

EL JEREZ, HACEDOR DE CULTURA I.

Génesis de una expansión: desde los orígenes hasta 1492.

María del Carmen Borrego Plá

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Caja San Fernando, Jerez, 1998.

Este libro de título tan sugestivo, pretende ser un estudio histórico del vino de Jerez a través de la historia y de los siglos, una monografía -según adelanta la propia autora en las palabras de introducción- de este producto característico del Marco del Jerez, puntal decisivo en la economía y la cultura de la zona.

María del Carmen Borrego se plantea un estudio global del vino jerezano por épocas, contextualizando el producto en cada uno de los momentos

históricos que trata. Un trabajo ambicioso del que ahora llega a nosotros la primera parte, el tomo correspondiente a las épocas antigua y medieval. El estudio del vino en épocas moderna y contemporánea, que constituye el contenido del segundo y último tomo, se encuentra actualmente en elaboración.

Dada la escasez de fuentes documentales y bibliográficas específicas existentes sobre el tema en estos períodos, la profesora Borrego realiza un recorrido histórico en el que plantea el papel desempeñado por la vid y el vino en las distintas culturas y civilizaciones que han poblado la Península Ibérica y, fundamentalmente el sur peninsular, la zona jerezano gaditana y más específicamente la ciudad de Jerez. En su extenso estudio se va acercando a los distintos tipos de vinos que se han ido elaborando a través de los tiempos en esta comarca que hoy constituye el Marco del Jerez, delimitado por las ciudades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. Y no sólo el papel que juega el vino y el cultivo de la vid en el aspecto estrictamente económico y comercial, también en el político y en el cultural, su influencia en las distintas culturas que poblaron estas tierras y su importancia como vehículo de comunicación, de relaciones personales y entre distintos pueblos.

El vino se convierte en este libro, de carácter principalmente divulgativo, en el centro sobre el que gira la obra, y se utiliza como el elemento de apoyo para narrar el proceso histórico de la zona bajoandaluza y jerezano-gaditana desde la época antigua. El vino está unido a los primeros tiempos de nuestra historia y ha influido de forma determinante en la creación de una cultura propia que, junto con el valorado producto, se ha exportado también a otras tierras y pueblos.

En el esquema de trabajo se delimitan claramente dos tiempos: el dedicado

al mundo antiguo y la época medieval. En el dedicado a la Antigüedad se destaca fundamentalmente la importancia y evolución del espacio geográfico en que queda enmarcado el libro y el valor del vino como producto generador de historia, así como la importancia de la situación costera y del transporte marítimo en el comercio de la época. La autora pone especial interés en los orígenes remotos de las tres ciudades del actual Marco, entre las que El Puerto de Santa María constituía un importante centro de producción, recepción y embarque de mercancías.

Aunque también hace referencia a la producción de vinos entre los egipcios, las civilizaciones cretense y micénica, los griegos, cartagineses y judíos y las del mundo mediterráneo en general, en estos primeros tiempos serán los fenicios los que destaquen en la zona ocupada por la ciudad de El Puerto, pueblo que alcanzó el mayor nivel de producción y comercialización de este producto y del que ha llegado hasta nosotros el lagar del yacimiento del Poblado de Doña Blanca.

Otro momento decisivo en el mundo antiguo fue el romano, y Borrego Plá destaca la introducción en esta zona de las barricas de madera, que realizó Cesar siguiendo la costumbre gala, o la norma de marcar las ánforas especificando el tipo y la calidad del vino, el año de cosecha y las marcas de cosechero y alfarero, estas últimas a partir del siglo I. En esta etapa los vinos de la zona jerezana competían, por su bondad y calidad, con los mejores del imperio y el jerezano era escogido y caro.

En época medieval se destaca la presencia del vino en el mundo visigodo -es un producto de gran importancia para ayudar a la digestión de comidas pesadas y grasientas- y en el musulmán -en cuya cocina se emplea el vinagre como condimento-, momento en que la comercialización de nuestros vinos salta al continente africano. Aunque el Islamismo prohibía el consumo de vinos a los musulmanes, en Al-Andalus era frecuente el consumo de vinos dulces sobre todo, dada la importancia del producto en la zona. Varias veces prohibido, sin embargo su uso se generalizó en el campo de la medicina.

Con la Reconquista, y a medida que ésta iba avanzando, el vino fue tomando carta de naturaleza, y además de sus valores como complemento dietético y elemento festivo, se fue ligando cada vez más a la liturgia religiosa y jugaba un papel fundamental en las reglas sociales y el protocolo entre caballeros. Los vinos andaluces y, de entre ellos, los de Jerez, eran los más codiciados por castellanos y extranjeros. El vino de Jerez se apreciaba especialmente y era utilizado como premio o regalo de valor. Además, durante la baja Edad Media se desarrolló el cultivo de la vid en la zona y El Puerto, junto con las otras dos ciudades hermanas -Sanlúcar y Jerez-, tenía una situación geográfica privilegiada para el

comercio africano. Alfonso X, al conquistar la zona, otorgó ferias y privilegios a estas ciudades, en los que tenía un papel importante el vino, e incluso se dictaron leyes y ordenanzas específicas para este producto. La autora destaca en este capítulo que el empleo generalizado de la bota de madera desarrolla, a finales de la Edad Media, el oficio de los toneleros, que ya fabricaban las barricas para el comercio de conservas atuneras.

También por esta época, el conocimiento de la mar y la navegación, que se había ido asentando en la ciudad de El Puerto de Santa María desde siglos antes, estaba abriendo a la ciudad y a los vinos de la comarca nuevos horizontes de mercado. Además, las largas travesías marítimas obligaban al consumo de vinos y, por otra parte, las tabernas también comenzaron a hacerse frecuentes y numerosas en esta ciudad.

