Sarmiento, la fermentación del país y la conservación del vino*

Por Matías Bruera

Resulta arduo ocuparse de alguien que ha sido tan estereotipado como Sarmiento. El bronce, los cuadros de escuela y los cantos alegóricos, en conjunción con las vacuas y lacónicas glosas de su inmensa obra[1] tan poco leída, le han impreso a su figura un rictus pobre y extremadamente civilizado que disipa al genio volviéndolo prócer y endurece al hombre transformándolo en estatua. La institucionalización se opone tanto al pensamiento vivo como la térmica del mármol a la de la sangre. Sarmiento es inabarcable como su saber infuso y desafiante, como nuestra identidad ignorada[2]: "Él nos ha precedido en el abismo, en busca de su origen y su patria ha enfrentado y resuelto el enigma. Prócer viril sobre una nación de eunucos, Sarmiento es insoportable porque supera a su país".[3]

Todo anecdotario recoge la afición del sanjuanino por invertir los refranes populares. En variadas oportunidades ha suscripto a la idea de que "el hábito hace al monje", y tal vez esta apreciación adquiera un cariz premonitorio en lo que respecta a su propio apellido —al cual le otorga significativa importancia— como invocación de un vínculo insoslayable con el proceso vitivinícola argentino. El sarmiento es el vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, las tijeretas y los racimos. Merece ser recordado que de su raíz progenitora —más allá de habérsele podado en su inscripción— él hereda el apelativo Quiroga Sarmiento, síntesis del drama del país en donde se conjugan su estirpe natural y civilizatoria. La frase inspirada de Alberdi completa la sentencia cuando dice que Sarmiento es el "Plutarco de los bandidos".

Sarmiento es Facundo porque antes de trazarlo lo ha vivido con tremenda intensidad en su interior; el libro no es fruto del intelecto, sino de todas sus potencias anímicas, de todo su ser. Facundo contiene más cosas que aquello que Sarmiento volcó conscientemente en sus páginas. No debemos dejarnos cautivar por su adjetivación. No desdeña a Quiroga, y a Rosas lo considera un rival nada despreciable. Su prosa está henchida de tal virtud sugestionadora que, a despecho de su admiración estética por los biografiados, lo lleva a establecer un sorprendente paralelo con Rosas y a visitar, de anciano, la tumba de Quiroga, para aseverar que del otro lado del sepulcro no reviste caracteres repulsivos, sino las formas esculturales de Ayax y de Aquiles.[4]

Sarmiento todo lo condensa y contiene: el rasgo positivista y la mentalidad arcaica. A la manera de Goethe, lo racional y lo fáustico son parte de su origen y su vida. "El Doctor Faustino" —como el mismo se llamó[5]— es ese umbral plausible de relativizarse en donde se amalgaman la realidad objetiva y la imaginación.

Todo principio es capaz de ser recreado; de ahí que su genealogía y estirpe puedan estar en conjunción con la génesis de la viticultura: por un lado, en un discurso que pronuncia en razón del centenario de la independencia de los EE.UU., en casa del ministro Gral. Osborne, luego de hablar de los benditos tributos hispanoamericanos. Haciéndose eco del éxito del cultivo de la vid en cinco estados norteamericanos como forma de competencia para la industria vinícola francesa, posible de imitar en amplias zonas de Chile, Mendoza y Buenos Aires, señala que: "la viña era sin embargo, indígena de aquellos bosques primitivos, y créese sin embargo que fue descubierta en América por los escandinavos, puesto que sus runos hablan de una Vinland, adonde tocaron el Occidente los hombres

del Norte; pero faltaba el espíritu meridional de la España, la Francia y la Italia, que fueron siempre vinícolas e introdujeron en América hasta California la vid clásica cantada por Anacreonte y Horacio".[6] Por otro lado, en "Conflicto y armonía de las razas en América", emparentando las extensas faldas de la Cordillera de los Andes y sus provincias agrícolas con las ciudades europeas, rodeadas de vastas campañas con alquerías, alamedas y huertos, cercadas y constantemente cultivadas con cierto esmero, nos dice que: "Una partida de portugueses hechos prisioneros en las guerras de frontera habían sido remitidos a aquella apartada región por los gobernantes fronterizos de las posesiones tan disputadas entre ambas coronas, y estos, que serían de Oporto o de los países vinícolas, introdujeron y cultivaron la vid que requiere trabajo constante e inteligencia para la poda, vendimia y destilación de los caldos obtenidos".[7]

