

Una sociabilidad ética popular en el umbral del siglo XXI: beber en las fiestas de Bayona (Francia, 1990-2005)

Frédéric Duhart
EHESS - París

RESUMEN: Analizamos una sociabilidad ética que se practicaba en el marco de las fiestas de Bayona (Francia, Pirineo-Atlántico) en el umbral del siglo XXI. Más allá de su originalidad, el conjunto de prácticas populares que la caracterizaba permite reflexiones sobre las funciones sociales del beber y de las dinámicas de las identidades grupales.

PALABRAS CLAVE: Sociabilidad – Bebida – Alcohol – Identidad – Juventud – Embriaguez

ABSTRACT: We analyse an alcoholic sociability that occurred in the framework of the Bayonne festival (France, Atlantic Pyrenees) on the verge of the Twenty-First Century. Beyond its originality, the whole of practices that were characteristic of it allows thinking about the social functions of the drinking but also the dynamics of the group identities.

KEY WORDS: Sociability – Drink – Alcohol – Identity – Youth – Drunkenness

Introducción: pensar el beber juntos

Para los humanos, beber es necesariamente un acto cultural. No sólo la manera de hacerlo, sino también la bebida que se ingesta y los resultados que se esperan de esta operación dependen siempre de las percepciones del mundo, de las imágenes corporales, las elecciones simbólicas, de las posibilidades técnicas, de la estructuración política, de la organización económica y de las convicciones morales de una sociedad. La bebida más sencilla basta para dar ejemplos del condicionamiento cultural de nuestras maneras de beber. A fines del siglo XIX, por ejemplo, el consumo de agua se acompañaba de prohibiciones en varias etnias malgaches: beber en un río arriba de otra persona era prohibido (“*fady*”) entre los Sakalava; en el país merina, era menester que quien bebiera no se arrodillase para no ofender a ciertas divinidades (Van Gennep, 1904: 332), etc. Decenios más tarde, los Masa del norte de Camerún pensaban que ofrecer agua a una persona con la cual tenían diferencias podía resolver el conflicto refrescando su cuerpo (Gariné, 2003: 361). En los años 2000, unas mujeres francesas compraban ciertas aguas embotelladas esperando que adelgazaran, mientras tener agua potable en su casa seguía siendo una delicada cuestión económica, política y social en la localidad mexicana de La Purificación (Ennis-Mc Millan, 2006).

La propia naturaleza de las bebidas alcohólicas acentúa frecuentemente la importancia de ciertos elementos en el condicionamiento cultural de su consumo. Si la fermentación etílica es un fenómeno natural, fue tempranamente domesticada para producir, con cierta regularidad, bebidas alcohólicas en varias partes del planeta: indicios precisos de fabricación de bebidas fermentadas se encontraron en el sitio chino de Jiahu [c. 7000-6600: miel, arroz y frutas], en el zona arqueológica iraní de Godin Tepe [c. 3500-3100: uva], en el pueblo hondureño de Puerto Escondido [c 1150-1100: cacao]... (McGovern, 2009). Este dominio de la fermentación aumenta el papel de la técnica en las condiciones del beber. Lo hace en el caso de bebidas fermentadas cuyas elaboraciones son muy sencillas. Por ejemplo, la fermentación espontánea que permite la obtención de las chichas de fruta chilenas fue tempranamente favorecida y regulada gracias a pequeños trucos técnicos (Pardo y Pizarro, 2005: 20-24). No obstante, el papel de la técnica es más brillante en la producción de las bebidas destiladas, unos líquidos que no tienen equivalentes en la naturaleza. En sus patrones de consumo de las bebidas etílicas, los grupos