La profesora Borrego intenta destacar que tanto en el mundo antiguo como en el medieval, y en todas las culturas, el vino de la zona jerezana mantuvo su condición de bebida noble. Tampoco se olvidan, a lo largo del libro y en las distintas épocas, las referencias al desarrollo de la industria naval -tan importante para el comercio-, la calidad de las tierras, los cultivos y los distintos tipos de vides, las industrias subsidiarias, los instrumentos utilizados en su elaboración, el carácter ritual y mitológico, el valor hospitalario y social, su empleo en monedas y como motivos decorativo, los distintos modos de servirlo y degustarlo, sus cualidades como desinfectante y las terapéuticas y benéficas para la salud, o su empleo como reconstituyente, en medicina y la preparación de compuestos.

En el aspecto material el libro destaca por su cuidada edición y por la calidad y cantidad de dibujos, mapas, esquemas y fotografías, algunos bastante ilustrativos, entre los que cabe señalar por su interés los procedentes del Museo Arqueológico de Jerez. Documentalmente creemos interesante resaltar el apoyo de la autora en textos antiguos y en una extensa bibliografía -aunque con algunas erratas que achacamos a la edición- que supone casi todo lo publicado sobre historia de la zona estudiada. Y en general, este primer tomo recién publicado constituye esencialmente una visión del proceso histórico de esta zona sur peninsular desde sus orígenes más remotos hasta los albores de los tiempos modernos.

Mercedes García Pazos

CANTERA Y OBRA

Juan Clemente Rodríguez Estévez

Biblioteca de Temas Portuenses,
11, Ayuntamiento de El Puerto de

Nos encontramos ante un libro que se puede considerar la primera parte de un arduo trabajo de investigación y reflexión como es la tesis doctoral del mismo autor, *Los canteros de la Catedral de Sevilla*, recensionado en el último número de esta revista.

Cantera y obra, de Juan Clemente Rodríguez Estévez, demuestra cómo de las Canteras de la Sierra de San Cristóbal salió un porcentaje muy alto de la piedra, la materia prima fundamental, para la construcción de la catedral de Sevilla. Como recoge el autor del libro, en esta piedra portuense está el origen de las virtudes y males de la propia catedral, su belleza decorativa y la degeneración la piedra en algunas zonas del edificio.

Pero este libro no es sólo la demostración de la utilización de nuestra cantera en la construcción del emblemático edificio sevillano, sino que va más allá, reivindicando el trabajo de la piedra y el del cantero que hace la saca de ésta, como piezas fundamentales para entender la gran obra arquitectónica de la Catedral de Sevilla y otras muchas.

En su investigación, Rodríguez Estévez no desdeña el estudio de las técnicas ni los oficios artesanos, en beneficio del trabajo considerado puramente artístico. Busca la globalidad, la integración de las distintas fases por las que pasa una gran obra, para entender su conjunto. Y nos ofrece la idea de la gran catedral hispalense en relación con nuestra ciudad y de ésta, con su entorno inmediato. El Puerto de Santa María, Jerez y otras ciudades vecinas, entre ellas, como demuestra este libro, Sevilla, han utilizado desde siempre la piedra de la Sierra de San Cristóbal como base constructiva para muchos de sus edificios.

En el caso particular de El Puerto nos encontramos la piedra arenisca de la Sierra de San Cristóbal en cualquier parte de la ciudad, tanto en el Barrio Alto como Bajo siendo, en ocasiones, el material básico de construcción de casas-palacio, iglesias y conventos, o utilizada de forma puntual en portadas y ventanas.

Además, la explotación de la piedra de la Sierra de San Cristóbal, nos ha dejado unas canteras abiertas en mina que, como indica Rodríguez Estévez, son tan impresionantes como la propia catedral y constituyen por sí mismas un elemento importante del patrimonio histórico local que, aunque desconocido para la inmensa mayoría de los portuenses, se ha divulgado mediante la tradición oral con el sugerente nombre de las "Cuevas de la Sierra". En ellas se han situado historias que han ampliado el conjunto de las leyendas tradicionales de la zona.

Con este interesante trabajo se ha resucitado una parte importante de la historia de El Puerto, y su autor nos invita a conocer una profesión importante, la del cantero o sacador de piedra, así como su transporte y su valor socio-económico para la zona en la época que se centra el estudio, momento en que la piedra adquiere carácter de distinción, ostentabilidad y poder.

En definitiva, y para finalizar, cabe decir que con este detallado estudio, su autor consigue acercarnos a la comprensión de la actividad de las canteras en su conjunto y del particular modo de actuación desarrollado en las canteras portuenses de San Cristóbal.

Miguel Ángel Caballero Sánchez

EL COMERCIO DE VINOS Y AGUARDIENTES ANDALUCES CON AMÉRICA (Siglos XVI-XX)

Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.)

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1998

Este libro, que reúne las ponencias del curso celebrado en la Sede Iberoamericana de Santa María de La Rábida, de la Universidad Internacional de Andalucía, y editado por el Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, pretende dar cuenta de las relaciones comerciales que en torno al mundo de la vitivinicultura se establecerían entre Andalucía y América, y el modo en que estas transacciones comerciales

afectarían a cada una de las cuatro zonas andaluzas que poseen denominación de origen. Estamos convencidos que, tal y como apuntan los coordinadores de las jornadas, este libro suscita más preguntas que respuestas, lo que, sin lugar a dudas, anima a los estudiosos y las estudiosas, ya que, por tanto, quedan aún por descubrir múltiples campos de investigación del mundo del vino.