La vid y el vino son símbolos que refrendan su vínculo nominal en los ataques que recibe más allá de la cordillera en un artículo que se titula: "A mal sarmiento, buena podadera"[8], y que ayudan a definirlo —como dice Ricardo Rojas, uno de los pocos que comprenden su empresa física y metafísica— como un "personaje dionisíaco, hijo de Zonda, pues esta hecho a semejanza de su tierra natal, y nutrido en ella".[9]

Sarmiento posee la imaginación y la sensibilidad del artista, pero nunca usa la palabra con fines puramente literarios pues la entiende como un medio didáctico o pragmático para lograr una realidad social. Quiere reformar costumbres o fundar instituciones, y esa Argentina que forja es su creación imaginaria; pero sus escritos no corresponden al género de la imaginación. Por eso toda su letra y su quehacer son anticipatorios, y en ellos lo que respecta a la vid y la elaboración de su jugo poseen un lugar destacado y meditado a lo largo de su obra y su función pública. Dionisíaco por su sensibilidad y apolíneo por su inteligencia.

Particularmente y haciendo honor a su apellido, el vino para él es un disfrute que alienta sus sentidos y su imaginación, así como le sirve para meditar sobre una problemática fidedigna de la impronta de país industrializado que persigue. La uva, como sus meditaciones, lo reúne todo: el telurismo (con la parra como emblema iniciático, originario y adánico de la infancia sajuanina) y lo ecuménico (cuando se siente humillado por sus contemporáneos en su tierra como Noé desnudo).

Más allá de haber recreado para los estudiantes las enseñanzas testamentarias de Jesús[10] hay en Sarmiento un hondo panteísmo, pues considera que el hombre es el que tiene la posibilidad de terminar y perfeccionar la creación divina. De vocación fundacional, siempre planea medir, cartografiar, censar, alfabetizar, codificar, legislar, plantar y conservar. La vid y su jugo forman parte recurrente de sus meditaciones simbólicas y pragmáticas.

Las primeras variedades de uvas son cultivadas originalmente en las Antillas con el segundo viaje de Colón a América (1493) y de ellos se obtiene un resultado poco fructífero debido al clima caribeño. Y aunque los viñedos alcanzan cierta expansión en Latinoamérica con la difusión del cristianismo —que no puede prescindir del vino para la celebración de la misa—, en la Argentina las primeras vides venidas del Alto Perú datan de 1543 y encuentran un buen asentamiento en la ciudad de Salta y poco después en Cafayate. Años más tarde logran desarrollarse en Santiago del Estero (1557), Mendoza (1561) y San Juan (1562) gracias a la intervención de los jesuitas. Con plantas llegadas desde Chile, que se diseminan por todo el territorio a partir de 1598 (Córdoba, Misiones, Santa Fé y Buenos Aires), el primer proyecto serio en el ámbito vitivinícola tiene lugar en

Cuyo a mediados del siglo XIX. Mientras Sarmiento es gobernador de esa región contrata al francés, originario de Tours y residente en Chile, Don Miguel Aimé Pouget, especialista en temas agroindustriales y frutihortícolas, quien introduce la implantación de las nuevas técnicas sobre cultivo de la vid (injertación, amugronamiento, reproducción y barbechales), unidas a una serie de nuevos sistemas para la elaboración y conservación de los vinos. A este binomio auspicioso se le debe, a su vez, la creación de la Quinta Normal de Agricultura, inspirada en su homónima chilena, que tenía como fin principal crear técnicos agrícolas y desarrollar experiencias que luego puedan ser volcadas en la actividad privada. Se crea así la primer granja y bodega modelo del país, y se introducen numerosas especies de árboles —frutales y forestales—, novedosas abejas italianas acompañadas por modernísimos sistemas apícolas y, como si esto no fuera suficiente, se realiza la reproducción de las primeras cepas de variedad francesa, entre ellas la reconocida Malbec, sinónimo de vino en la Argentina. "En San Juan, Mendoza, Rioja, Catamarca, en mayor o menor escala se cultivan variedades infinitas de uvas de comer, de vinos secos, y de pasa desde un siglo atrás. Algún interés despertado en Chile hace ya cuarenta años por la mejora del cultivo y de las variedades de la uva, para refinar los mostos, lo que han conseguido satisfactoriamente, hizo introducir de Francia las cepas de Burdeos y de otros vinos de mesa; y a Mendoza, M. Pouget, vinicultor entendido, trajo una colección de ciento veinte variedades de viña, yendo más tarde personalmente a Francia a exponer su vino de Burdeos de Mendoza que obtuvo medalla de cobre, y traer nuevas cepas, etc."[11]