humanos toman también en cuenta el alcohol que contienen, o más precisamente, los efectos que la ingestión de esta sustancia puede tener. A veces, el carácter alcohólico de una bebida puede encerrarla en un territorio marginal de lo potable o ubicarla más allá del límite con lo incomedible. Así es el caso en un mundo islamizado cuya diversidad y cuya complejidad no deben olvidarse (Blocker y Alii, 2003: 324-330). Por su parte, las comunidades humanas, quienes aceptan sin escrúpulo particular las bebidas étlicas en lo comestible, establecen normas relativas al uso y a los niveles aceptables de consumo de estos productos. Cuando lo hacen, pueden ejercitar con amplitud su arbitrario cultural, dado que los únicos límites naturales en este campo son los umbrales fisiológicos de resistencia al alcohol – es decir, hablando de un ser humano teórico: labilidad emocional, desinhibición, alteración de las funciones superiores con menos de 2 g/litro de sangre; incoordinación motriz, náuseas, síndrome cerebeloso/vestibular y obnubilación entre 2 y 3 g/litro de sangre; coma hipotónico sin señales de localización más allá de 3 g/litro de sangre; riesgo mortal a partir de 5-6 g/litro de sangre (Botvnik, 2000: 64). Estar de acuerdo con Pablo de Rokha sobre el hecho de que un vino áspero se combina perfectamente con la longaniza de Chillán, estimar que poner cubitos de hielo en una copa de vino tinto es una práctica bárbara y pensar a la manera del pueblo chileno de la primera mitad del siglo XX, que un borracho está “andando con Luci” o “con el peludo” en el camino censurable del exceso, son opciones culturales (Rokha, [1949] 1998: 33; Plath, 1997: 135)¹.

En los grupos humanos que las admiten en sus paisajes alimenticios ordinarios, las bebidas étlicas están frecuentemente en el centro de prácticas de sociabilidad más o menos sofisticadas, compartidas y selectivas. Antes de considerarles, conviene recordar que bebidas sin alcohol desempeñan papeles comparables. ¿Cómo no pensar en los estar juntos, tanto populares como burgueses, tanto indígenas como criollos, que se organizan desde hace siglos alrededor de la infusión de yerba mate

1 Este tipo de expresiones, llenas de imágenes, es muy útil en un estudio de la percepción y de la aceptación de las fases sucesivas de la alcoholización en una sociedad. En la lengua francesa, por ejemplo, varias expresiones se encuentran que denuncian de la misma manera la pérdida de control de si mismo y la caída en la animalidad del bebedor excesivo: “*il n'est pas seul*” (no está solo), “*il est à quatre pattes*” (está a cuatro patas). Otras califican fases anteriores del proceso de alcoholización: “*il a un vin de singe*” (tiene un vino de mono, es decir, se pone divertido y alegre cuando bebe), “*il a un vin de lion*” (tiene un vino de león, es decir, se pone pendenciero cuando bebe)... (Duhart, 2007: 16-20).

en un amplio Cono Sur o en la convivialidad codificada y ineludible que tiene lugar cerca de las máquinas de café en muchas empresas del mundo contemporáneo (Eguiguren Molina, 2004; Lafaye, 2001)? Ni siquiera una cierta graduación alcohólica es necesaria para ocupar una función esencial en una sociabilidad festiva en una región del planeta productora y consumidora de alcoholes. En el pueblo alpino de Oseacco, por ejemplo, un chocolate con leche preparado por las mujeres tiene un importante papel simbólico durante el ciclo carnavalesco (Puccio, 2002: 129-137). Eso invita a cuidarse de una focalización excesiva sobre el alcohol en el marco de una reflexión global sobre el beber juntos. En efecto, esto lleva a simplificaciones de una realidad compleja por la ocultación de la competencia que otras bebidas pueden hacer a las éticas, y por el sobre-énfasis de las propiedades del alcohol que deriva de la puesta en paréntesis de la cuestión de la elección cultural. Tanto en lo cotidiano como en los festejos, un beber-juntos con y sin alcohol pueden coexistir en las prácticas de un grupo humano que admite las bebidas éticas en el campo de lo consumible. Dentro de los criterios que pueden instalar una bebida ética en el centro de una sociabilidad, figura la capacidad formidable del alcohol para constituir un federador, un desinhibidor y un marcador de rupturas temporales en estos contextos (Gusfield, 1987: 78-80). Entre el tiempo de los simposios griegos clásicos y el de los aperitivos gigantes que reunieron miles de personas en ciertas ciudades francesas en el fin de los años 2000, la sociabilidad ética tomó formas innombrables (Garnsey, 1999: 129-131)². Hasta acá, sus marcos fueron diversos: interiores o exteriores, privados o públicos, íntimos o expuestos, exclusivos o no. A principios del siglo XXI, la organización de un preludio alcoholizado a una salida a discoteca de fin de semana (*“Vorspiel”*) podía transformar el salón de una casa privada en un escenario íntimo, en el cual los invitados se desinhibían durante algunas horas (Garvey, 2005: 95-99). El lugar emblemático del beber juntos en la Europa medieval y moderna que constituía la taberna, era un espacio multifuncional en el cual se podía beber, comer, jugar, contratar a una prostituta, enrolarse en