Valiente resulta la apuesta de Fernando Pérez Camacho, de resumir el comercio vitivinícola entre Andalucía y América desde los primeros momentos de la conquista, hasta la crisis de la filoxera. En estas líneas quedarán defendidas, con rotundidad, la reciprocidad de las transacciones comerciales que se establecieron en torno al vino. En la comunicación titulada Las transformaciones del paisaje agrario en la Bahía de Cádiz al impulso americano: Chiclana de la Frontera, de Domingo Bohórquez, se apunta sobre la importancia que tuvo el mercado americano en el auge del viñedo, fundamentalmente durante el siglo XVI. Para el autor, el auge que ha experimentado el viñedo chiclanero, hasta hace pocas décadas, vendrá propiciado, en gran medida, por la empresa exportadora.

El estudio presentado por Magdalena Guerrero Cano redonda y clarifica en el conocimiento del papel, tan trascendental, desempeñado por la capital gaditana en el comercio con América. Por medio de una pormenorizada exposición del tercio de Frutos y su trayectoria -de cómo éste se convertiría en arma de litigio entre las ciudades de la comarca hasta 1772- queda argumentada la manera en que la ciudad y su puerto sabrán ir asumiendo, cada vez más, un mayor protagonismo en la empresa colonial. También en un intento por encontrar lazos de interrelación entre el Tercio de Frutos y el actual Marco, Sánchez González, defiende la influencia del comercio americano en la configuración del mundo actual de la vitivinicultura de la zona. Aunque no se puede decir que las actuaciones de cosecheros y cargadores de la época colonial supongan un antecedente de las de los bodegueros actuales, sí es innegable que las relaciones mercantiles cambiarán profundamente como consecuencia de la relación americana.

El profesor García-Baquero viene a demostrarnos, con su ponencia, que la historia no sólo es la ciencia del pasado, sino que es una disciplina científica en continua revisión. En su estudio se defenestran tópicos, asumidos desde antaño como verdades categóricas; defendido queda que, aunque es innegable la impronta de la empresa americana en la transformación del paisaje agrario de la baja Andalucía, esta transformación no fue, ni tan extendida, ni de tantas dimensiones, como se ha defendido. Una vez más queda desmitificado el tratamiento homogéneo del comercio colonial, la relación entre la metrópoli y las colonias, la cuantía de las exportaciones; la dependencia inicial de las nuevas tierras, irá cambiando a medida que se vaya haciendo más autosuficiente.

La intensa relación epistolar establecida entre los hermanos Moreno de Mora, desde los primeros años del siglo XIX, sirve como hilo argumental a Alberto Ramos Santana, para tratar las consecuencias de los movimientos de independentistas sobre el comercio de los vinos y los aguardientes de Jerez. de su estudio se desprende la manera en que América proporcionaría una revitalización económica a la zona, ya que, no sólo se ampliaría la demanda y se abrirían nuevos mercados, sino porque también empezaría a llegar capitales desde las colonias. En otra zona andaluza, curioso resulta el realce literario de la identidad de los vinos de Montilla-Moriles. Confiamos en las promesas de López Alejandre y esperamos, pacientemente, a una próxima ocasión para conocer los estudios sobre la exportación de los vinos de Montilla-Moriles. Y transportándonos a los vinos del Condado de Huelva, estos se afianzarán con decisión en los mercados americanos, así queda defendido por Juan A. Márquez. El vino y el viñedo se convierten en fuentes generadoras de riquezas de la comarca hasta el siglo XX, momento en que son desplazados de los mercados norteamericanos por los vinos de Jerez. El estudio, que se extiende hasta nuestros días, pone de manifiesto la

triste realidad del viñedo en la comarca onubense: el vino y sus tierras han ido perdiendo cada vez más presencia en la vida económica de la zona.

Aurora Gámez nos propone con su acertada investigación una reconsideración a la importancia que ostentaron los vinos blancos de la Andalucía oriental en las transacciones comerciales. Estos caldos poseerán una destacada presencia en el área caribeña. De igual manera que los vinos de Málaga captaban la atención de la comunidad religiosa, los aguardientes malagueños se encontrarán totalmente eclipsados por los procedentes de la zona levantino-balear. El aumento de la demanda irá acompañado por una expansión del viñedo. Detallado y preciso es este trabajo sobre la presencia de los productos vitivinícolas de la Andalucía Oriental en el comercio colonial.

Javier Maldonado presenta un trabajo que tiene como objeto el estudio de la exportación de los vinos del Marco de Jerez en la década de los años cincuenta del siglo XIX. La hipótesis que ha guiado esta investigación es la refutación de una teoría -hasta hace poco tiempo muy defendida- que propugna que la emancipación de las colonias supuso un cambio en los mercados; así, los puertos americanos dejarían paso a los ingleses. Con este brillante trabajo, una vez más, queda demostrado que la ciencia histórica no es una disciplina anclada en el pasado, y que su hacer como historiador no se encuentra regido por la utopía de la nostalgia.

Las reflexiones argumentadas por Elena Ruiz Romero de la Cruz, suponen un interesante adelanto de la investigación sobre la exportación de los vinos y las pasas malagueñas desde mediados del siglo XIX hasta los años treinta de nuestro siglo. De su resumen se destaca el decreciente protagonismo de los mercados internacionales de los vinos de la zona, este declive solamente se vería amortiguado en diferentes momentos puntuales como cuando la plaga filoxérica afectó al país galo.