Ahora, no sólo de premios vive el hombre. El horizonte de Sarmiento es prospectivo y excede ampliamente la coyuntura y circunstancia: "¿Protejamos el cultivo de la viña? Protejámoslo. ¿Cómo? Cargando de derechos el consumo de los licores. Sea enhorabuena. El capital se convierte en cepas y mientras hace cuenta el aguardiente se plantan viñas cuyo fruto se ha de cosechar a ocho y diez años de plantadas. ¿Cuántos son los bebedores en Chile? ¿Se pueden aumentar, proteger, duplicar los borrachos como las viñas? Luego llegará un día en que las viñas darán más aguardiente que beodos habrá que lo consuman, y he aquí que sería necesario ir desplantando viñas y retirando capitales de esta industria para ponerlos en otra más lucrativa. El derecho protector será inútil porque la desproporción entre el producto y el consumo, la oferta y la demanda, habrá quebrado el precio. Entonces dicen se exportará el exceso. ¡Acabáramos! ¿Era preciso doblar el valor de un producto para enseñar la conveniencia de exportarlo? Si hubiera mercado adonde exportarlo al precio que le hacen los derechos exorbitantes, ¿no lo hubieran hecho los productores, sin que nadie se mezcle en sus asuntos?".[12]

Para Sarmiento el mal de la Argentina es su extensión —padecimiento que lo retrotrae al aislamiento que vivió en su infancia provinciana—, síntoma que perfila el progreso humano en su capacidad de someter la distancia y el espacio. En el plano mítico, convertir el caos en cosmos, dominar el vacío a partir de una épica muy concreta que resuelva la contienda entre el orden y el desorden. Atemperar la pampa y volverla ciudad a través de medios fácticos como el telégrafo o el ferrocarril. Conjurar lo disolvente, de la misma manera que un buen traslado evita que el vino se agrie y se transforme en vinagre. Hacer de la tragedia nacional una comedia divina construyendo vías de circulación —el camino del Lacio, en donde él es Dante y Velez Sarfield, Virgilio— que acerquen el purgatorio cuyano a Europa: "No hay gasto superfluo en un ferrocarril, que no hayan de pagarlo con sus réditos, los pasajeros y la carga que transita por mientras exista él.(...)

Veinte mil cuarterolas de vino producen hoy las viñas de Mendoza y San Juan, y cuando el ferrocarril llegue hasta las puertas de sus bodegas, pueden doblar la producción. El comerciante Rocha de Buenos Aires tiene en su almacén de la calle Cangallo subterráneos para almacenar la carga de cinco buques, y la construcción moderna de edificios, prepara bodegas subterráneas para el vino, a fin de substraerlos a las variaciones atmosféricas que lo hacen fermentar. El vino de Cuyo llegará a Río de Janeiro y Bahía, en reemplazo de los brebajes europeos, si se logra que la bordalesa recostada en el wagon del ferrocarril en San Juan llegue a Buenos Aires, sin haberla puesto de punta, rodádola, removidola y revuelto el líquido que contiene, en cargas, descargas, embarques, desembarques y vuelta a cargar.

Lo que quedará es excelente vinagre. He aquí la función orgánica del ferrocarril Andino a Buenos Aires: conducir vinos y minerales de poco valor y menor flete, para beneficiar en Europa. Los minerales como el vino no pueden ser movidos dos veces sin convertirse en vinagre éste o en piedras sin valor aquellos.

El vino de Europa, reposado trasegado, gana con pasar la línea, si es genuino, si es composición química de campeche, gana con revolverlo, y agitarlo para que no se asienten las partículas tintoriales que tiñen morado el vino".[13]

¿Qué impresiones proyecta, a los ojos de los habitantes de este país, el horizonte infinito y de ausencia pampeano?[14] Sarmiento tiene un espíritu panteísta, y ante esa amenazante poética de la soledad el hombre puede completar la creación y perfeccionarla. Por eso rescata entre los emigrados al poeta mendocino Juan Gualberto Godoy, el cual "tiene bellísimas composiciones sobre escenas y costumbres americanas. Sus últimos cánticos los consagró a la patria ausente y a levantar el ánimo de los que luchaban. En *La crónica* se cuentan maldiciones a Rosas y sus satélites, que no se llevaba el viento porque eran lastre del aerostático periódico y caían sobre la mesa de los confederados como las palabras del festín de Nabuco.