2 Los aperitivos gigantes (*“apéros géants”*) son manifestaciones organizadas, apoyándose en redes sociales digitales, con fines de reunir una cantidad máxima de personas en un espacio público. En Francia, el primer evento de este tipo tuvo lugar en Clermont-Ferrand, Place de la Jaude (21/03/2009: 200 personas). Después del de Marsella (25/08/2009: 2200 personas), aperitivos gigantes se organizaron en muchas ciudades de importancia, preocupando más en más a las autoridades, quienes impidieron la organización de la mayoría de los eventos de este tipo a partir de la primavera de 2010.

el ejército o un barco, informarse, etc. Se trataba de un espacio público que podía, si era necesario, ofrecer un poco de discreción y en el cual la norma vigente afuera se podía distorsionar en cierta medida, aunque quedara bajo el control de las autoridades exteriores (Tlusty, 2001; Rivera Medina, 2009). En Chile, como en el resto de Hispanoamérica, las pulperías de la época colonial fueron espacios muy parecidos en los cuales se podía encontrar, además, abarrotes y textiles (Del Pozo, 1998: 42; Fernández Romero, 2004). En el Santiago de los años 1940, por su parte, el bar del Hotel Crillón constituía un lugar totalmente dedicado al beber juntos de una clientela adinerada y atenta a las modas, con su carta llena de cócteles a base de prestigiosos vinos y espirituosos importados: coñac, jerez, champagne, cointreau, porto³, etc. Es que pueden existir segregaciones del espacio de sociabilidad ética cuyas modalidades (criterios, explicitación, fuerza) son variables. A principios de los años 2000, las élites urbanas del país dogón frecuentaban bares en donde bebían cerveza embotellada en un marco confortable inspirado por modelos europeos, mientras que las clases más populares consumían cerveza de mijo en un tipo de establecimiento más antiguo: *el Kènyè giri* (Jolly, 2004: 39). En el campo gallego del fin del siglo XIX, las tabernas seguían constituyendo un espacio vedado para las mujeres. Por consiguiente, las únicas ocasiones que éstas tenían para beber vino entre ellas eran ciertas tareas, como las hiladas. No obstante, tales sociabilidades, exclusivamente femeninas, correspondían más con un tiempo que con un espacio. En efecto, había frecuentemente un momento en el cual los hombres venían a unirse a ellas (Castro, 2006: 159-170).

La sociabilidad ética se suma a cantidades de hechos de civilización y se adapta a muchas preocupaciones sociales. Uno de sus avatares se combina con prácticas votivas. Hasta una fecha avanzada del siglo XX, por ejemplo, la última etapa de la romería desde ciertos pueblos navarros hasta la ermita o el santuario local incluía el reparto ritualizado del contenido de un pellejo de vino (Etniker, 1990: 447). En los santuarios Shinto, las ofrendas de sake que se traen a las divinidades tutelares se comparten en la alegría al término del culto (Cobbi, 1992: 345). Otro de sus avatares estuvo ligado con el mundo profesional, a semejanza de las maneras de beber que seguían formando parte de los principales marcadores de la identidad profesional de los descargadores de muelle de Le Havre en los ochenta (Castelain, 1989). Bebidas éticas ocupan también un papel

