

Las burbujas y la feminidad¹

Dominique Fournier

RESUMEN

En cierto modo la burbuja es un misterio de la naturaleza que representa la ambigüedad de lo tangible y lo vacío. También se relaciona con el calor y la humedad atribuidos al ámbito femenino. Este ensayo intenta mostrar el nexo simbólico que existe entre las burbujas y múltiples fenómenos de las relaciones socioculturales.

No hay carga más pesada que la mujer ligera

Miguel de Cervantes

¿Por qué el aficionado un poco curioso tiene tantas dificultades para descubrir textos relativos a la burbuja alimentaria? ¿Será preciso que se le juzgue un tema tan despreciable como para que nunca se le considere con seriedad y no se le confiera sino un vago desdén? Es cierto que los investigadores en ciencias humanas interesados serían muy aventurados al pretender tratar un fenómeno —asimilado al vacío por algunos— sin correr el riesgo de que sus escritos sean tachados de “huecos”. Sin embargo, aquel que se asoma con serenidad al contenido de una copa de champán, de un tarro de cerveza, o de una *xoma* de pulque, terminará tarde o temprano por convenirse de que es en la burbuja donde puede nacer la interrogación y reside el problema. Un problema de *marketing* para toda bebida moderna, claro, y sobre todo una auténtica cuestión de etnología que permite abordar algunos temas fundamentales de la disciplina. Comenzando por las representaciones indígenas de la vida y la muerte, o la percepción cultural de las relaciones entre los sexos.

¹ Traducción del francés por Dulce María Zúñiga.

Unos se contentarían con una aproximación simbolista, y se concederían reflexiones fáciles y placeres gratuitos que, como en algunas páginas dedicadas a ese tema por M. Onfray,² confinarían rápidamente a una filosofía de salón —como existe una tauromaquia de salón donde se trata sobre todo, lejos de cualquier peligro que no sea el ridículo, de contemplarse toreando la propia sombra—. La encuesta etnográfica y la investigación histórica³ demandan, sin embargo, abordar la burbuja desde el ángulo de la etnotecnología, y luego inscribirse en los problemas de la antropología social; pero, a fin de cuentas, dan también a entender que esas distinciones prácticas terminan encerradas en la esfera de una misma lógica: la imagen de la feminidad.

LAS BURBUJAS DE LA ETNOTECNOLOGÍA

¿Pueden las burbujas ser percibidas fuera del medio en el que se experimentan y, por lo tanto, en ese caso, del líquido y recipiente que las aprisionan? Dicho de otra manera, ¿puede uno apreciar las burbujas en sí mismas o más bien por el hecho de que ellas componen una forma de complementariedad armoniosa con la bebida de base? La pregunta debe ser hecha, no sólo en la medida en que las burbujas se revelan intrínsecas a ciertos líquidos, sino también porque numerosos productos de consumo diario insisten en su presencia: ¿por qué los vinos efervescentes, las aguas o bebidas sobrecargadas con CO₂, las cervezas temblorosas y con espuma? ¿Se ha vuelto la burbuja un elemento esencial, más o menos indispensable, o sigue siendo un elemento subalterno del complejo creado de esa manera? Sin duda no sólo es una dimensión simbólica que sube a la superficie con esa figura esférica, sino también la reivindicación y comercialización de una nueva maestría técnica.

Comencemos por lo más evidente: el recipiente destinado al consumo. Estudios recientes, como el de Maujean⁴ en Reims, mostraron que la for-

² Michel Onfray, *La raison gourmande*, París, Grasset, 1995.

³ Este texto se inspira en un estudio realizado en 1995 en el marco de la ANVIE, solicitado por tres productores de champán, agua gasificada y cerveza. Se procedió a una investigación de campo en la región de Béziers, en Francia, y a un análisis sensorial efectuado en laboratorio con degustadores parisienses. Este trabajo dedica también una parte no desdenable a mis conocimientos etnográficos sobre el pulque mexicano (desde 1971), así como a ciertos mostos de la baja Andalucía (desde 1990).

⁴ Alain Maujean, "Histoire de bulles", ponencia presentada en el 29^o Congrès de l'Union française des Enologues, Reims, 1989.

mación de burbujas dependía de las microporosidades del vidrio. Así se puede suponer que una difusión creciente de los vasos de plástico desechables ha contribuido a la expansión económica de ciertas bebidas, que ha favorecido el aspecto visual y transformado la impresión táctil al mismo tiempo que las cualidades organolépticas. Pero es cierto que el líquido debe conservar en sí mismo suficiente gas carbónico para estar chispeante.

El ejemplo de las cervezas es significativo en este aspecto, ya que las descripciones que nos llegan desde la antigüedad parecen sugerir que no tenían burbujas, en todo caso no de manera importante. Cuando Diodoro de Sicilia señala, en *Nacimiento de los dioses y de los hombres*,⁵ que “los egipcios preparan [...] con cebada una bebida que no le pide nada al vino por su aroma y a la que ellos llaman *zythos*”; y Plinio, autor de la *Historia natural*,⁶ evoca y critica la cerveza de los pueblos de Galia y España, y subraya que la maceración de los granos permitía a esos brebajes (*cervesia* en Galia; *caelia* o *cerea* en España) añejarse. Ninguno de los dos evoca “el admirable genio del vicio que ha encontrado finalmente el medio de volver embriagante el agua”, la menor burbuja que permitiría distinguir la cerveza del vino. Al contrario, Hell⁷ cita diversos textos posteriores que insisten más bien en la “viscosidad espesa y harinosa” de las bebidas hechas con cereales elaboradas antes de la utilización del lúpulo.

Sin duda, esta última provocó una verdadera revolución en las técnicas de la cervecería, del mismo modo que el control de las levaduras. Se sabe, en efecto, que la cerveza —como los vinos espumosos— sufre una segunda fermentación después de la fase de la fermentación tumultuosa. En el transcurso de ésta, y bajo la acción de las levaduras introducidas por el cervecero en el mosto, los azúcares contenidos en el almidón de los granos malteados se transforman en alcohol y gas carbónico. Al probar que esas levaduras estaban ausentes de las célebres cervezas del imperio faraónico (3100 a 332 a. de C.), los trabajos arqueológicos de Dewel Samuel⁸ demostraron que los productos egipcios no se parecían nada a las actuales Corona y Dos Equis, en particular en las burbujas.

⁵ Diodoro de Sicilia, *Naissance des dieux et des hommes*, París, Les Belles Lettres, 1991, p. 45 (L. I. 34).