Juan García Pinilla presenta una detallada relación de las exportaciones de brandy y vino a continente latinoamericano, confiando en que el desarrollo económico y social que augura para los latinoamericanos sea el detonante del aumento del consumo de nuestros productos vínicos. Confiamos en las predicciones del autor de este trabajo, y esperamos que una nueva “década perdida” no planee sobre el futuro del continente hermano. En las páginas expuestas por Ricardo Rebuelta se pone de manifiesto el irrenuciable lazo de unión sentimental con el mundo de la vitivinicultura. Tras describir, esmeradamente, el proceso de creación del Brandy de Jerez, se aborda la cuestión de las exportaciones y comercializaciones en América latina. Un interesante trabajo en que se aúnan

tradición y modernidad. Y divertido trabajo es el de Antonio Núñez López, que hace un recorrido entretenido por las diferentes campañas publicitarias, con una asombrosa habilidad para reproducir tópicos, aunque es innegable que no le faltan ni voluntad ni datos estadísticos.

José Morilla Critz pone de relevancia con su ponencia que la presencia de los vinos andaluces en el mercado norteamericano se vería desplazada por los productos vínicos procedentes de la zona californiana. Una vez más queda demostrado que en la medida en que América se hacía más autosuficiente, la balanza comercial se inclinaba a favor del nuevo continente. Si a todo ello uniésemos la incipiente industria vitícola californiana entenderemos la manera en que estos vinos iban a desplazar a los nuestros en los mercados norteamericanos, desde finales del siglo XIX. De esta manera, y como bien señala el autor, las esperanzas puestas por los hombres del vino ante el nuevo mercado norteamericano quedarían truncadas en el siglo XX.

La única de las investigaciones que llega desde “el otro lado” es la de Viviana Conti, de la universidad argentina de Jujuy. Este trabajo, aunque su marco cronológico se engloba en el siglo XIX, no duda en hacer un detallado recorrido por siglos anteriores, nos muestra una realidad compleja y diversa sobre la presencia de los vinos españoles en las tierras andinas. Queda reafirmado que los vinos autóctonos gozaron del aprecio y el respaldo de la mayoría de la población. Por el contrario, los vinos que llegaban desde el viejo continente, debido al alto coste de los mismos, nunca llegarían a tener una amplia demanda.

Los vinos de Oporto y su presencia en el mercado brasileño durante el siglo XVIII es el tema presentado por los profesores Ribeiro da Silva y Barros Cardoso. De su estudio se desprende la importancia que supieron imprimir los vinos de la región del Duero en la economía lusa del momento; y, es más, la capacidad de estos vinos para asentarse en nuevos y difíciles mercados. Estas páginas, que denotan unas intensas y fructíferas investigaciones, nos hacen esperar ansiosos los resultados de las mismas.

Para concluir, queremos señalar que, una vez más, queda demostrado que la historia del vino corre paralela y estrechamente ligada a la historia de la humanidad. Por otra parte, que tal y como apuntábamos al principio de esta reseña, la sola lectura de este libro clarifica y profundiza en muchos aspectos de nuestra propia historia. De igual manera deja una puerta abierta a la investigación, puesto que cuanto más ahondemos en el conocimiento del vino y su mundo más conoceremos nuestra propia identidad. Y, en este sentido, son clarificadores y muy interesantes las dos investigaciones referidas a la ciudad de El Puerto de Santa

María, de época moderna y contemporánea y que firman, respectivamente Rafael Sánchez González y Javier Maldonado Rosso.

Sara Fernández Miranda

CLAUSURAS. Conventos y Monasterios en Cádiz

Barros Caneda, J.R.; Bianchi Ardanaz, S; Gómez-Álvarez Salinas, I.; Hernández Núñez, J.C.; Martínez Montiel, L. y Morales Martínez, A.J.

Diputación de Cádiz, Cádiz, 1998

No vamos a descubrir el valor del patrimonio artístico que se ha generado a lo largo de los tiempos por parte de la Iglesia, institución que ha sido una de las más importantes mecenas. Dentro de los edificios religiosos existen unos grandes desconocidos: hablamos de los conventos y monasterios, que, en su mayoría y debido a su carácter cerrado, permanecen desconocido para gran parte de la población.

Estos edificios religiosos han sido destinatarios de importantes y magníficas obras de arte que han sabido custodiar a lo largo de la dilatada historia que ha transcurrido dentro de sus centenarios muros. El desconocimiento de estas riquezas ha provocado, en no pocas veces, lamentables e irreparables pérdidas de obras de arte, a veces por venta, para hacer frente a las dificultades económicas que muchas comunidades han sufrido en ciertos períodos de su historia. Pero tampoco podemos olvidar los estragos que ciertos episodios bélicos (Guerra de Sucesión Española o Guerra de la Independencia, entre otras) causaron al patrimonio artístico de los conventos y monasterios españoles.

Conocedora del valor que la divulgación tiene, la Diputación de Cádiz ha impulsado la publicación Clausuras. Conventos y monasterios de Cádiz. Tenemos que felicitarnos porque, hasta el momento, todas las publicaciones aparecidas se centraban bien en el estudio de un cenobio determinado, o bien estudiaban los establecimientos de cierta localidad. Pero este libro de reciente aparición nos presenta, ordenados por localidades, un exhaustivo catálogo de los monasterios y conventos de clausura femenina que existen en la provincia gaditana.

La descripción de cada establecimiento conventual está encabezada por la denominación del convento identificando la orden a la que pertenece y seguida por la dirección y, para curiosos, las labores que la comunidad realiza, abundando la afamada repostería junto a bordados, labores de costura, e incluso de plancha de prendas delicadas. De este modo, el libro se convierte en una guía imprescindible en futuras visitas a las localidades gaditanas.