3 *Famosas recetas. Hotel Crillón. Santiago. Hotel Crillón (Agustinas 1025). c. 1945. 53 p.*

protagónico en reuniones alrededor de una afición común. A veces, son incluso el objeto de la afición, como eso ocurre en el marco de las sociedades báquicas tales como *Le caveau de Dijon*, una institución que funcionó entre los años 1720 y 1910 (Level, 1989). En muchas partes del mundo, bebidas alcohólicas se cambiaron en elementos claves de subculturas ligadas con el deporte o, más precisamente, el estadio. En el curso del siglo XX, la cerveza se impuso como una pieza esencial de la cultura rugby sudafricana (Kelk Mager, 2010). De Inglaterra a Chile, su consumo se instaló también dentro de los comportamientos básicos de miles de hinchas de fútbol (Collins y Vamplew, 2002: 69-90; Gil, 2007: 69-70, 134): durante el primer partido de la selección chilena en el mundial de 2010, ¡la cerveza no salió a borbotones en los bares de Santiago por casualidad⁴! En ciertos casos, el consumo de bebidas étlicas deja de acompañar el juego, el deporte o el gusto por el espectáculo deportivo para ubicarse en el centro del juego o de la competición. En los noventa, varios juegos con el alcohol se practicaban de vez en cuando en el mundillo del rugby en Saint-Vincent-de-Tyrosse, un pueblo situado a poca distancia de Bayona. Había, por ejemplo, el tema (“thème”). Una vez llenas las copas de todos los participantes, uno elegía un tema: “marcas de carros”, “actrices”, etc. El que no encontraba una respuesta inédita cuando venía su turno, tenía que beber el contenido de su copa, pagar otros tragos y elegir nuevo tema (Darbon, 1995: 138). En cuanto al toccu siciliano, ofrece el ejemplo de un antiguo juego de taberna alrededor del vino, más complejo y codificado que el precedente (D’onofrio, 1991). El juego con la bebida alcohólica puede servir de prueba de incorporación en un grupo. De hecho, el beber juntos étlico interviene frecuentemente en ciertos ritos de paso en el marco de las sociedades que no rechazan el consumo de alcohol. Entre los Evé de Togo, por ejemplo, las familias de ambos novios compartían vino de palma con motivo del compromiso matrimonial pues de la boda (Huetz de Lemps, 2001: 201). ¡Incluso un difunto puede simbólicamente compartir alcohol con sus amigos! Hasta el fin del siglo XVIII, en efecto, la práctica se mantuvo con irregularidad en el alto Limousin, de llevar el cadáver hasta la taberna, de sentarlo en una silla y de beber “con él” cantándole esta canción: “¿Está muerto, / O está durmiendo? / ¡Para despertarlo / Brindemos! / ¡Muerto, Muerto, Muerto! / ¿Te vas a ir sin beber?” (Van Gennepe, [1943] 1998: 665). En muchas regiones del planeta, la sociabilidad étlica desempeña, además,

4 “Negocio de la cerveza crecería un 25% si Chile sigue avanzando”. *Publimetro*. 17/06/2010.

un papel notable en cantidad de fiestas privadas, espontáneas, calendarias, civiles, etc. A principios de la segunda mitad del siglo XIX, por ejemplo, los mineros de Atacama celebraban con alcohol y mucha agitación el Carnaval, las fiestas nacionales y toda ocasión que se presentaba (Venegas Valdebenito, 2008).

No es menester que nos alarguemos aquí en “la fiesta”. Es suficiente constatar que el hecho de constituir una ruptura provisional con la rutina cotidiana es probablemente la característica más compartida entre las miles de prácticas culturales autónomas cuya compactación produce este objeto teórico (Caillois, 1950: 151; Durkheim, [1912] 1991: 640). La sociabilidad ética que vamos a analizar ahora funcionaba en el marco de una de estas prácticas culturales autónomas: las fiestas de Bayona (Pirineo-Atlántico, Aquitania, Francia). Tenemos que evocarla en el pasado, porque era característica de una fase ya terminada de la historia de este fenómeno festivo, que se extendió entre los años 1990 y 2005. Durante este período, fui actor de las fiestas durante un decenio y las consideré como un etnógrafo durante tres años más⁵. A semejanza de muchas otras fiestas, las de Bayona son únicas gracias a una configuración original de elementos que se pueden encontrar en muchos otros contextos festivos (Fabre y Camberoque, 1990: 213). Hablando del pasado o de la actualidad, reunir las fiestas de Bayona, de Dax, de Mont-de-Marsan y algunas otras localidades en una categoría “fiestas del sudoeste de Francia” no puede ser más que una simplificación tan cómoda como abusiva. Para entender la sociabilidad ética que nos interesa aquí, es menester que empecemos considerando ciertos aspectos de la configuración del evento festivo bayonés. Familiarizados con este marco particular, podremos considerar la geografía del consumo de bebidas alcohólicas y la sociología de los bebedores en el Bayona festivo. Acabaremos estudiando preferencias y comportamientos relacionados con pertenencias grupales.