⁶ Plinio, *Historia Naturelle*, París, Les Belles Lettres, 1958, p. 72 (L. XIV. 29).

⁷ Bertrand Hell, *L'homme et la bière*, sff. Jean Pierre Gyss, 1982.

⁸ Dewel Samuel, “Les secrets de la bière des pharaons dévoilés”, *le Monde*, 6 de septembre de 1996.

Es verdad que las capacidades técnicas del tiempo hubieran limitado de todas maneras las posibilidades de segunda fermentación, llamada hoy "de guardia". En efecto, para terminar la transformación de los últimos extractos de fermentos,⁹ "el cervecero utiliza rayos o tanques cerrados: la disolución del CO₂ así permitirá una saturación natural que se traduce en el burbujeo y la espuma de la cerveza".¹⁰ Se puede dudar de que el yeso utilizado para tapar las vasijas en que se transportaban¹¹ haya bastado para controlar esta formación de burbujas en la cerveza egipcia. Como sea, habrá que retener del análisis diacrónico de las representaciones pictográficas de la cerveza que, hasta ciertas naturalezas muertas del siglo XVII europeo, burbujas y espuma no inspiraron sino rara vez a los pintores y los comentaristas,¹² como si su valor económico no fuera primordial. De hecho, una de las excepciones más notables de esta tendencia es el pulque azteca.

La mayoría de los códices mexicanos representaban el *octli* con una nube de puntos por encima de las vasijas de distribución o de los vasos en los que se bebía. Esta convención permitía al *tlacuilo* evidenciar la utilización de un líquido ceremonial preparado con el *ocpatli*, una hierba calificada por los españoles como "demoniaca", porque aseguraba el pasaje simbólico y formal del pulque cotidiano al universo religioso. A veces algunas figuras a manera de puntas adornan los recipientes del pulque:¹³ vienen sin duda a expresar que, como lo afirmaba Lucrecio, "... mientras más llenos de asperezas [los elementos del jugo que baña el tejido poroso de la lengua], más pican a ese órgano y lo desgarran"¹⁴ en la forma de acidez y de una impresión de frío, por ejemplo.

X. de Planhol¹⁵ mostró muy bien hasta qué punto la búsqueda de fres-

⁹ Algunas cervezas se abstienen de esta fermentación anaeróbica: es el caso de las cervezas belgas llamadas *lambic*, que parecen estar espontáneamente provistas de levaduras excepcionales (Jacques de Keersmaecker, "The Mystery of Lambic Beer", *Scientific American*, 1996, pp. 56-62).

¹⁰ Hell, *op. cit.*, p. 83.

¹¹ *Ibid.*, p. 13.

¹² François Sigaut me mostró los cuadros pintados por Georg Hinz hacia 1665, en Hamburgo, tal como fueron reproducidos en el *Jarhbuch 1985*, editado por el *Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V.*, Berlín, 1985; hasta entonces, e incluso entre los holandeses, como Willem Kalf, se había impuesto el motivo del vino blanco, la cerveza se disimulaba por lo general en los tarros de barro cubiertos; se pretende que esa manera de servirla respondía a la necesidad de beber la cerveza caliente en Alemania, y en particular en Suabia. François Sigaut, "La diversité des bières. Questions sur l'identification, l'histoire et la géographie récentes d'un produit", en *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*, Ediciones Errance, 1996.

¹³ Por ejemplo, *Codex Borgia* 12, 68; *Codex Borbonicus* 11.

¹⁴ Lucrecio, *De la Nature*, París, Les Belles Lettres, Gallimard, 1985, p. 166.

¹⁵ Xavier de Planhol, *L'eau de neige, le tiède et le frais*, París, Fayard, 1995.

cura ha obsesionado a generaciones de consumidores en los países sometidos a temperaturas elevadas, y divididas entre el lujo y la necesidad.¹⁶ La presencia de burbujas en algunas bebidas contribuyó a responder a esta espera, no sólo en la impresión de frescura capaz de apoderarse de ciertas bocas, sino también en el proceso de fabricación¹⁷ y, claro, en las modalidades de distribución a los consumidores.

Con frecuencia, la fabricación industrial de las bebidas burbujeantes ha acompañado la de hielo en una misma unidad de producción. Esta práctica no sólo concierne a las cervecerías del sur de Francia o de España. En un grabado publicitario editado hacia 1890 por la Gran Cervecería Flamenca de Landerneu en Bretaña se ven explícitamente asociados la limonada gaseosa, la cerveza y los cubos de hielo.¹⁸ Los países mediterráneos y los del norte no estaban, sin embargo, sometidos a la misma lógica técnica y comercial, ni a las exigencias culturales. Sin una tradición cervecera muy viva, los primeros pronto fueron seducidos por las cervezas tipo *lager*, claras, refrescantes, producto de una técnica de fermentación-base que exigía un equipo frigorífico muy importante: los cerveceros buscaron entonces hacer rentable la inversión proponiendo a la venta bloques de hielo, que tuvieron muy buena aceptación en esos climas. Más al norte, como en las islas británicas, la industria no estaba sometida a la misma lógica técnica y comercial, y logró mantener sus métodos de fermentación alta y sus *ales* tradicionales más allá del siglo XIX:¹⁹ los cerveceros pensaban que el consumidor de base, el obrero británico, continuaría pidiendo una cerveza de fermentación alta, fuerte, nutritiva y tradicional.²⁰

¹⁶ Como en España y en ciertos países mediterráneos, esta búsqueda del frío en los alimentos siempre ha sido muy importante en México. En la época precolombina, llevaban nieve del volcán Popocatepetl y la conservaban en recipientes rellenos con paja, para que la saboreara el *tlatoani* Moctezuma. Los españoles retomaron la técnica y la democratizaron con ligereza al crear un "estanco de la nieve", monopolio concedido a un particular por cuatro o seis años renovables. Este contrato fue objeto de numerosas discusiones y controversias, de las que se pueden encontrar huellas en los archivos generales de la Nación de México y en el Archivo de Indias de Sevilla. Así, el expediente 783 de la audiencia de México, en 1705, trata el caso del concesionario Pedro de España, quien había encarecido el producto (un real de plata la libra). Era preciso cambiar de proveedor porque la ciudad corría el riesgo de "encontrarse desprovista de ese producto tan necesario en periodo estival".