El Puerto de Santa María también está representado en esta. Se citan el Convento del Espíritu Santo, perteneciendo a las madres agustinas, el Convento de la Purísima Concepción, regida por las concepcionistas franciscanas -ambos ubicados en el casco urbano portuense-, y el Monasterio de San Miguel Arcángel, ocupado por las clarisas capuchinas, a las afueras de la ciudad. Los dos primeros tienen un origen común, puesto que ambos establecimientos se dedicaban a labores hospitalarias. En cuanto al monasterio, es el único de los tres que no ocupa su edificio primitivo, ya que las clarisas se vieron obligadas a trasladarse a otro recinto ante los problemas económicos que les suponía el mantenimiento del magnífico edificio situado en la calle Larga que las albergaba desde su fundación.

El libro que comentamos, tiene una pormenorizada y amena narración sobre las vicisitudes de las respectivas comunidades religiosas, y una detallada descripción artística de cada edificio, además de recoger una amplia muestra de obras de arte que se custodian en el interior de las dependencias de los establecimientos religiosos.

Del Convento del espíritu Santo, nos aproximan los autores a los tiempos difíciles que atravesó durante la Guerra de Sucesión, con la pérdida de gran parte de su fondo documental, y cuando en la Guerra de la Independencia sirvió de cuadra a las tropas napoleónicas.

Del monumental Convento de la Concepción se nos destaca su rica azulejería que arropa, en la única nave de la iglesia, su imponente retablo mayor, y también se nos descubre cómo dos importantísimos personajes de El Puerto del siglo XVII se encuentran allí sepultados. Se trata de D. Juan de Vizarrón y Araníbar y D. Jacinto José de Barrios.

En el moderno Monasterio de San Miguel, se destaca el impresionante y barroquísimo Cristo del Amor.

Estamos convencidos de que el libro descubrirá a todos aquellos que se acerquen a él, un importantísimo patrimonio digno de conocer y proteger y, al mismo tiempo, podrán deleitarse con su amena lectura, apoyada por un gran número de fotografías.

María del Carmen Perdiguero Prado

INGLESES EN ESPAÑA Y PORTUGAL. Aristócratas, mercaderes e impostores.

Consuelo Várela

Edições Colibrí, Lisboa, 1998

La investigadora Consuelo Várela, de la Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla, y una de máximas conocedoras de los hechos históricos del Descubrimiento de América y de la figura de Cristóbal Colón, nos ofrece en este libro una aproximación a los tres grandes países vinculados con los viajes atlánticos: Portugal, Castilla e Inglaterra. Especialmente se ocupa de los mercaderes británicos asentados en aquella época -fines del siglo XV en la Península Ibérica- y, sobre todo, en el litoral gaditano, sobre todo en los puertos de Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María.

El libro está estructurado en dos partes. En la primera, titulada “El desafío del Atlántico”, se ocupa de la relación entre política y comercio, mientras que la segunda es más monográfica, titulada “Cardenales, aristócratas e impostores”. A nosotros nos interesa más la primera, por los datos que aporta para la historia de El Puerto bajomedieval. Así, se ocupa de Juan de la Cosa y su famoso mapa de 1500, el primero en el que se hacen constar los descubrimientos ingleses en el Atlántico, tal y como lo demuestran las banderitas inglesas en los territorios de Nueva Escocia y El Labrador.

Pero además, Várela nos aporta datos sobre los mercaderes ingleses activos en El Puerto: Thomas Croft, Scales, William Apelton, George Bolestad, etc.

Realizado a partir de documentación de los archivos de Protocolos de Sevilla, General de Simancas, así como otros de Gran Bretaña, el libro nos aporta información sobre un período de la historia del que poco conocemos.

Destaca el índice onomástico de mercaderes ingleses que aparece al final del libro y que permite seguir las andanzas vitales de estos personajes, y sus correrías por nuestros puertos.

Es una pena que la edición de este libro no se haya realizado en nuestro país, y que haya tenido que ser una editorial lusa, con el apoyo de la Comisión Nacional de los Descubrimientos Portugueses, quien la haya publicado, dificultando así su llegada a los lectores interesados en estos temas, especialmente ahora que nuestra ciudad se prepara para conmemorar los trabajos cartográficos de Juan de la Cosa.

Manuel Toribio García

LA DIVERSIFICACIÓN DE FUNCIONES DE LA CIUDAD EUROPEA INDUSTRIAL: LOS SERVICIOS PÚBLICOS DE ALUMBRADO Y ABASTECIMIENTO DE AGUAS EN LA CIUDAD DE CÁDIZ (SIGLOS XIX Y XX).

Joaquín M^a Piñeiro y Julio Pérez Serrano.

Panfletos y materiales. Homenaje a Antonio Cabral Chamorro, historiador (1953-1997), Trebujena, Centro de estudios y Documentos, 1998, pp. 333-362.

El abastecimiento de aguas en Cádiz ha estado íntimamente relacionado con El Puerto de Santa María durante siglos, porque de los manantiales subterráneos de La Piedad, en el término municipal de esta ciudad, se ha provisto en parte a la capital de la provincia de sus necesidades de agua potable.

Durante un tiempo indeterminado este aprovisionamiento se efectuó en recipientes transportados en embarcaciones a través de la bahía, sobre todo tras la realización, durante el primer tercio del siglo XVIII, de unas importantes obras de captación y conducción de tales aguas subterráneas. Sobre este tema pueden consultarse los trabajos de Inmaculada López Mena ("Notas sobre

la conducción de aguas a la ciudad de El Puerto de Santa María, 1721-1741", *Revista de Historia de El Puerto*, 2, 1989, pp. 77-90) y Jesús M. González Beltrán (Abastecimiento de agua en El Puerto de Santa María del siglo XVIII. La obra de la Fuente, APEMSA, El Puerto de Santa María, 1989).