5 Un largo párrafo sobre las metodologías de la etnografía y de la historia inmediata sería totalmente desplazado aquí porque existe cantidad de libros sobre estos temas, y porque la metodología es algo que se asimila, no que se recita. De manera muy clásica, el presente texto se nutre del análisis de observaciones, de entrevistas, de artículos de prensa y del retro-análisis de mis experiencias como actor de las fiestas en las cuales participé antes de posicionarme como etnógrafo (Hobsbawn, 1994: 13-14; Lacouture, [1978] 1988: 229-254).

Las fiestas de Bayona, un marco de sociabilidad particular y cambiante

En el umbral del siglo XXI, las fiestas de Bayona eran un evento de una duración de cinco noches y cuatro días que empezaba, según los años, por la noche del miércoles de la última semana de julio o de la primera de agosto. Algunas cifras permiten captar con rapidez su importancia. En 2004, reunieron oficialmente a 1. 300. 000 personas. En la primera noche de la edición siguiente, hubo alrededor de 300. 000 personas en las calles del centro histórico de Bayona – una ciudad que se ubica en el centro de una zona urbana cuya población total era aproximadamente de 120. 000 habitantes⁶-. De hecho, Bayona ocupaba un sitio privilegiado en la geografía festiva del Sudoeste de Francia y del País Vasco. Como Jacques Ballue lo notó justamente en una canción, esta ciudad formaba parte, a semejanza de Pamplona, de los lugares de “peregrinación” que los aficionados a este tipo de evento no podían perderse⁷. En francés regional, los dichos aficionados se llaman *festayres*. Usaremos este término en el presente estudio. En efecto, sobreentiende cierta concepción de la fiesta que no se puede reflejar en una traducción al español ni al francés académico. El *festayre* no es un “juerguista”, no es un “*fêtard*”, etc.

Si las fiestas de Bayona se podían considerar tradicionales en los noventa, eran de una antigüedad muy relativa: se organizaron por primera vez en 1932. En la mente de sus promotores, se trató de inventar un evento comercial y popular cuyos momentos fuertes serían una venta de saldos y juegos con vacas bravas en una plaza (Castiella, 2003: 213–217; Aupa Paquita, 2005). Después de esta primera edición, el programa de las fiestas se completó poco a poco. En 1934, por ejemplo, la corrida de toros y la animación nocturna vinieron a añadirse a las actividades preexistentes. Tal nacimiento tuvo realmente poco que ver con la lenta emergencia del complejo modelo pamplonés, los Sanfermines que fascinaron generaciones sucesivas de *festayres* bayoneses (Arazuri Diez,

6 Rémi Monnier. “Chacun est responsable”. *Sud-Ouest*. 10/08/2004 ; « Fêtes, que cela dure ». *Le journal du Pays Basque*. 08/08/2005.

7 *Pèlerins de Navarre*. Música y letra: Jacques Ballue. 1997: «J’irai de Pampelune jusqu’à Bayonne / J’irai de Dax jusqu’à Mont-de-Marsan/ Je ferai le plus grand pèlerinage / des festayres de tous les temps.» [«Iré de Pamplona hasta Bayona / Iré de Dax hasta Mont-de-Marsan / Haré la más larga peregrinación / De *festayres* de todos los tiempos.»].