¹⁷ El control de la fermentación, base de las cervezas al efectuarse en 60C, y la revolución del frío industrial —obtenido al principio con amontaco— permitieron fabricar con comodidad cerveza en pleno verano.

¹⁸ Yan-Ber Kemener, "Bières et buisseries de Bretagne. Tradition et renouveau", *Skol Vreizh*, núm. 34, 1995, p. 33.

¹⁹ "U. K. ailing beer industry adapts to change. Lager takes over where ale reigned", *International Herald Tribune*, 8-9 noviembre de 1997.

²⁰ T. R. Gourvish y R. G. Wilson, *The British Brewing Industry, 1830-1980*. Cambridge University Press, 1994, p. 176.

En lo que se refiere a la percepción de la frescura, los datos de campo muestran que ciertos consumidores del sur de Francia tienden a justificar sus preferencias con una explicación tecnológica: una mujer de cincuenta años de Béziers prefiere “comprar una botella de Perrier [cuando va en su auto] que agua natural cuando hace calor, porque el agua gasificada conserva mejor el frío”, mientras que otra mujer, más joven, de la misma región, piensa que la burbuja tiene el extraño poder de mantener en la boca la sensación de sabor y frescura. Por eso ella pide en el bar un extracto de hierbas amargas y limonada: “En esos momentos me gusta sentirlo bien en la boca, que no baje tan rápidamente”; las aguas gasificadas no le agradan porque le molesta tener en la boca demasiado tiempo algo que no tiene sabor.

Pero si es verdad que la burbuja proporciona una sensación de frescura, la mayoría de los consumidores reclaman que, además, se benefician del aporte del frío artificial desde que éste se volvió accesible: “Las bebidas burbujeantes, si están calientes, son intomables, espantosas. La cerveza caliente es asquerosa, no reconforta. El champán debe ser bebido entre 6 y 8°C” (informante de Béziers). Para un productor de vinos espumosos de la misma región no basta con que “la burbuja sea el soporte de la frescura. Lo que gusta es un pequeño burbujeo que se agrega a la frescura. La bebida debe ser tomada muy fría, si no lo que destaca es lo azucarado. Si no está fría, la burbuja se vuelve exuberante, agresiva”. Sin duda, la burbuja ingerida tendrá un lugar en el contexto cultural de ciertos países cálidos cuando el espíritu esté en condiciones de asociarla con lo amargo y lo ácido, también necesarios para la termorregulación. En otros sitios, como Bretaña, la efervescencia puede responder a un requerimiento sociocultural específico.

Veamos primero la situación de las regiones vitivinícolas y del México pulquero, donde la primera cervecería moderna aparece a finales del siglo pasado, cuando, según Marroquí,²¹ cierto Alonso de Herrera había intentado producir cerveza desde 1544. El análisis etnológico del ejemplo andaluz podría ayudarnos a comprender por qué tardaron en desarrollar su consumo de cerveza aun cuando ésta ocupaba un lugar bastante peculiar en su sistema alimentario.

²¹ José María Marroquí, *La ciudad de México*, México, La Europea de I. Aguilar Vera, 1900, p. 190.

En los bares de la baja Andalucía, la cerveza no se impuso por encima de los mostos locales hasta que no se sirvió a presión y los pequeños pueblos fueron incluidos en la red eléctrica. Esto permitió a numerosos establecimientos comunales, considerados como “retrasados”, equiparse para la distribución de cerveza y la refrigeración, en el transcurso de los años cuarenta, antes incluso de pensar en adquirir máquinas para el café o en mejorar sus instalaciones. Las familias no empezaron a comprar las botellas individuales de cerveza —litronas— hasta después de la generalización de los refrigeradores domésticos, hacia 1970. Este condicionamiento responde antes que nada a la necesidad inmediata de los hombres que regresan del trabajo en el campo. Les permite refrescarse antes de bañarse y de dirigirse hacia el bar, donde los parroquianos suelen hacer tertulia en torno a los sucesos del día. Desde ese momento, la cerveza de barril presenta la ventaja de parecer una bebida colectiva, semejante al vino tradicional que el tabernero saca directamente de la barrica, o de la moderna cuba, para verterlo en un tarro de vidrio o de barro que le permite servir, por turnos, a cada grupo de consumidores.

Como en la región de Bitter, la llegada del frío y el control de la burbuja acarrearán una baja en el consumo del vino nuevo y el abandono de las mezclas “licor de hierbas amargas-agua de Seltz”. Muy socorridas durante los fuertes calores, estas últimas imponían una producción de agua en el lugar y una instalación que a veces era insuficiente para evitar la explosión de los tanques bajo el efecto del anhídrido carbónico. En cuanto al mosto, compartido en la penumbra de las bodegas o las tabernas, su elaboración se realiza de la cepa “palomino” (el mismo de los finos de Jerez), y comunica a la boca una doble sensación refrescante de espuma y acidez controlada; detalle importante en un sistema alimentario en el que ciertos taninos, como los de las bellotas o “vinos de flor”, son muy apreciados. En detrimento de esas cualidades, muchos consumidores prefieren hoy la cerveza, menos alcoholizada y más “moderna”,²² y que, sobre todo, parece mejor adaptada a las condiciones de trabajo y vida contemporáneas.

²² En el invierno de 1997, sin embargo, me sorprendí de ver cierta renovación de las bodegas tradicionales y por el número de jóvenes que empezaban a ir ahí a veces contrariando a los parroquianos de generaciones precedentes. Es cierto que al “beber mosto” puede parecer que se participa en un procedimiento de identificación frente al movimiento de aculturación europea, al igual que la tradición de la peregrinación anual a Rocío, por ejemplo, reinventada y magnificada. Hay ahí una especie de visión urbana de la vida en el campo, amable y civilizada, en fin, desprovista de todo carácter salvaje, de pobreza deshonrosa, de lo ignoto angustiante.

