desta villa de Camvados ala Barca das esttacas...". Debemos esta referencia a la gentileza de nuestro buen amigo D. José Caamaño.
(5) Esp. Sagr. XL, p. 193, apud Galicia Histórica, I, p. 50.
(6) Es esta referencia una de las muchas amabilidades que tenemos que agradecer a nuestro querido profesor y eminente filólogo Dr. Moralejo Laso.

ron, sobre todo en las agrupaciones campesinas. Tanto es así que hoy son la base de la investigación sobre la remota antigüedad del culto a Júpiter y a Venus (1), mucho antes de la influencia griega, que parte del siglo V.

Eran tres estas fiestas:

«Vinalia rustica», 19 agosto: Rogativas a Júpiter como dios del Tiempo, para lograr una favorable madurez de la uva y la "*auspicatio vindemiæ*" por el «flamen Dialis», el sacerdote de Júpiter.

«Meditrinalia», 11 octubre, degustación del vino viejo y del nuevo mosto, «medicamenti causa», con fines curativos, como dice Varrón (2). Al mismo tiempo que se degustaba, se libaba con el siguiente conjuro: "*novum vetus vinum bibo, novo veteri morbo medeor*", bebo vino nuevo y viejo, curo el mal nuevo y viejo (3). Las noticias referentes a esta fiesta son muy escasas; pero según los tratadistas pertenecen a un estrato antiquísimo predeístico de la religión itálica, pues las invocaciones aparecen sin nombres de dioses (4). Posteriormente, según nos dice Festo en su epítome, se creó la diosa Meditrina para darles una base deística.

«Vinalia priora», 23 abril: Introducción del nuevo vino, "*libatio*" del "*calpar*" (vino nuevo) en honor a Júpiter, "*degustatio*" del vino nuevo. Era una fiesta, como las «Vinalia rustica» con las cuales estaban íntimamente relacionadas, dedicada a Júpiter precapitalino como dios del Tiempo. Era un ofrecimiento de primicias a Júpiter por haber deparado buen tiempo, con motivo de la introducción del vino en la ciudad. Coincide con el "*Natalis*", consagración, del templo de Venus Erucina, «extra portam Collinam».

Las que más interesan por ser celebradas un día después de la fecha de los Caneiros son las "*Vinalia rustica*". De éstas dice Varrón (5) que su nombre procede de la palabra vino, no de Venus, como algunos creen, y constituyen el segundo día de los «fasti vinalii»; eran muy celebradas en el Lacio. En algunos lugares los preparativos de la vendimia eran comenzados primera y públicamente por los sacerdotes; aun entonces en Roma el «flamen Dialis» hacía los auspicios correspondientes a la vendimia, sacrificaba un cordero a Júpiter (y nótese aquí que no es un macho cabrío como en Grecia) y entre la operación de sacrificio y la de ofrecimiento o consagración cortaba el primer racimo de uvas, con lo cual significaba que la vendimia quedaba abierta y bajo la protección de Júpiter. En las campiñas de Tusculum, según el mismo Varrón, se leía: "*vinum novum ne vehatur in urbem ante quam Vinalia kalentur*", prohibido conducir el vino a la ciudad antes de ser convocadas las «Vinalia». Más adelante y contradiciéndose en parte, afirma que las «Vinalia rustica« se celebran catorce días antes de las Kalendas de septiembre (o sea el 19 de agosto), día en que fué consagrado a Venus un templo, y el mismo día los hortelanos, que están de fiesta le dedican sus huertos. Según Festo (6), este día está consagrado a Júpiter, porque los latinos, en guerra contra Mezentio, toda la libación de vino la dedicaron a este dios en este día y al mismo tiempo consagraron a Venus dos templos, uno "*ad Circum Maximum*" y otro "*in luco libitinense*" porque bajo su tutela están los huertos.

En estos textos es de observar que están incluídas en una tres fechas: la de la súplica del buen tiempo para maduración del fruto, la de la apertura de la vendimia y finalmente la de la conducción del vino a la ciudad. La primera ceremonia bien podía celebrarse el día señalado, pero la vendimia, así como su apertura debía tener su fecha propia (como ya notó Mommsen). En la época clásica la vendimia se celebraba entre la última semana de septiembre y principios de noviembre; y según el jurista Paulus (s. II-III), (7) los «præsides provincial» eran los encargados de fijar dentro de estos límites la época de la vendimia según las costumbres de cada comarca. La conducción del vino a la ciudad no podía ser antes de la primavera (8).

La intervención de Venus en estas «Vinalia» no es en calidad de diosa de los jardines y del amor, sino en su advocación más primitiva, libre de influencia griega, en la de diosa de los huertos y, por lo tanto, de las vides.