1983-1993; Molle, 2007: 24-28). Aunque Bayona fue la primera ciudad francesa que acogió una corrida española en 1853, el espectáculo taurino formal nunca tuvo más que una importancia secundaria en el programa de sus fiestas. A principios del siglo XXI, por ejemplo, las corridas tenían lugar el sábado y el domingo de las fiestas. Pero, los grandes *rendez-vous* de la plaza de toros con la afición se organizaban en general más tarde en el verano. Este punto establecía una diferencia notable entre las fiestas de Bayona y las ferias creadas más recientemente en el sur de Francia: Nîmes, Arles o Vic-Fezensac (Bennassar, 2002: 178-198; Bernié-Boissard, 2009).

En el contexto de estas fiestas de Bayona sin santo y con pocos toros, la animación nocturna y la sociabilidad ética se afirmaron temprano como elementos centrales del paisaje festivo. Antes de la segunda guerra mundial, el beber juntos hasta una hora avanzada de la noche formaba ya parte de los usos clásicos de la fiesta a la bayonesa (Castiella, 2003: 233). Por cierto, muchos testigos directos de las primeras fiestas no hablaban de esta dimensión de las fiestas del tiempo de su juventud en sus días de vejez. Al contrario, se complacían en evocar los confetis, la música o los bailes, insistiendo sobre el hecho que en ese tiempo la juventud sabía divertirse sin emborracharse, a diferencia de las generaciones perdidas de fin del siglo XX. Tal ejercicio de reconstrucción del pasado a través de una memoria que se piensa fiel a la realidad es clásicamente humano⁸... ¡miembros de las generaciones que estigmatizaban están ya empezando a hacer lo mismo comparándose con los jóvenes de hoy! Es que la nostalgia se alimenta mucho mejor con epopeyas que con relatos históricos.

Después de los años 1930, el beber siguió desempeñando un papel esencial en la sociabilidad festiva, mientras la paleta de bebidas crecía y las maneras de “hacer las fiestas” (para emplear una expresión local que subraya una implicación total en el evento) cambiaban. En efecto, las fiestas de Bayona pasaron por varias fases caracterizadas por comportamientos particulares de los festayres y/o cambios notables en su organización. A principios de los sesenta, las bandas se convirtieron en actores esenciales de las fiestas – hubo hasta 36 bandas oficialmente reconocidas, es decir, hasta 36 formaciones cuyos miembros recibían una ración diaria de vino gratis de parte del ayuntamiento (Ugalde y Alii, 1998: 46-53). En este tiempo, hacer las fiestas significaba, en lo esencial, seguir bandas en sus recorridos por la ciudad. A partir del decenio siguiente, las fiestas conocieron una

8 Un caso semejante en Amiel, 1988: 16.

fase durante la cual muchos jóvenes se vistieron con monos de trabajo y los excesos étlicos preocuparon a las autoridades⁹.

A principios de los noventa empezó una fase de la historia de las fiestas de Bayona que se acabó en 2005. En esta fecha, nuevas medidas administrativas vinieron a cambiar las reglas de los fines de noche: prohibición de la venta de alcohol después del cierre de los bares, horarios de cierre obligatorios para los bares y las peñas, etc. Sólo evocaremos a continuación las fiestas de Bayona que tuvieron lugar en este periodo a caballo entre dos siglos. Se estructuraban fundamentalmente alrededor de la exaltación del estar juntos, como lo subrayaba magníficamente la aceptación masiva del uso del traje blanco y rojo desde el principio de los noventa. En su forma más perfecta, que fue progresivamente más fácil de conseguir barato, se componía de unos pantalones blancos, de una cinta roja, de una camiseta blanca y de un pañuelo rojo. Sin embargo, vestirse con cualquier ropa blanca y roja podía ser suficiente. En efecto, la promoción del traje blanco y rojo no tenía nada que ver con la recuperación de una antigua tradición indumentaria. Inspirado por un uso pamplonés, el comité de las fiestas la hizo para mejorar el ambiente de la manifestación que organizaba, calculando que el traje blanco y rojo borraría las diferencias sociales e invitaría a portarse bien (Ugalde y Alii, 1998: 11). Por medio de su impresionante muchedumbre bicolor, Bayona revelaba a los forasteros y se mostraba a sí misma con una identidad tan fuerte como espectacular. En paralelo, los socios de cada peña (asociación), de cada grupo de amigos, de cada equipo de rugby, hacían la fiesta entre ellos y afirmándose en la mirada de los otros miembros de esta muchedumbre falsamente uniforme.