Se explicará, sin duda, de la misma manera por qué la cerveza gozó de un relativo auge en la Bretaña del siglo XIX: además de su ventaja en materia térmica, tal producto respondía a una lógica de trabajo más adecuada para la gente de mar y las características agrícolas de un país mejor adaptado a la cultura de la cebada, el trigo negro y el lúpulo, que al cultivo de la viña. Ahora bien, sabemos que las resinas contenidas en el lúpulo elevan las capacidades de conservación de la cerveza y favorecen la producción de burbujas, además de conferirles un grado de amargura bastante fácil de controlar. Tales cualidades podían ser determinantes a la hora de embarcar las bebidas alcohólicas: un grado de alcohol limitado mantenía la moral de los marineros y reducía, al mismo tiempo, los riesgos de violencia; la capacidad de conservación de la cerveza le hacía tomar ventaja respecto de la bebida cultural preferida, la sidra; finalmente, desde el siglo XIX, el sabor amargo de las bebidas tenía la reputación de poseer sólidas virtudes antiscorbóticas.²³

¿Las burbujas a bordo? En aquella época había médicos de la marina que pretendían que el vino de Champagne era "el medio más eficaz y el más agradable para combatir el mareo",²⁴ y no se podía dudar de que lo que es verdad en un vino elegante lo era también para todas las bebidas con gas carbónico, ya que éste "en dosis ligeras es un excitante gástrico, mientras que en dosis mayores disminuye, por medio de una real anestesia local, la sensibilidad mórbida del estómago en el caso de gastralgia [y] de vómitos insistentes"; sobre todo si se le agrega la acción anestésica del frío.²⁵ ¡Ahí tenemos una verdadera abundancia de hechos que lleva a pensar que la burbuja, ese elemento misterioso de la naturaleza, se ha aprovechado del progreso técnico para ocupar un lugar preponderante en los hábitos de consumo!

A partir de entonces, la naturaleza parece demasiado tímida a la hora de terminar los procesos de fermentación que ella misma puso a funcionar, y el hombre debe intervenir en el curso de la segunda fermentación para saturar los líquidos en CO₂ —cerveza, champán—, así como llega a regasificar ciertas aguas minerales para que conserven su carácter burbujeante en el momento del consumo. De cierta manera, no se trata sólo de

²³ Kemener, *op. cit.*, p. 15.

²⁴ J. Favrichon, *L'hygiène alimentaire*, prefacio de Mgr. Kneipp, París, P. Lethielleux, 1897, p. 159.

²⁵ *Idem.*

producir burbujas, hay que encontrar los medios de preservarlas, de conferirles una forma de perennidad, de “socializarlas”. Aquí es cuando las burbujas se vuelven testigos de la dinámica de las relaciones sociales.

¿BURBUJA DE LA UNIDAD O BURBUJAS DE LA DIVISIÓN?

En la medida en que los antropólogos deben tratar los problemas de identidad y distinción, pueden interrogarse acerca de la contribución que el estudio de la burbuja —reducida a la dimensión de un objeto fútil o elevado al nivel de un fenómeno inasible— aporta a sus reflexiones sobre las divisiones inherentes a las sociedades que llaman su atención.

Hay historiadores y etnólogos que piensan que Europa se ha dividido en el transcurso de los siglos en países del vino y países de la cerveza. Algunos, incluso, creen que la difusión del catolicismo hacia el norte se había acompañado de manera momentánea de una reducción en el consumo de cerveza, aunque ésta era fabricada en los monasterios. Si eso se hubiera verificado, el restablecimiento actual de un equilibrio ambiguo entre vino y cerveza (y refrescos, claro) obedece más o menos, en las regiones mediterráneas, a cierto debilitamiento del impacto de las teorías religiosas en la vida cotidiana en general, y al sistema alimentario en particular. Pero tales indicios son insuficientes para concluir que la burbuja tiene cierto valor religioso, o para sostener la hipótesis de una confrontación económico-ideológica entre zonas geográficas vitícolas y regiones donde predominan los cereales. Conviene entonces apelar a la etnografía.

Sugerí antes que la burbuja “comercial” apareció tarde en el comercio cervecero, mientras que hoy contribuye, asociada con la espuma, a definir la calidad del producto.²⁶ Ya sea en los vinos obtenidos por “el método champañés” atribuido al célebre Dom Pérignon, o en las cervezas cuyos manuales de fabricación de 1825 hacían notar aun que algunas “no hacían efervescencia [sino] a condición de ser manejadas con melaza y extracto de pino (*Spinus canadensis*)”,²⁷ el arte o el progreso técnico decisivo consiste

²⁶ Esto dice un informante del Mediodía francés: “Me gusta mucho la espuma de la cerveza. Como en la *blanquette* [vino efervescente local]; culturalmente, es el mejor, como cuando se es pequeño. Con la *blanquette*, hoy día saboreamos la espuma, la miramos, la dejamos ir. Es el primer sabor antes del líquido, es más ligero, más embriagador. Aún no bebemos, lo capturamos al paso, es fugitivo”.

²⁷ Kemener, *op. cit.*, p. 16.

ahora en introducir la burbuja en la botella. Aquella se hizo indispensable al volverse intrínseca a bebidas socialmente revaloradas; hacia 1730, un gentil hombre inglés —además muy aficionado a los importantes vinos de Bordeaux— decide instalar en su casa un sistema de tubos que le permitan servir a presión en su comedor una cerveza fuerte conservada en cava.²⁸ Y sucedió que por gracia de procedimientos técnicos costosos, la nueva burbuja al fin había llegado a sustraerse del mundo sulfuroso de la alquimia y ya no había ninguna razón para seguir dependiendo de los métodos de fabricación “arcaicos”, propios del mundo lemenino.

Es trascendente ese momento en que la burbuja, o la espuma —concreción de burbujas—, se impone como signo de calidad.²⁹ La experimentación en laboratorio lo confirma: si en nuestros días la burbuja no entra en la definición de gusto de quienes se creen conocedores, es ella la que permite distinguir al instante una cerveza quemada de una fresca, calificar una cerveza bien conservada, reconocer un champán de buen cuerpo de un vago espumoso cargado de acidez. La efervescencia no es, por supuesto, el único índice de distinción y todo mundo sabe que en la oposición cerveza/vino, Roma y Grecia clásicas, la Alsacia francesa y otras regiones siempre despreciaron la primera, la destinaron a las clases populares, mientras que en los países vinícolas las élites tuvieron cuidado de reservarse los vinos de calidad y dejar los *caldos* de segunda categoría, los vinillos poco alcoholizados, a sus empleados domésticos. Aun sin burbuja, se trata de mostrar que el principio de calidad no basta para explicarlo todo, y que es la función que se le reconoce a la bebida lo que predomina en esta clasificación sumaria: bebida-placer, por un lado, bebida-alimento cotidiano, por otro. El argumento de la producción de burbujas por medio de ciertos líquidos, tal vez sirvió en ocasión de vagas confrontaciones político-religiosas, ya que no permitía responder a las interrogantes de un mundo en expansión.