En el siglo XIX la situación cambió radicalmente, pues esas infraestructuras de época preindustrial se modernizaron. En la segunda mitad de esa centuria se llevó a cabo la construcción de un sistema de captación y conducción propio de la nueva época industrial. Se edificó entonces una Casa de máquinas y se tendió una acometida de tubos de 40 kms. De longitud, desde El Puerto a Cádiz, para el abastecimiento de agua de ambas ciudades desde los manantiales subterráneos de La Piedad. Al respecto puede consultarse a Javier Maldonado Rosso (La traída de las aguas de La Piedad, programa de la exposición, El Puerto de Santa María, Centro Municipal del Patrimonio Histórico, 1989).

Se trata de un aspecto importantísimo de la historia de nuestra zona que está siendo objeto de investigación por parte del Centro Municipal del Patrimonio Histórico, entre cuyos proyectos se encuentra la recuperación de un tramo del acueducto subterráneo de La Piedad y la creación en torno a él de un centro de interpretación de ese patrimonio histórico.

El artículo que Joaquín M^a Piñeiro y Julio Pérez publican en el volumen

extraordinario de Panfletos y Materiales dedicado a la memoria de Antonio Cabral estudia este asunto desde la perspectiva de Cádiz capital. Los autores centran su trabajo en los problemas por los que atravesó el servicio de abastecimiento de agua de Cádiz en la primera mitad del siglo XX, a saber: los habidos con el aumento del caudal de agua que precisaba Cádiz, con la calidad de la misma y el conflicto surgido entre El Puerto de Santa María y Cádiz por la propiedad y disfrute de los manantiales del Valle de Sidueña, a partir de 1929, dado que a la postre El Puerto se vio afectado en el caudal de agua que recibía para su abastecimiento.

Se trata de un artículo que hace una interesante aportación a un tema de muchísima importancia en la historia de la Bahía de Cádiz, particularmente de Cádiz y El Puerto de Santa María.

M. R. C.

**IMÁGENES Y REALIDADES
DE LA HISTORIA Y CULTURA
CONTEMPORÁNEAS DEL
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY.**

Javier Maldonado Rosso

Demófilo. Revista de Cultura Tradicional de Andalucía, 24, Fundación Machado y Diputación de Cádiz, Cádiz, 1997, pp. 211-227.

El título que propone Javier Maldonado es ambicioso y lo suficientemente atractivo como para invitar a la lectura. Es un título que combina, distinguiendo, entre imágenes y realidades, entre historia y cultura contemporánea. Una distinción que representa todo un envite para ciertas perspectivas, para ciertas maneras de entendernos, apercibirnos y construirnos. A continuación, el resumen clarifica en ocho líneas la estructura del artículo y esboza el enfoque que va a utilizar. Es un resumen bien construido que conjuga

el tópico con las imágenes colectivas, que habla de choques con la realidad y de percepción del territorio... El tipo de presentación que suele hacer las delicias de las nuevas corrientes historiográficas.

El artículo está bien estructurado en torno al análisis de tres aspectos que Javier Maldonado considera básicos para “entender”, y subrayo esta palabra, mejor la cultura contemporánea de nuestro territorio. Los tres puntos son organización y percepción del territorio, las características y peculiaridades de los vinos del Marco, y el proceso de transición a la vitivinicultura moderna. Aun subrayando el acierto en la selección de los aspectos, me hubiese gustado leer por qué esos tres son las claves para el propósito final y no, por ejemplo, la seg-

mentación social en familias extensas de la agroindustria vinatera. Igualmente habría enriquecido más el artículo si se hubiese incluido un pequeño apartado de síntesis que combinase los aspectos para entrever de qué forma coadyuvan a ese desconocimiento general y su influencia en la construcción de imágenes colectivas, tópicos y/o cultura contemporánea.

De vuelta al texto, hay que resaltar que la forma de exposición es clara y contundente. Deconstruir cada apartado es un ejercicio interesante y enriquecedor porque no habla solo del método histórico de interpretación empleado, sino que nos habla también del autor. El autor está en el texto y eso se nota. Y se agradece. En este artículo Javier Maldonado es un autor que crea y no un recolector de datos que interpreta. Primero plantea la realidad objetiva a partir del exhaustivo conocimiento histórico que tiene y evidencia. A continuación recurre a su conocimiento perceptual de lo que “los Otros ven” para exponer la imagen desvirtuada y, para terminar, explica brevemente—demasiado brevemente a mi juicio—las razones de la discordancia entre realidad histórica e imagen. Justo y preciso.

Sin embargo, encuentro cierto desequilibrio entre la atención prestada a cada forma de conocimiento. El esfuerzo se centra-disciplina obliga-a prestar un mayor detalle y, por tanto un mayor peso específico, al conocimiento histórico para exponer la realidad objetiva. Pero, para ilustrar la imagen desvirtuada que tiene el conocimiento cotidiano general utiliza datos que, quizás por provenir de su propia experiencia etnográfica, no detalla con tanto primor. Ejemplos que, aunque justifican la propia elaboración del artículo, no reciben-a mi entender-toda la atención que revelan sus contenidos. Me refiero a notaciones etnográficas como que el conocimiento de la organización del territorio vitivinícola entre los habitantes de la zona es minoritario (p. 213); que tal profesor de California comenta la confusión geográfica de sus alumnos; que los forasteros que circulan por la CN-IV se decepcionan ante la ausencia de viñedos; que los habitantes del Marco vienen experimentando, desde hace unos años, la impresión (p. 214) de que cada vez hay menos viñedos; que el consumo de güiski entre los trabajadores no solo se restringe a la "copa" nocturna sino que se toma tras el almuerzo y también a media tarde (p. 216)...