Godoy era un espíritu especialmente progresista. En 1811, su iniciativa fue decisiva en la creación de la industria vinícola en Mendoza. En el destierro se dedicó a la enseñanza. Sus versos formarían un grueso volumen".[15]

En Sarmiento todo es cultivable. Si bien señala cierta contraposición entre la agricultura y la ganadería pues la primera es estática, fija, demarca y requiere mano de obra, mientras que el ganado se cría sólo y libre, insiste en el cultivo de la ganadería, en mejorar las propias razas con excelsos ejemplares de otros países. De la misma manera que puede transfigurarse la conciencia de un pueblo, también el ganado puede ser perfeccionado o la uva ser convertida en un vino que posea valor agregado a partir del cuidadoso cultivo y su respectiva crianza. "Entre tantos embarazos que se oponen a su desarrollo, San Juan tiene una áncora de salvación, que es el cultivo de la viña, cuyos productos se miden no tanto por la bondad originaria de la uva, cuanto por el grado de inteligencia que se halla puesto en elaborarla. El vino que perturba la razón es la obra de la razón misma. Son experiencias seculares de sucesivas generaciones las que han enseñado a confeccionar el vino; y Suetonio hablaba de los vinos de Francia, como Julio César menta en sus *Comentarios* la cerveza que desde entonces era como la esencia de los Germanos. No tenemos nosotros esa experiencia, y es a la ciencia contemporánea a quien debemos pedirle consejos para la confección de nuestros vinos, pues para exportarlos con provecho tenemos que hombreamos en los mercados con la ciencia y la experiencia de todas las naciones del mundo. Una fanega de trigo exportada desde San Juan al Litoral ni aún en

ferrocarril resistirá al recargo de fletes; pero una botella de vino Chateau-Lafitte, o de la viuda Cliquot, pueden llegar a los Polos, atravesar los mares y escalar las montañas hasta dar con un hombre civilizado que la beba. Los Cosacos fueron a Francia a beberse todo el Champagne que encontraron, cuando la Francia pagó a subido precio y con réditos acumulados el gusto que se dio quince años de obedecer y glorificar a sus tiranos. Usted ha visto señor Doncel, el estado en que se encuentra la Quinta Normal, que debiera ser desde veinte años la grande escuela de la agricultura de San Juan, la pepinera de las culturas industriales, de la viña, de los árboles forestales, de *bosque*, de que carece."[16]

Hay que "educar" tanto a la tierra como a los que la trabajan, por eso ambiciona el desarrollo de quintas para que actúen como centros de formación de gente que haga del cultivo su oficio. Pero también hay que conservar, perdurar... De la misma manera que piensa la conservación de los cuerpos a través de la momificación —circunstancia que se vuelve preocupante para él, pues supone que a partir del descubrimiento de cierto producto la gente querrá albergar a los muertos en su casa, con el consiguiente posible colapso de las ciudades— pues "los muertos son tiempo condensado, como el carbón es luz y calor depositados para más tarde"[17], pone especial ímpetu en conservar todo lo producido —carne, vino, etc—. El abrevadero sarmientino es en este caso la referencia insoslayable del primer enólogo consumado, Louis Pasteur con sus *Estudios sobre el vino, sus enfermedades, causas que las provocan. Nuevos procedimientos para la conservación y envejecimiento* (1866). Esta obra, exponente de su "teoría germinal" —"Matad a los gérmenes" especifica el francés e intuye el vástago americano cuando sin haberlo leído prescribe la obligación de hervir el agua antes de beberla para combatir la epidemia de fiebre amarilla—, propone —luego del pedido de Napoleón III para que investigue por qué tanto vino se deterioraba antes de llegar a los consumidores perjudicando el comercio galo— aumentar la calidad de la conservación de los vinos, calentándolos a una temperatura de 68° C durante 10 minutos y después enfriarlos rápidamente, o sea "pasteurizarlos". De esta forma se matan las levaduras indeseables que puedan introducirse en el proceso de fabricación, y mediante el sellado de las cubas el vino no se agriaría. Pasteur había refutado de una vez para siempre la teoría de la generación espontánea —la creencia de que los organismos vivos pueden surgir de la materia inanimada— y nos hace saber que el si el vino mantiene un contacto excesivo con el aire permite el desarrollo de la bacteria del vinagre (acetobacter). A su vez, descubre que son muy pequeñas las cantidades de oxígeno que producen la maduración de los vinos, que su acción no es "brusca" sino gradual, y que en una botella de vino hay disuelta suficiente cantidad de oxigeno como para desencadenar un proceso de envejecimiento de años de duración. Sarmiento acude a la mejor de las fuentes: "M. Pasteur, célebre químico francés, ya había dado en el clavo y enseñado a preservar los vinos de las enfermedades a que están expuestos, el acedo que es una vegetación la acidación que es efecto de otra enfermedad nociva.