Cuando evoca a las cerveceras del *ale* de sabor dulce, J. Bennett hace notar que “en la alta Edad Media y los primeros tiempos de la Inglaterra moderna, [ellas] producían una bebida esencial, una bebida consumida por

²⁸ Hugh Johnson, *Une histoire mondiale du vin. De l'Antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1990, p. 419.

²⁹ “Una cerveza bien sacada debe darnos la impresión de crema, con una burbuja muy apretada, burbujas muy pequeñas. Si las burbujas son grandes, quiere decir que no fue bien saturada, o sea, que no tiene suficiente gas carbónico. En la cerveza hay gas carbónico natural, pero en el tiraje uno empuja esta cerveza con otro CO₂” (un distribuidor de cervezas en Béziers).

la mayoría de la gente la mayor parte del tiempo",³⁰ para su placer, claro, pero sobre todo como uno de los productos de base de su régimen alimentario. La importación de la cerveza con lúpulo hecha por los holandeses transformaría las técnicas de fabricación, el gusto, los circuitos de intercambio, la capacidad de inversión requerida, y terminaría por alejar a las mujeres de una producción que las había distinguido durante siglos. En esa época de cambios, y para apresurar el movimiento, hubo muchos representantes del orden y la moral que se dieron cuenta de que el líquido hecho de forma tradicional se inclinaba demasiado hacia lo diabólico.

No es de sorprender si se considera el proceso de fermentación como cualquier otro fenómeno aleatorio, fundado en una técnica humana de difícil manejo, y sometido a la aparente arbitrariedad de la naturaleza.³¹ La fase de fermentación tumultuosa, en particular, caracterizada por una intensa formación de burbujas, no podía dejar de marcar el espíritu en numerosas culturas. No es inválido suponer que la estrella de seis picos,³² que con frecuencia es representada encima de las cubas, en las regiones germánicas, indica que si uno quiere poner un acento particular sobre la presencia del aire en el líquido —representada por la burbuja—, la concordancia del fuego y el aire implicaría del mismo modo una elevación de la temperatura. Habría en esta alquimia, que escapaba a veces a la gente de iglesia, un esbozo de misterio y peligro por un orden inspirado en las recomendaciones del poder religioso. El control relativo de esa mezcla inestable correspondería a un saber humano demasiado difundido, y que en esencia circulaba entre las mujeres, en el límite de lo pernicioso, porque rebasaba el dominio de lo doméstico.

Tales hechos muestran hasta qué punto ciertos sistemas de representación asocian la burbuja al mundo femenino, y la integran a los códigos morales y sociales de los que el etnógrafo puede dar cuenta..., a condición de haber ya medido la dimensión simbólica de su tema.

³⁰ Judith M. Bennett, *Ale, Beer and Brewsters in England. Womens Work in a Changing World, 1300-1600*, Nueva York/Oxford, Oxford University Press, 1996, p. 16.

³¹ Dominique Fournier, "La fermentation: symbolique et réalité", en *La vigne et le vin*, Lyon, La Manufacture, Cité des Sciences et de l'Industrie, 1968, pp. 290-293.

³² Bertrand Hell (*op. cit.*, p. 99) parece bastante convincente cuando retoma la teoría explicativa del triángulo "aire-fuego-agua" que cruza el triángulo "malla-calentamiento-fermentación" y desarrolla la relación de la cerveza con la alquimia.

El Museo de Chantilly conserva una pequeña pintura sobre madera de Rafael (1505) que representa las Tres Gracias. La obra no llama la atención sólo por lo encantador de su tema, sino también por la presencia de la esfera que cada una de las jóvenes tiene colocada en una de sus manos levantada al nivel de la espalda. Organiza un conjunto armonioso alrededor de los senos, las nalgas, el vientre, del perfil general de las formas corpóreas; Rafael quiso subrayar la relación de la rotundidad con el mundo femenino. Y más aún, el espectador nota que las Tres Gracias miran fijamente las esferas, como si se contemplaran a sí mismas en un espejo, o se maravillaran de lo que llevan en ellas, la esencia de la femineidad. Surge entonces la cuestión del color de las esferas, un café que recuerda el tono de la tierra figurada en la parte inferior del cuadro. El artista utilizó este color sólo para asegurar un equilibrio pictórico, o bien para significar que la mujer transforma en sí esa tierra sin relieve, la vuelve luminosa, ligera como una burbuja, y se convierte en el principio de creación de la vida. Cercana a una perfección que se podría considerar trascendental, pero que la organización interna de la burbuja explica: "Toda burbuja adquiere espontáneamente una conformación esférica porque ésta corresponde por un volumen dado a la interfase de superficie mínima (líquido/gas), o sea, de más débil energía interfásica".³³ El potencial creativo de la mujer, su función protectora misma, tendrían que explicarse en la imagen de la levedad, una elevación consecutiva a una transformación interior: la analogía con la burbuja terminaría por imponerse. Pero la experiencia muestra que la transformación debe pasar por una elevación de la temperatura y, en consecuencia, un control del fuego.

La mayoría de las fases de fermentación tumultuosa no pueden ser provocadas más que agregando una simiente que —como si se tratara de resaltar el valor de la relación analógica de la producción material con las formas de reproducción humana— es con frecuencia llamada "madre". Y ya que ese *starter* proviene en general de una reserva de producto ya fermentado puesto en circulación, la asociación mujer-madre, con la finalidad de perpetuar el sistema social, se hace evidente. Mientras que el producto fermentado se inscribe en un sistema de tipo doméstico, y que entra en la búsqueda del equilibrio nutricional de la familia, tal procedimiento creativo

³³ Maujean, *op. cit.*

sigue siendo del dominio femenino. Es el caso, por ejemplo, de la mayoría de las cervezas europeas que, hasta mediados de la Edad Media, podían ser fabricadas en los hogares por las amas de casa: la secuencia agua+cereales+fuego pareciera suficiente para establecer tal conexión, y contribuiría a explicar la distancia impuesta de manera tradicional por los hombres entre el vino y la mujer. Pero si queremos admitir que la oposición “cerveza mezcla/vino puro” tiene algún valor heurístico, será necesario reconocer que las referencias al pulque plantean un problema particular.

Los historiadores no nos dicen desde cuándo el pulque fabricado por mujeres coexiste con el que sería exclusivamente masculino —sacado de los *tinajales*, por ejemplo—. Uno y otro provienen en principio de la fermentación de savia de agave puro;³⁴ uno y otro “se cuecen”³⁵ sin fuego. Sin embargo, se impone hacer una distinción entre ellos, sustentada sobre criterios relativos al destino de los productos y a la calidad de la burbuja.