O esta última que, por ser razón histórica, detalla mejor el porqué de la imagen que le otorga el protagonismo empresarial a los capitales extranjeros durante la modernización y desarrollo de la vinatería. Achaca el autor esta percepción al papel de algunos viajeros ilustrados y románticos quienes transmitieron observaciones superficiales (p. 222) porque sus informantes—muy buena apreciación interpretativa—pudieron ser partidarios de la institución gremial. Unido esto a un hecho histórico cual fue el enfrentamiento de tintes xenófobos entre pro-

teccionistas e impulsores de la liberalización, y que ayudó a sobredimensionar el peso específico de los extranjeros en esta actividad (p. 222). Aunque en este punto echo en falta alguna referencia concreta a los términos con la que las partes se referían a sí mismas o a la contraria, la explicación me parece como mínimo digna de consideración

No son, sin embargo, tan afortunadas las explicaciones de las imágenes que conforman la cultura contemporánea. Explicar que muy pocos extranjeros identifican el Sherry con el Marco por la cuestión de las imitaciones es, con ser muy cierto, otorgarle demasiada relevancia a la campaña publicitaria del British Sherry y restarle peso a toda una tradición histórica de exportaciones. ¿No podría ser—aventuro—que el jerez ha traspasado las fronteras espacio-administrativas, se ha convertido en un símbolo—como el Toro—y ha dejado de pertenecer a la tierra de albarizas que lo cría?

Usando esto como hipótesis y analizando la estructura profunda del texto, vislumbro el porqué de ese desconocimiento de la organización del territorio vitivinícola por parte de los habitantes de la zona y, al mismo tiempo, me aclara por qué tiene el discurso ese aire de terruño que le lleva al autor a rechazar en dos ocasiones el posible chauvinismo que pudiera desprenderse de su discurso (págs. 216 y 221).

Lo que el autor pretende, o por lo que creo que aboga, es por territorializar la imagen del Sherry; por devolverla a su espacio original; por vararla junto a la brisa marina que favorece su crianza biológica. Y todo esto, como instrumento para acentuar la autoconfianza que toda comunidad necesita para desarrollarse (p. 223). Con lo cual, y trabajando en lo que lo hago, no puedo estar más de acuerdo. Pero este mismo deseo de explotación de un recurso endógeno, si se me permite el tecnicismo, hace caer al autor en una excesiva identificación entre territorio y producto.

En este punto el discurso refleja una prevalencia de los principios de la geografía económica y relega a un segundo plano el mundo de las imágenes colectivas. Dicho de otra forma, en el discurso impera la concepción de que la organización del territorio vitivinícola (que pertenece—no lo olvidemos—a la esfera de transformación económica de un espacio, o sea, a la organización de un paisaje) debe primar—es más real y por tanto más objetiva y tangible—sobre la percepción y/o construcción cultural de ese mismo espacio, o sea, sobre un territorio. Ambos planos re-presentacionales, aunque coincidan en el tiempo y se superpongan sobre un mismo espacio, no tienen por qué tener la misma correspondencia en sus límites físicos ya que comparten esferas distintas de la realidad.

Quizás por este motivo podamos entender un hecho como es que “la visión que los otros tienen de nosotros” va progresivamente convirtiéndose en la imagen hegemónica de nuestro propio imaginario colectivo, un imaginario donde los tópicos externos encuentran una cada vez más adecuada escenografía cultural. Entonces, y aplicando mi visión particular de la conversión del lugar en espacio turístico, comprendo mejor por qué la imagen y comportamiento de los habitantes de la zona y de los forasteros se parecen cada vez más, y por qué los cantaores de flamenco beben güiski en catavinos sólo cuando actúan (p. 216).

Una vez en este punto, creo que se abre una línea de investigación histórica muy interesante. Partiendo del problema que en la actualidad supone la comarcalización de Andalucía, se podría analizar la evolución de la percepción del territorio tomando la relación entre, por ejemplo, la organización administrativa de 1833, la evolución de las hectáreas de viñedos, la organización económico-institucional desde los años veinte del siglo XIX y la construcción de la zona del Jerez superior con la inclusión de Lebrija en 1997 (datos extraídos de la p. 213).

Por no alargarme, aunque el artículo da para muchísimo más, me gustaría finalizar explicando por qué subrayé la palabra “entender” párrafos atrás. Muy simple: para llamar la atención sobre ella. Pero sobre todo porque ese fue el objetivo de Javier Maldonado al escribir el artículo. Él quiere “entender” y hacernos “entender” nuestra cultura contemporánea. Él quiso aprovechar la ocasión que le ofrecía Demófilo para aventurarse como historiador a escribir en una revista de cultura andaluza; ¡como si la cultura andaluza fuese corporativista y solicitara un certificado académico antes de acercarse a ella o fuese coto de caza o cortijo de antropólogos!. Y aunque en absoluto esté de acuerdo con la cita de Freedman, sí recomendaría a todos que intentasen cumplir la de Vilar y dejar a un lado los papanatismos disciplinistas (con permiso de la RAE). Y en este artículo tenemos la mejor prueba.