He aquí cuestiones que interesan a todos, y cuya solución aseguran millones de fortunas perdidas. Para evitar que el vino se tuerza M. Pasteur aconseja cocer el mosto a tantos grados de calor que se necesita para matar o esterilizar las semillas de las plantas cuya germinación descompondrá el vino. Para evitar que las carnes se descompongan basta cocerlas y preservarlas del contacto del aire. Conservas.(...)

Recomendamos a los consejeros de Distrito, municipales y padres de familia la *lectura*...".[18]

No podemos darnos el lujo de enmudecer a la historia como hizo Hebé, la copera celeste, cuando al caerse derramó el néctar destinado a los dioses.[19] Y así como los vasos cincelados al estilo Borghese que representan una fiesta presidida por Baco, acompañada por Sileno y las bacantes —que en tanto cinerarios preceden la tumba de Dominguito con el fin de hacer menos pesada la losa que cubre el bullicio de la tierra, las alegrías de la vida y la embriaguez que hace olvidar las penas—, Sarmiento instrumenta en su cabeza y fomenta legislativamente en paralelo a la industria vinícola[20], el desarrollo de la industria del vidrio en Cuyo: "El castellano es, como se sabe, pobrísimo en *calembourgs*. (...) San Martín ha dejado en su correspondencia uno de estos quid-pro-quo de una gran variedad práctica. ¿Qué es soplar y hacer botellas? preguntamos por tradición, cuando se pretende que es la cosa más fácil del mundo hacer una cosa, pues que en efecto el vidriero de un soplido en el vidrio en fusión se hace una botella. (...) Qué bueno sería tener botellas baratas para envasar, purificar, mejorar y exportar sus vinos. Excelente; pero la provincia, la industria particular nada tienen que ver con el buen público, con su propio adelanto. La nación debe hacer botellas".[21] Recomendación que contempla que muchas de las exportaciones, más allá de algunas destacables calidades de cepas, han fracasado por su hechura y su envase. Y Cuyo debe hacer de la vitivinicultura una industria como Tucumán lo ha hecho con el azúcar: "Los vinos empiezan a suministrar un fuerte artículo de exportación, siendo preferidos los de marca Marenco Cereseto y C.ª que suministró diez mil bordalesas, en lo que va de este año. En la exportación, sin embargo, han llamado la atención de la Comisión de examen, cuatro o cinco calidades de origen particular, si bien muchas de las muestras enviadas por el *Club Industrial* se han torcido, lo que debe tener presente aquella útil sociedad, para remediar el defecto en el envase, o en la confección. En Tucumán las máquinas, el capital y la inteligencia han creado la industria de la azúcar en cinco años. Mendoza va camino de mejorar su vinos. San Juan más a trasmano necesita poner más inteligencia y la tiene. Póngala en ejercicio".[22]

Y estos adelantos en la industria vitícola, que él ha experimentado en sus viajes —entre sus diarios de gastos además de excelentes vinos franceses de Burdeos y Chambertin, e italianos como el napolitano Lacrima Christri, consigna la compra de vasos en las exquisitas fábricas de Venecia—, se conjugan muchas veces con situaciones coyunturales tan beneficiosas como lo es la propagación de la filoxera, que les otorga a estas tierras una ventaja comparativa única: "Antes de todo es preciso poner en conocimiento de los pueblos interesados en el cultivo de la viña, que después de diez años de apurar el estudio y la observación de los sabios, como de las prácticas francesas, se ha arribado sobre la peste de la viña llamada filoxera a estos dos resultados: 1° que es un insecto destructor introducido de afuera y 2° que todos los ensayos para su extinción han sido ineficaces hasta hoy en Francia.

El insecto fue de los Estados Unidos con ciertas cepas de viña y se reprodujo en todo lugar, y no sólo en la parte donde se introdujeron tales cepas.

(...) Nuestra conclusión es la siguiente: puesto que todavía no se ha introducido la filoxera en esta parte de América, el Congreso, las Legislaturas, las prohibiciones aduaneras, los resguardos y las policías deben perseguir como la mas abominable infección, tal como la sífilis, la introducción de ninguna planta de viña, de ninguna parte de Europa a América, de ninguna parte a otra parte de América misma".[23]