Los *festayres* no sólo cantaban, bailaban, participaban en diversos concursos, enfrentaban las vacas juntos... sino también bebían juntos. En general, era este aspecto de la fiesta lo que llamaba más la atención de la gente que descubría Bayona en este tiempo particular del año. Unas personas conservaban en su memoria algunas imágenes asquerosas de calles fétidas llenas de borrachos; mientras que otras quedaban fascinadas por la amplitud de la fiesta. Algunas estadísticas confirman la importancia del beber en las fiestas. A principios de los años 2000, por ejemplo, unos bares solían realizar un volumen de negocios equivalente a las ventas de tres meses normales durante las cinco noches y los cuatro días festivos¹⁰.

9 Pantxo Bimboire. "Agorrila 2007 Baionako festak". Enbata. 26/07/2007.

10 Olivier Delhoumeau. "La pression monte.". Sud-Ouest. 30/07/2002.

Tiempos y lugares del beber festivo

Hacer las fiestas significaba entrar en un espacio-tiempo particular. En Bayona, en efecto, la ruptura que la fiesta constituye clásicamente con la vida diaria se hacía particularmente brutal y profunda. Durante casi una semana, el perfecto *festayre* empezaba su día a una hora avanzada y lo acababa en la madrugada. Una práctica alimenticia que gozaba del favor de muchos bayoneses subrayaba magníficamente que el tiempo de las fiestas era un tiempo en el cual el orden del mundo se invertía. Cuando volvían a sus casas alrededor de las seis o siete de la mañana, compraban pan y facturas en las panaderías de la ciudad para tomar desayuno antes de ir a dormir. Las fiestas transformaban el centro ciudad: alambradas provisionales prohibían el acceso a los parques, no había buzones públicos en las calles, etc. El centro de Bayona se convertía en un espacio diferente del cotidiano, en un territorio dedicado a la fiesta en el cual los buenos *festayres* tenían que entrar vestidos de “blanco y rojo” a cualquier hora de la noche o del día. En el espacio-tiempo de la fiesta, el *festayre* se desplazaba y se orientaba en función de las citas éticas que implicaba su inserción en varios círculos de sociabilidad. Por ejemplo, uno podía comer con sus colegas el jueves, tomar un aperitivo con sus amigos de infancia el viernes y andar de copas con miembros de su familia el sábado por la noche. En general, esta sociabilidad festiva se desarrollaba en espacios públicos: calles, plazas, bares, restaurantes, etc. Sin embargo, podía tener extensiones en esferas más privadas bajo la forma de aperitivos organizados en casas particulares o en locales de asociaciones. En estas reuniones, las bebidas que se servían eran fuertes: sangría o ponche caseros de altas graduaciones alcohólicas, whisky u otros espirituosos. Por su carácter privado, estos aperitivos reforzaban el sentimiento de pertenencia al grupo entre los amigos o de socios quienes participaban en ellos, antes de que se dieran a ver en el espacio público. Varios asiduos de tales actos de sociabilidad ética me dijeron que constituían un calentamiento (“*échauffement*”). Los vivían como fases preparatorias a la presentación/representación del grupo en los lugares públicos, que constituían los verdaderos territorios de la fiesta a sus ojos. Es que les parecía imposible que entraran en el escenario festivo sin haber alcanzado cierto grado de ebriedad antes. Estaba mal considerado, lógicamente, el que salía borracho perdido (“*déchiré*”) de una de estas sesiones preliminares a la fiesta de verdad. Según su grupo de pertenencia, lograr este estado tan temprano traicionaba una falta de modales o una incapacidad para soportar el alcohol como se debía. De

hecho, el grado aceptable de alcoholización después de tomar el aperitivo variaba fuertemente de un grupo al otro. Por ejemplo, una ebriedad muy fuerte se toleraba en ciertos grupos de adolescentes masculinos, quienes no tenían compromisos asociativos que les obligaban a gestionar su consumo de alcohol. En cambio, la reserva se estimaba mucho en los grupos cuyos miembros sabían que tendrían que trabajar en el local de su peña durante las últimas horas de la noche.