De todo lo que de las «Vinalia» romanas llevamos dicho no se puede inferir ni la más

---

(1) Franz Bömer, op. cit.
(2) Ling. VI, 21.
(3) Paul. Fest. p. 123 M.
(4) Franz Bömer, op. cit. p. 52.
(5) Ling. VI, 16.
(6) P. 256 M.
(7) Paul. Dig. II 12, 4.
(8) Estas "Vinalia" se nos antojan semejantes en cuanto a su parte externa y su finalidad con ciertas ceremonias de bendición de frutos y semillas que se celebran en algunas parroquias, por ejemplo en el día de S. Pedro Mártir en Santo Domingo de La Coruña. En Betanzos hay una modalidad del mismo rito consistente en verter por la Pascua agua bendita por los sembrados y plantar en ellos ramos de olivo y laurel también benditos, todo con el fin (igual que en Roma) de impetrar de Dios un tiempo favorable y una buena cosecha.

remota coincidencia con nuestros Caneiros; son aquéllas fiestas religiosas y severas con finalidad inmediata y positiva sin ningún elemento espiritual en sentido estricto ni emotivo. En cambio tenemos en los Caneiros la fiesta más orgiástica que los tiempos modernos permiten; de ellos pudiéramos casi decir como de los antiguos misterios báquicos «nihil nefas ducitur», todo es licito; es abundante en valores espirituales y está desprovista de todo carácter religioso y positivo.

Con lo que sí le hemos encontrado gran semejanza, ha sido con las fiestas que el pueblo romano celebraba en honor a Anna Perenna, la diosa que presidía el correr de los meses y de los años, estaba personificada en una vieja y había ayudado a los plebeyos en su retiro al Monte Sagrado llevándoles víveres, por lo que principalmente era honrada por la clase popular. Se selebraban el 15 de marzo a una milla de la Porta Carmentalis, por donde hoy está la «Piazza del Popolo»,y Ovidio(1)nos las describe reflejando toda su vida y movimiento orgiástico: «En los Idus de marzo se celebra la fiesta jocosa de Anna Perenna, no lejos de las orillas del errante Tiber. La muchedumbre va llegando y se esparce por todos lados sobre la verde hierba. Cada cual bebe y se sienta junto a su compañía. Algunos quedan al aire libre, unos pocos levantan sus tiendas; los hay que construyen cabañas con ramas entretejidas; otros hincan palos en la tierra y extienden sus vestidos sobre esta especie de columnas. Sin embargo el fuego del sol y del vino se hacen sentir. Se piden a [Anna Perenna] tantos años de vida como copas se vacían. Encontrarás allí quien beba los años de Nestor y alguna que por sus copas se haga tan vieja como la Sibila. También las gentes cantan allí lo que aprendieron en el teatro, moviendo las ágiles manos al compás de sus palabras, y luego, dejando las copas, se lanzan a la agreste danza, y la hermosa amiga baila extendiendo sus largos cabellos; cuando regresan vuelven jadeantes. También es un espectáculo para los que pasan, que exclaman: ¡dichosos de vosotros! Acabo de encontrar un grupo digno de ser descrito: una vieja beoda arrastraba a un viejo tan borracho como ella...».

Como se aprecia a primera vista, en diversos puntos coinciden estas fiestas con nuestros Caneiros: las dos fiestas se ven invadidas por una estrepitosa, franca y abierta alegría, también las dos se celebran a la orilla de un río, si bien Ovidio no pudo cantar las bellezas tiberinas como lo hubiera hecho ampliamente si hubiera cantado los Caneiros. En las dos se danza hasta el agotamiento, se canta y el vino corre abundante y produce sus efectos, mucho más extremados y groseros en los «Caneiros» del Tiber que en los de Betanzos. En ambos se instalan tiendas y cabañas de fronda y en ambas la mayoría gusta de permanecer al aire libre y tumbados sobre el fresco césped.

No queremos terminar estas cuartillas sin tan sólo nombrar las populares «Merendiñas» de la Torre de Hércules de La Coruña, celebradas el día siguiente a las fiestas de S. Pedro y de S. Juan en el mes de Junio, y las «Merendiñas» de Sta. Margarita, al día siguiente de la fiesta de la Santa en el de agosto. Ambas son fiestas campestres de gran jolgorio y animación que atraen a numerosa concurrencia de vecinos.

Y como final hagamos votos para que estas fiestas de solera tan popular, en las que con tanta intensidad vibra el espíritu de las clases depositarias de la más rancia tradición, tengan su merecido Virgilio u Ovidio o por lo menos un prosista hábil y psicólogo que pueda expresar con su estilo lo mucho que su espíritu ha de captar en estas fiestas evocadoras.

Y tengan estas humildes cuartillas la suerte de despertar la actividad creadora de alguno de estos investigadores y poetas.

---

(1) Fastos III, 523.

Procesión en honor de Baco.