Ante la propagación de la filoxera como plaga en toda Europa, Sarmiento instrumenta una estrategia completa para el desarrollo de la industria vinícola en la Argentina que

consiste en intentar —con el aval de Pasteur— que los productores no introduzcan nuevas plantas, y que perfeccionen la realización de los caldos a partir de "uva verificada". Y dado que conoce la situación de nuestro país —uno de los mayores consumidores de vinos del viejo continente, y la de Buenos Aires, el segundo mercado exterior de los vinos franceses y sus derivados— trata de que inviertan "el camino de la importación de los Andes a las costas, y acaso exportación, a donde alcance el *bon-marchê*" con el fin de que nuestra producción pueda saldar el faltante europeo.[24] A su vez celebra la divulgación que hace M. Marquette del libro *Le vigne et les vins dans la Republique Argentine* (1886), cuyo propósito "es hacer conocer a esas familias desheredadas de sus viñas en Francia, las excelentes condiciones de San Juan y Mendoza para continuar el cultivo, trasladándose, con la ventaja de que la industria existe en grande escala y en *plein rapport*, y solo necesita de la inteligente obra del viñatero francés con sus procedimientos seculares, para producir los mejores caldos de Francia al pie de los Andes".[25]

Es que tanto la intuición como el genio de Sarmiento carecen de límites. Si bien puede separar el goce del vino, del alcoholismo que ha acechado a varias de las figuras que admira —su padre, Aldao, su maestro Oro, Paz, San Martín, etc.—, a fines del siglo XIX, imbuido por la pasión dionisíaca ya sabe cómo vender los vinos de estas tierras con el fin de crear otra industria que reubique a la Argentina en el mundo. Casi como una burla del destino, a la manera como la industria vitivinícola pudo haberse desarrollado mucho tiempo atrás, el país se fue desintegrando en contraposición al posible desarrollo y conservación de nuestros caldos. Resulta sugerente escuchar a los sumillers y críticos contemporáneos utilizar en muchos casos los mismos argumentos que Sarmiento uso hace tanto tiempo: "Los vinos de San Juan y Mendoza, que ya empiezan a predominar en nuestro consumo, son un poco más capitosos que los chilenos, y podrían en Francia este año, comunicarles el *nervio*, que allá les falta, y aquí sobra, por demasiado ofrecido".[26]

Los conceptos y las atribuciones distintivas que cualquier enólogo del presente realiza constantemente sobre nuestros vinos o los singularmente llamados "del nuevo mundo" —"caprichosos y poseedores de *terroir*"— ya habían sido señalados por el "profeta de la pampa" —"capitosos y poseedores de nervio"— dos centurias antes.

En este país —como dijo Sarmiento— todo tiene vuelta, hasta las palabras. En su texto sobre Muñiz, rescata lo autóctono —desde la invención hecha por nuestros antecesores históricos de las boleadoras hasta la cría y el consumo de ñandúes, avestruces, mulitas, carpinchos y osos lavanderos— "anunciando la fauna de la pampa al mundo gastrónomo del siglo veinte". A su vez, nuevamente premonitorio, como anticipando una larga y consecuente carcajada, se ríe en su época, como podríamos indignarnos nosotros en el presente frente al impostado mundo *gourmet*, al hacer una crítica a la incipiente *ménangerie* porteña —similar a la consideración intempestiva, en tiempo y apreciación, de Nietzche respecto de la "cultería" o cultura de los filisteos[27]— cuando habla de "la gente culterana de Buenos Aires, porque esos de culto no es de prodigarlo, no come mulita por refinamiento, pues que M. Charpentier no las ha reconocido cultas, él, que sirve ranas a los franceses, y no diremos que gato por liebre a sus parroquianos".[28]

Aunque aquí no termina todo, pues esa crítica la ejerce cuando se mofa del adoctrinamiento culinario francés en la referida aristocracia que desprecia lo criollo, y en su residencia del Tigre ofrece una comida —a la que asiste el Presidente— y les aclara sólo a algunos que da "carpincho por liebre": "La carne es excelente, y en una fiesta

veneciana tenida en el Carapachay todo el High-Life, gustó en general de un enorme carpincho asado, chupándose los dedos las damas que no sabían que era carpincho, y relamiéndose los bigotes los machos que lo sabían".[29] Tal vez, de postre haya servido ambrosía, ese budín al que él había bautizado y que su nieta le ofrenda asiduamente como un presente telúrico y divino.[30] Al finalizar la jornada seguramente brindó, como lo hacía siempre, en honor a los buenos bebedores: *¡A tout seigneur tout honneur!* [31]

*Extracto del Capítulo 2, "Corpus vinícola y alimentico", del libro *La argentina fermentada*, Buenos Aires, Paidós, 2006.

Notas

[1] Augusto Belín Sarmiento dijo que si se plublicara toda su obra alcanzaría los 100 tomos.

[2] "Argentino es anagrama de ignorante" en Belín Sarmiento, Augusto, *Sarmiento anecdótico*, Buenos Aires, Arnoldo Moen,1905.