Javier Maldonado nos plantea un ejercicio para discernir cuál de los dos planos cognitivos en los que se re-presenta un territorio tiene una mayor potencialidad de desarrollo. Nos invita a reflexionar sobre cuál de las dos imágenes del espacio es el recurso endógeno más viable, sobre cuál rasgo cultural es susceptible de convertirse en recurso, en patrimonio, sobre el valor de la tradición y los mecanismos del cambio socio-cultural. El artículo no es, hablando con propiedad, un estudio histórico. Ni siquiera resulta una aportación histórica novedosa porque lo aportado ya estaba escrito. El artículo es rico y muy válido no por sus contenidos, que también, sino por las implicaciones que una “historia aplicada” tiene no sólo sobre la comprensión del presente sino, muy especialmente, sobre la preparación del futuro. Lejos de ortodoxias, Javier Maldonado nos muestra

en este ejercicio que ciertos compromisos difícilmente pueden separarse de la acción para un humanista intelectual—hoy llamados científicos sociales—cuya labor quiera ir más allá de la simple presentación de los resultados de una investigación. Plantea nuevas líneas de actuación, indica por dónde se podría ir si, con imagina-acción, fuésemos capaces de poner las imágenes en acción convirtiéndolas en recursos sostenibles para el territorio.

Antonio Miguel Nogués Pedregal

**PEDRO MUÑOZ SECA Y EL
TEATRO DE HUMOR CON-
TEMPORÁNEO (1898-1936)**

**Marieta Cantos Casenave y
Alberto Romero Ferrer**

Servicio de Publicaciones de la
Universidad de Cádiz y Fundación
Pedro Muñoz Seca, *El Puerto de
Santa María*, 1998

Toda historia del teatro tiene dos vertientes: la vivida por el espectador en cada representación y la revivida por el erudito en cada retrospectiva (siendo muy común que entre los dos no haya acuerdo alguno). Así, si uno se da un paseo por la historia del teatro español, desde el Auto de los Reyes Magos Hasta José Luis Alonso de Santos, encontrará que a pesar de que la dramaturgia de más éxito entre la masa ha sido siempre el teatro de humor, la crítica especializada y los estudios

filológicos le han considerado siempre como el hijo menor de la tragedia, esgrimiendo quizá factores como la superficialidad o la caducidad de su mensaje. El humor siempre ha sido “la otra” del teatro español porque pocos filólogos han sido infieles a su amor por la tragedia. Afortunadamente, esta tendencia se está fracturando en los últimos años y poco a poco el humor va adquiriendo la importancia que se merece. En este contexto es donde surge y toma abrigo este nuevo trabajo de los profesores de la Universidad de Cádiz, Marieta Cantos Casenave y Alberto Romero Ferrer. En efecto, Pedro Muñoz Seca y el teatro de humor contemporáneo se viene a incorporar con luz propia a la estrecha relación de estudios sobre el tema, donde también es de justicia mencionar otros trabajos como los de Crespo Matellán, el propio Romero Ferrer, Espín Templado o Carlos Serrano.

Sin embargo, y como podemos comprobar, la mayoría de estos estudios obvian la época que transcurre entre 1898 y 1936, donde sólo algunos de los grandes creadores del teatro de humor se salvan de ser sometidos al absurdo destierro al que la crítica los ha sometido. Es el caso de Jardiel Poncela, Miguel Mihura, Carlos Arniches o los hermanos Álvarez Quintero (que en todo caso tampoco han recibido toda la atención que a mi juicio se merecieran).

Pero quizá el caso más injusto de olvido e indiferencia sea el del portuense Pedro Muñoz Seca (1881-1936), el autor de la famosa comedia tan traída y llevada de *La venganza de don Mendo*. Muñoz Seca es uno de esos proscritos de las historias oficialistas de la literatura, que tuvo en vida dos pecados: escribir teatro de humos y tener éxito con él, cosa que parece casi imperdonable en los cenáculos de la intelectualidad.

Iniciando casi la necesaria reivindicación, la obra que nos ocupa es el resultado del gran éxito obtenido con el II Congreso de Historia y Crítica del Teatro de Comedias, que se celebró en El Puerto de Santa María a finales de agosto de 1996. Recogiendo la mayoría de las ponencias presentadas, el estudio se estructura acertadamente en capítulos temáticos como si de un estudio al uso se tratase, abarcando los mayores puntos de vista posibles: géneros dramáticos en Muñoz Seca, su contexto teatral, sus inicios literarios y teatrales, *Don Mendo* y otros éxitos, la relación de Pedro Muñoz Seca con el humor y el cine y la posterior consideración del autor, finalizando con varios artículos de orden general sobre el género cómico.

En todos estos estudios, sin embargo, hay unas líneas confluyentes que pasarían por destacar la importancia del legado teatral de Muñoz Seca, no sólo en el ámbito gaditano o andaluz, sino nacional, la habilidad en el tratamiento del lenguaje, su perfecto conocimiento de los recursos y las técnicas escénicas y la riqueza de su producción artística, ámbito en el que *La venganza de don Mendo* se nos muestra sólo como la punta de iceberg de un sistema cosmovisionario propia del mundo y del teatro perfectamente estructurable y meditado.

Pero, sobre todo, el valor de este libro es el valor de toda obra iniciática: el de abrir caminos para futuras investigaciones, el de servir de acicate para proyectos monográficos más ambiciosos. Cualquier estudio posterior que mañana se dedique a Pedro Muñoz Seca o cualquiera que pretenda simplemente acercarse a la figura del dramaturgo (“comiturgo” en este caso), tendrá que pasar necesariamente por la atención a esta obra pionera, cumplidora así de los dos objetivos que toda investigación seria debe contemplar: la función intelectual (estímulo-controversia) y la función social (didactismo-utilidad).

Iván Mariscal Chicano