Es más bien una aguamiel sometida a una fermentación rápida y caracterizada por su frescura y un aspecto algo tembloroso, que en el campo el ama de casa prepara para las comidas cotidianas de la familia. Es una bebida poco alcoholizada (5° ó 6°), de varios días, espesa, babosa (“*el alacrán, el alacrán!*”), que ya ha rebasado el estado de fermentación tumultuosa que producen los tinajales grandes. También el campesino lo ofrece a sus invitados durante una fiesta. La investigación revela que los dos pulques pueden recibir ayuda para su fermentación, pero que la función de esta última difiere según el caso. Para el primero, se trata de favorecer la fermentación primaria con, por ejemplo, una cáscara de tomate (*Physalis sp.*) cuando el frío o la humedad retrasan el proceso. Para el segundo, la hierba utilizada —sin duda cercana al famoso *coapatli* repudiado por los españoles— permite acelerar el final de la transformación y provoca una ebullición importante pero breve. El operador debe así estar en posibilidad de llenar los tambos para transportarlo u ofrecer a los consumidores un líquido suficientemente alcoholizado.

Habría, pues, una burbuja del tiempo breve, del tiempo doméstico, cotidiano, inmutable: en una elaboración mitológica que impone una relación

³⁴ Dominique Fournier, “Le pulque au Mexique, entre préparation culinaire et production artisanale”, en M. C. Bataille y F. Cousin (ed.), *Cuistines. Reflets des Sociétés*, Paris, Sésia, 1996, pp. 307-324.

³⁵ El término indígena “*taxer*” retoma con exactitud la idea contenida en el término latín *fervere*, que califica la cocción efervescente.

de analogía entre el curso de la vida humana y los diversos estados de fermentación del pulque; esta burbuja, asociada a la feminidad, se identifica con la juventud tumultuosa a la vez que positiva. Aquella que le sigue, más bien una no-burbuja, se inscribe en el tiempo prolongado, socializado, el que antecede a la putrefacción —la vejez—; se vuelve casi masculina, a imagen del tiempo de una madurez cuyo control es indispensable para el equilibrio del conjunto de la sociedad.

Ahora bien, este último estado puede también ser buscado en la producción familiar, y esto de una manera muy esclarecedora para nuestro propósito: durante más de una semana se vierte en un recipiente de buena capacidad una parte de la cosecha cotidiana de savia que se agrega al pie de la semilla de base. Esta técnica previene la putrefacción rápida —al cabo de cinco o seis días sin agregado específico—, y hace pasar el líquido a la categoría de las bebidas destinadas a la ebriedad y también hace posible obtener grandes cantidades fáciles de distribuir, como un barril sin fondo. Tal procedimiento técnico recuerda el que evoca Lévi-Strauss cuando habla de la miel acumulada y después transformada en hidromiel embriagante con la ayuda de tallos de helechos que hacen los *Kaingang* o los *Tupi* septentrionales, que “se convierte por ese solo hecho en brebaje *sagrado* y *compartido* [...] con los invitados venidos de pueblos vecinos, permitiendo así fortalecer la alianza entre los grupos”.³⁶

En las sociedades indígenas de México, como en la América meridional, el acento se pone en el control de la ebullición y sobre una forma de consumo diferido autorizado por un almacenamiento suficiente para poder satisfacer una relación festiva o ritual, fundada en la alianza, la amistad o ciertas obligaciones sociales. En la meseta central, el pulque “social” es fabricado fuera de los espacios reservados a las operaciones culinarias, lugar estrictamente femenino. De cierta manera se ve aparecer alrededor de la burbuja y del fuego una distinción que se volverá mayor en el momento del paso hacia la producción y el consumo comerciales de las bebidas burbujeantes. J. Bennett³⁷ señala, sin embargo, que la explicación tecnológica no basta para justificar el desistimiento de la fabricación femenina de la cerveza a favor del mundo masculino. Los *brewsters* del siglo xv inglés

³⁶ Claude Lévi-Strauss, *Les Mythologiques. Du miel aux cendres*, París, Plon, 1996, p. 121.

³⁷ Bennett, *op. cit.*

se reducían a un entorno doméstico y su producción no pretendía la constitución de un patrimonio personal. No disponían de fondos suficientes para invertir en un aparato de producción masiva destinado a inscribirse en un radio de intercambios mucho más vasto —centros urbanos, ejércitos en campaña, marinos embarcados...—, y no tenían acceso a una red social bastante amplia para ambicionar una comercialización más eficaz.³⁸

Los hechos muestran que la industrialización de la cerveza se tradujo en un abandono de la importancia concedida al fuego de la cocina —femenino—, en provecho del control técnico del frío —masculino—. La burbuja efímera, símbolo de un producto culinario que debía ser consumido con rapidez en el medio limitado de la familia, terminará por ser embotellado ya no para nutrir, sino para refrescar o incluso embriagar a un consumidor lejano. La leyenda no podía dejar de apropiarse de esos periodos de transición, y si bien no poseemos una información amplia relativa al pulque, sí la hay de la cerveza o del vino efervescente.

Hemos visto que las mujeres³⁹ durante largo tiempo han sido relegadas de la fabricación del vino. No es pues azar que en los textos de historia se señale que el método llamado “champañés” fue inventado por Dom Pérignon, un monje miope, y luego retomado por unas viudas famosas (Clicot y Amiot). Es evidente que el control de la burbuja se debió a la implantación de un sistema técnico que acerca la invención de una doble fermentación con la añadidura ulterior de azúcar, la mejora de la industria vidriera para las botellas y la creación de un tapón adecuado, pero tenemos derecho a dudar que tal proceso sea obra de un solo hombre. No importa, retenemos que el imaginario social quiso asociar la figura del inventor hi-

³⁸ Es obvio que esto se aplica al caso de las productoras de pulque. Aunque vendan una parte de su producción a gente que viene del exterior para buscar el pulque, el dinero recabado entra de manera prioritaria en el presupuesto familiar. Para proveer a los centros mineros, a los pulquerías de las grandes ciudades, a los rituales de cierta magnitud, fue necesario construir haciendas pulqueras o, al menos, tinajales grandes. Sin embargo, la ley de la Corona había impuesto al principio, antes de la creación del impuesto a la bebida, que el comercio del pulque se reservara sólo a los indios.