[3] Romano, Ernesto, "Sarmiento y la Divina Comedia Argentina" en revista *Pensamiento de los Confines*, Buenos Aires, Diótima-Paidós, Nro. 11, septiembre de 2002, p. 123.

[4] Véase Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo XLVI, "Páginas literarias", Buenos Aires, Luz del Día, 1948, p. 85.

[5] *Ibíd*., Tomo XXXV, "Cuestiones americanas", p. 134.

[6] *Ibíd*.,Tomo XXII, "Discursos populares", p. 20. Sarmiento se hace eco en este discurso de las tradiciones semi-históricas de los pueblos nórdicos que relatan las andanzas de Erik el Rojo, normando violento y libérrimo cuya gesta marina, más que sus asesinatos en Islandia, le hicieron trascendente en la historia de la navegación. Se cuenta que su nave vikinga de manera intuitiva surcó la ruta del oeste y arribó a unas tierras desconocidas que bautizó Groenlandia (País Verde). Su hijo, Leif, poco tiempo después (*circa* 1000) guiado por los pájaros que sueltan de vez en cuando y por el gran navegante del Ártico, Bjarni Herjulfson, arriban a una comarca que denominaran Vinland por la abundancia de viñas silvestres que cubren sus colinas. Los dotes de leyenda que presentan la vida de estos navegantes serán tratados por diversos historiadores que concluirán que en el siglo XI partieron de Groenlandia numerosas embarcaciones hacia la nueva tierra de bosques y viñas, y que Vinland pudo llegar a ser Labrador, Terranova o Nueva Inglaterra, donde abundan aún vides silvestres. Confirman estas ideas, aunque no su localización exacta, una inscripción de caracteres rúnicos hallada al oeste de los lagos que decía: "Ocho godos y veintidós noruegos exploramos el interior de las tierras situadas al oeste de Vinland. Levantamos nuestro campamento a dos días de marcha de esta piedra. Pernoctamos allí un día y luego volvimos aquí. Diez de nuestros hombres han sido muertos. Otros diez nos esperan en la costa donde anclamos el navío, a catorce días de marcha de aquí. Virgen María haz que los encontremos con vida". Véase Zaragoza, Clara Luz, "Vinlandia" en *Historia y mitología del vino*, Buenos Aires, Mundi, 1964, pp. 147-149. Véase también para confirmar que el vino era conocido en el "nuevo mundo", con sus varias especies salvajes —vitis aestivalis, vitis cordifolia, vitis riparia, vitis candicans y vitis rotundifolia o vulpina— que se distinguen de la *vitis vinífera* o linneo —bautizada por Linné— antes de la llegada de Colón a América: Imbelloni, Juan, *La Esfinge Indiana. Antiguos y*

nuevos aspectos del problema de los orígenes americanos, Buenos Aires, El Ateneo, 1926, pp. 92-93.

[7] Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo XXXVIII, "Conflicto y armonía de las razas en América", *ob. cit.*, 1948, p.128.

[8] Se trata —como dice el subtítulo— de una "refutación, comentario, réplica o como quiera llamarse esta quisicosa que en respuesta a los viajes publicados sin ton ni son por un tal Sarmiento, ha escrito a ratos perdidos un tal J. M. Villergas", que reimpreso en Buenos Aires, replica a los errores de apreciación expuestos en ciertas páginas de los viajes sarmientinos publicados en Chile, "no tanto tal vez por antipatía como por espíritu de servil imitación" (de la inteligencia francesa), con el fin de que no "circulen impunemente especies que puedan rebajar el buen concepto de los españoles entre nuestros hermanos de América". Amén de las equivocaciones que según este autor comete Sarmiento en sus visita a España y que se ocupa de contrarrestrar argumentativamente a lo largo de tres capítulos, le dedica al principio un poema escrito en París en agosto de 1853 que en una parte canta:

"...Que España, por ejemplo, es una parra
De la cual ha brotado ese Sarmiento.
Por eso me enardece
Una conducta que, de usted en mengua,
Ninguna humana lengua
Podrá calificar como merece.
Y en efecto, señor, venga un venablo
Que el pecho me taladre
Sino es el mismo diablo
Quien al hijo azuzó contra su madre.
Si señor, se lo digo francamente,
Tal proceder el corazón desgarra,
Por mas que alguno demostrar intente
Que en el mundo no hay cosa mas bizarra
Que *un Sarmiento subiéndose a la parra*."

Véase Villergas, J. M., *Samienticidio o a mal Sarmiento buena podadera*, Buenos Aires, Imprenta de la Revista, 1854.

[9] Véase Rojas, Ricardo, *El profeta de la pampa. Vida de Sarmiento*, Buenos Aires, Losada, 1948, p. XII.

[10] Véase Sarmiento, Domingo Faustino, *Vida de nuestro Señor Jesucristo*, Buenos Aires, Difusión, 1946. Inspirándose en la obra del canónigo alemán P. Schmidt, que leyó en francés, Sarmiento compuso esa ortodoxa historia de Jesús, mereciendo la aprobación de las autoridades eclesiásticas y usándose como texto en las escuelas públicas.

[11] Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo XLII, "Costumbres-progresos", Buenos Aires, Luz del Día, 1948, p. 109.

[12] *Ibíd.*, Tomo X, "Legislación y Progresos", p. 320.

[13] *Ibíd.*, Tomo XXVI, "El camino del Lacio", pp. 162-163.

[14] "Ahora yo pregunto: ¿qué impresiones ha de dejar en el habitante de la República Argentina el simple acto de clavar los ojos en el horizonte, y ver... no ver nada. Porque cuanto más hunde los ojos en aquél horizonte incierto, vaporoso, indefinido, más se aleja, más lo fascina, lo confunde y lo sume en la contemplación y la duda? ¡No lo sabe! ¿Qué

hay más allá de lo que ve? La soledad, el salvaje, el peligro, la muerte. He aquí ya la poesía; el hombre se muere en esas escenas, se siente asaltado de temores e incertidumbres fantásticas de sueños que le preocupan despierto." Sarmiento, Domingo Faustino, *Facundo*, Buenos Aires, Ed. Jackson, 1947, p. 45.

[15] Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo XIV, "Los emigrados", Buenos Aires, Luz del Día, 1948, pp. 375-76.

[16] *Ibíd.*, Tomo XXII, "Discursos populares", p. 260.

[17] Sarmiento, Domingo Faustino, *La vida de Dominguito*, Tomo VI, Buenos Aires, Ediciones culturales Argentinas, 1962, p. 106.

[18] *Ibíd.*, Tomo XLVII, "Educar al soberano", p. 73.

[19] Sarmiento, Domingo Faustino, *La vida de Dominguito, op. cit.*, p. 89.

[20] Véase "Ley fomentando la industria vinícola" en Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo L, "Resumen Cronológico", p. 48.

[21] *Ibíd.*, Tomo XLI, "Progresos generales", pp.13-16.

[22] *Ibíd.*, Tomo XLI, "Progresos generales", pp. 361-362.

[23] *Ibíd.*, Tomo XLII, "Costumbres-progresos", p. 109.

[24] *Ibíd.*, Tomo XLII, "Costumbres-progresos", p. 112.

[25] *Ibíd.*, Tomo XLII, "Costumbres-progresos", pp. 292-293.

[26] *Ibíd.*, Tomo XLII, "Costumbres-progresos", p. 160.

[27] Véase Nietzsche, Friederich, *Consideraciones intempestivas I*, Madrid, Alianza, 1988, pp. 26-27.

[28] Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo XLIII "Francisco J. Muñiz", p. 99.

[29] *Ibíd.*, p. 98.

[30] "El general Sarmiento, que a pesar de sus preocupaciones intelectuales, era un excelente *gourmet*, adoraba este plato, que su nieta, artista hasta en las regiones culinarias, preparaba algunas veces para regalarlo, y que él bautizó con el poético nombre que lleva". Por si se tientan a continuación transcribo la receta que recopiló Juana Manuela Gorriti: "Mezclese a un litro de buena leche, una libra de azúcar y póngasela al fuego; añádasela doce yemas de huevo y seis claras bien batidas por separado, y la ralladura de la película de dos limones. Revuélvase esta mezcla a un fuego vivo, hasta que aparezca en la superficie un almíbar verde. Echese, entonces, en una budinera que previamente se ha untado con mantequilla, y se pone al horno con un calor moderado y cocción rápida. En el momento que la masa comienza a despegarse de las paredes de la budinera, se le echa rociando, una copita del mejor vino, tomando por medida las de Oporto. El curaçao es más recomendado para este budín". Así podrán ofrecer a sus comensales paladear una repostería con historia y, mientras los ven devorarlo, pensar que han logrado "asidlos por la boca". Véase Gorriti, Juana Manuela, *Cocina Ecléctica*, Buenos Aires, Librería Sarmiento, 1977, pp. 326-327.

[31] Sarmiento, Domingo Faustino, *Obras Completas*, Tomo XLII "Costumbres-progresos", p.159.