³⁹ Las cantidades vendidas deben ser exprimidas en una sola vez, lo que requiere un equipo especial y, en consecuencia, cierta capacidad de inversión de la que disponen sólo los hombres. Las cervezas de los *brewsters* eran elaboradas a medida de las necesidades alimentarias, con los cereales que podían ser conservados pero que, sobre todo, eran malleados de modo artesanal en el exterior; esta operación, anterior a toda producción de burbujas, exige en efecto capacidades importantes de cocción y secado y un espacio de trabajo suficiente. En el tiempo en que las mujeres intervenían, no tenían necesidad más que de unos cuantos utensilios, accesibles para cualquier ama de casa. Para el pulque familiar, la cocinera utiliza con frecuencia recipientes no especializados utilizables también en otras preparaciones de alimentos.

potético del vino burbujeante a las órdenes regulares.⁴⁰ Sin duda, correspondió a las comunidades monásticas, hasta entonces pretendidamente ciegas al progreso, utilizar otros sentidos (el gusto, el olfato...) para facilitar una búsqueda razonada de los misterios de la naturaleza, luego contribuir a su propia reproducción por una sabia inserción en los circuitos comerciales incipientes. Pero, a fin de cuentas, no es la imagen del buen monje lo que refieren las representaciones; la imagen de un hombre de sexualidad intermedia se acerca, como por efecto de espejo, a la de las viudas industriosas y no siempre alegres.

El movimiento de transición pasa así por una clasificación sexual de la sociedad. En Europa continental se encuentra esta misma tendencia en la fabricación de cervezas comerciales. Desde la Edad Media, los especialistas de los monasterios elaboraban cerveza para consumo doméstico, luego para los peregrinos; esa gente que atraviesa las fronteras espera hospitalidad y reclama bebidas que se vuelven soportes de la comunicación. Los monjes se vieron impelidos a diversificar la calidad de sus cervezas en función de las categorías de los consumidores que se situaban casi en los dos extremos del "dentro" y el "fuera". E incluso harán más, porque las santas virtudes que se les atribuyen, aunadas a la sacralidad de los lugares de fabricación, les permitirán ubicar la producción cervecera en la licitud cómoda y económicamente seductora. Hasta entonces, los cerveceros y cerveceras habían penado ante el obstáculo que imponía el orden moral y religioso: ¿no se debía, ante los riesgos recurrentes de hambrunas que afectaban a toda la sociedad, calificar de "pecadores" a quienes elaboraban una bebida embriagante a partir de cereales destinados en esencia a nutrir? El surgimiento del estatuto de monje cervecero legitima desde ese momento una producción a menudo denigrada. En comparación, el vino de uva, utilizado desde su origen en la liturgia, jamás había proporcionado tan buenas razones de vencer su culpa.

Durante los siglos de transición, las mujeres prefirieron dar la impresión de perder su saber cervecero y alienar así la parte reducida de independencia que habían logrado obtener, porque temían ser acusadas de llevar una empresa a la frontera diabólica. A fin de cuentas, este largo periodo

⁴⁰ Los fabricantes de *blanquette* de Limoux se valen de la anterioridad de su producto y reafirman su agradecimiento a los monjes de la abadía benedictina de San Hilario, que dejaron en su punto ese vino burbujeante desde 1531.

intermedio era sin duda necesario para que, en nuestros días, “la bebida de invierno, espesa y calórica [se vuelva] bebida de verano, cristalina y ultrafiltrada, muy ligera y fresca, bebida para la sed y no para el estómago”, y que la cerveza deje el “universo de los panes líquidos para unirse al mundo de las sodas”.⁴¹ Con la excepción notable de las *appellations contrôlées* (apelaciones de origen), la mayoría de las bebidas fermentadas hechas y consumidas en la localidad ahora serán despreciadas porque se identifican con la autoctonía restringida y el gusto por el pasado. Y ese juicio se agrava por los brebajes hechos por las mujeres, tan “naturalmente” apegadas al territorio. Pero como un movimiento de la balanza que confirma la relación privilegiada entre la burbuja y la feminidad, los fabricantes desprovistos de su poder de creación deben reconocer entonces el derecho de consumir bebidas alcohólicas efervescentes.

Todo sucedería como si, en el marco de una teoría de los humores aún viva, estuviéramos en presencia de productos cuyo “calor” se atemperaría por las burbujas. A las mujeres —cuya naturaleza cálida y húmeda las predisponía al exceso— se les prohibía tomar una bebida capaz de provocar en ellas un desequilibrio fisiológico perjudicial para el conjunto de la sociedad. ¿No era posible pensar que, gracias al control racional de los hombres, la burbuja restableciera “naturalmente” una forma de equilibrio al introducir, o mantener, aire exterior en un líquido lleno de calor interior?

SÉ BURBUJA Y CÁLLATE

En la baja Andalucía, así como en una parte del México colonial, la dicotomía sexual se apoyó durante mucho tiempo en una distinción entre la calle y la casa. La introducción de ciertos medios de comunicación modernos en la casa permitió cuestionar de nuevo esa rígida división. Y sucede que, sin tener que desplazarse siquiera en un primer tiempo, las mujeres se abrían a los mensajes venidos del mundo exterior gracias a la radio o la televisión. Consecuencia irremediable: no tardan en encontrar el camino de los bares. Lugar de consumo por tradición reservado a los hombres, pero sobre todo espacio de creación de la historia de los pueblos más recónditos, el bar

⁴¹ C. et P. Dubœ-Laurence Berger, *Le livre de l'amateur de bière*, París, Robert Laffont, 1985, p. 82.

consagra su vivir cotidiano al trabajo, al descanso y al refuerzo de los lazos sociales.⁴² Aunque tímida, la irrupción de las mujeres en un entorno tan importante para la estructura sociocultural de la comunidad no podía responder más que a ciertas condiciones y no sorprenderá que la elección razonable eran las bebidas burbujeantes.

De cualquier forma, la presencia femenina en los bares pueblerinos obedece sólo a circunstancias que rompen con lo cotidiano, y supone un tipo de bebida específica: jugos de fruta, refrescos, cerveza para los fines de semana o los días festivos, vino tinto de verano,⁴³ cerveza también durante los calores extremos del verano que llevan a la familia entera a invadir las calles en la noche, y mosto (vino nuevo algo espumoso) en el curso de las semanas que siguen a la vendimia. Este último periodo, ligado a las estaciones, es particular en la medida en que permite a algunas mujeres y a grupos de jóvenes frecuentar por un tiempo la oscura bodega,⁴⁴ un medio muy cerrado, tradicional, ritualizado. Todos los informantes opinan que es el carácter tembloroso y ligero del vino blanco local lo que llama la atención de esta clientela temporal. Habría que suponer que cada miembro de un grupo se considera autorizado para rebasar una frontera opaca y transgredir las prohibiciones convenidas por la buena razón de que el producto codiciado se aproxima a las primicias agrícolas, y experimenta la sensación, aunque sea confusa, de participar en una fiesta de la fertilidad —y de ahí de la feminidad— que concuerda con la discreta presencia de la burbuja.

En ningún caso una mujer aceptaría consumir en un lugar público una bebida alcohólica sin burbujas. Le asustaría perderse en una cotidianidad demasiado masculina. Si las bebidas que le conceden son burbujeantes, es porque están asimiladas a las fiestas, a la frescura, la ligereza, lo efímero, la renovación, características analógicas secundarias que los hombres abandonan al mismo tiempo que sus compañeras, para que renuncien a la idea de imponerse en un sistema ideológico y técnico moldeado por siglos de secretos y saberes. La observación muestra que, de hecho, los contemporáneos de los dos sexos no comparten las mismas bebidas sino en ocasiones

⁴² Dominique Fournier, "Del mosto al cuba-libre, la evolución de la cultura de bar en la baja Andalucía", *El Folklore andaluz*, 9, 1992, pp. 81-103.

⁴³ Vino tinto de mala calidad que se mezcla con limonada gaseosa y hielo. El conjunto implica una forma de modernidad.

⁴⁴ Es a la vez una cava de fabricación, un almacén y un lugar de reunión para hacer tertulia, comprar y beber la producción del año. Si ésta se acaba, la bodega se cierra hasta el mes de septiembre u octubre siguiente.

de festividad, fuera del hogar o de los bares. Hace algunos años se prefería un *vermut* con agua de silón, mezcla amarga y burbujeante; hoy son los vinos achampañados —para Navidad y fiestas familiares— y, sobre todo, la cuba —preparada con un alcohol y un refresco— los que acercan a hombres y mujeres en una misma libación, en el curso de una peregrinación, de días de campo, de ferias pueblerinas... Como en México, la burbuja marca festividad; trasciende las oposiciones habituales porque sirve para fundar una reunión de una modernidad bien vista socialmente que es importante hacer notoria a los ojos de todos.⁴⁵ En un mismo tiempo y lugar, ella da a los hombres la ilusión de paladear en buena compañía una larga serie de bebidas viriles que evitan que se embriague demasiado rápido, y permite a las mujeres, gracias a una dosificación razonable por parte del anfitrión, una leve ingestión alcohólica tan “natural” como amable.

Cuando se vuelve la imagen de una frescura finalmente accesible, y el frío deja de ser indicador de lujo reservado a los ricos, la burbuja mejora su función como criterio de distinción. Desde entonces, conviene cuidar no sólo su tamaño, sino el líquido en el que se expresa, y en particular en el contenido de azúcares, con frecuencia reservado a las damas. Si hasta los albores del siglo xx, sabemos que se prefería el champán suave —como los *finos*—, la dinámica de los gustos actuales lleva hacia lo amargo o lo seco. Ya no podemos imaginar un champán de calidad sin burbujas pequeñísimas, o una cerveza elegante desprovista de sabor amargo y una espuma tan abundante como fina. Conscientes de esa constatación, las mujeres bien nacidas evitan ingerir un líquido cuyas burbujas provocarían en ellas reacciones poco agradables. Saben que Voltaire pretendía que el vino de Champagne era el único que podía dar ingenio a las mujeres, pero ellas se cuidaban de buscar burbujas finas y sutiles, o evitaban separarse de su elegante agitador de bolso.

En otros medios sociales se considera más importante que mujeres y jóvenes⁴⁶ participen en la fiesta, y se esfuercen por obtener en las bebidas

⁴⁵ En los cocteles y otras reuniones “mundanas” de Béziers, uno casi se sonrojaba de no beber whisky, aunque no sea de su gusto; por eso, como dice una informante: “Yo tomo Perrier, pero no solo, más bien con whisky para diluir la salsa. La mezcla *scotch-Perrier* es gaseosa, da la impresión de ser espumosa, burbujeante. Pareciera champán, pasa mejor, facilita la digestión”. Distinción y salud: ¿el universo modernista podría estar mejor representado que en los cocteles de burbujas?

⁴⁶ Para los jóvenes, con frecuencia se trataba de marcar un rito de paso o de recompensarlos por alguna tarea bien cumplida. Para ellos en particular, como para el conjunto de los invitados a una fiesta, se podía, por ejemplo,

un desalojo gaseoso de mil maneras sutiles. La burbuja, cuya fabricación escapa en el presente al mundo femenino, se impone, en esas materias, como el más pequeño común denominador entre hombres y mujeres. Así lo dicta una tradición cómoda que evita cuestionar las estructuras socioculturales en las que se desarrollan las maneras de beber.

¿No es un gusto constatar que la operación del *marketing* moderno, fundado en la explotación del CO₂, se refiere al mismo tiempo, en el inconsciente del consumidor, a un simbolismo milenario ligado a las características de la fermentación? La mayoría de las culturas parecen haber estado obsesionadas en sus inicios con la necesidad de controlar; luego, en un segundo tiempo, de liberar una fuerza de origen natural pronta a escapársenos, utilizando la muerte de un vegetal para crear un producto de consumo vivo. Antes que todo esto se vuelva ilusión, ¿no era más importante el sonido del corcho que salta, el de las burbujas que suben y “explotan”? Al reconocer en la burbuja ambigua la fuerza y el misterio de la naturaleza, se admite que la incertidumbre puede acompañar el placer y que es necesario reservar éste a las élites, o sino denominarlo con severidad. No había mejor manera de controlar a las mujeres que asociarlas íntimamente a este principio.

Pero, entonces, si eso es verdad, tendremos que preguntarnos qué extraño comportamiento podrían tener frente a sus mujeres las sociedades que no disponían de estas bebidas burbujeantes, o aquellas que se dispensaban de consumirlas en múltiples circunstancias...

preparar bebidas reconfortantes en la estación cálida agregando bicarbonato de sodio, o haciendo fermentar a último momento granos de cereales en las botellas de vino muy ligero.