Tener una noche de fiesta en Bayona consistía, por lo regular, en cumplir un recorrido por algunos bares bien determinados antes de acabar la noche en ciertas peñas. En efecto, los principales bares de la ciudad estaban ligados con ciertos medios y cada grupo frecuentaba, es decir, también se mostraba, próximo a los establecimientos que correspondían con la identidad que querían reivindicar. En los años 1990, era menester que los equipos de rugby pasaran por el *Errobi*, que los simpatizantes de la causa vasca fueran al Euskalduna, que los jóvenes originarios de los pueblos situados al norte del área urbana de Bayona visitaran al San Nicolás o al Txan Txan Gorri, etc.

La fiesta se concentraba en algunas calles de ambos sectores del centro histórico de la ciudad: el *Petit Bayonne* y el *Grand Bayonne*. Separados por el río Nive, estos barrios tenían personalidades propias y eran los escenarios de sociabilidades éticas muy distintas durante las fiestas. El *Petit Bayonne* constituía el espacio por excelencia de la fiesta “brava”, en la cual se reconocían principalmente los adolescentes y los jóvenes adultos solteros. Era el barrio en donde se ubicaba la plaza en la cual se organizaban los juegos con las vacas – el jueves (fin de tarde) y el viernes (fin de tarde y noche)–. Sus calles estrechas se caracterizaban por una fuerte concentración de bares. Durante las noches de fiesta, estos ejes de circulación se convertían en verdaderos ríos de festayres, en los cuales era casi imposible avanzar a contracorriente. Aquí, la fiesta era “enorme” como lo decían menores de veinticinco años quienes no podían imaginar hacerla de otro modo. Sin entrar en un bar abarrotado, era casi imposible platicar con alguien más de cinco minutos sin que la corriente humana se llevara a uno de los hablantes o tomar un trago sin que una parte del contenido de su vaso de plástico se derramara después de un empujón. En este *Petit Bayonne*, la sociabilidad ética de los jóvenes se combinaba con una fuerte afirmación, casi una liberación, de los cuerpos. Sobre músicas pop o tecno, movían sus cuerpos en el espacio de que disponían (de una densidad extrema). Es que la fiesta, conforme al gusto de los

jóvenes, era fundamentalmente un juego de seducción en el cual el consumo de bebidas etílicas desempeñaba varias funciones¹¹. Beber con sus amigos servía frecuentemente en este contexto para alcanzar un estado de desinhibición que ayudaba a bailar con el torso desnudo o a descaderarse frenéticamente (Freyssinet-Dominjon y Wagner, 2003: 136-146). Ofrecer a beber, pagando tragos o dejando acceder a las botellas y botas que constituían la reserva oficial del grupo, permitía entrar en contacto, empezar a ligar. En 2003, tres chicas de dieciséis años confiaron a un periodista: “No dejan de abordarnos, por lo menos eso nos evita pagar los tragos¹²”.

Esta última frase llama la atención sobre otro aspecto fundamental de la sociabilidad alcohólica de los jóvenes durante la fiesta. Hasta que dispusieran de ingresos regulares y sustanciales, tenían que tomar en cuenta con mucha atención una dura realidad de la noche bayonesa: los precios de las bebidas alcohólicas (frecuentemente aguadas con sutilidad por el medio de generosas raciones de cubitos de hielo). Relativamente altos a principios de los noventa, los precios se hicieron casi prohibitivos para muchos cuando subieron, en paralelo al crecimiento de la frecuentación de las fiestas. Por su parte, tal inflación se justificó porque este evento tenía un costo para la comunidad local, al pago del cual los dueños de bares contribuían de diversas maneras¹³. ¡Lo que no tenía mucha importancia para el consumidor al momento de pagar una ronda! En este contexto, los grupos de jóvenes solían adoptar varias estrategias de ahorro. Se trataba, en general, de sistemas de consumo mixto que permitían aprovechar el ambiente de los bares y limitar la compra de alcohol en estos lugares. Por ejemplo, muchos grupos traían con ellos una pequeña reserva de bebida en recipientes que permitían desplazarse cómodamente: botellas de plástico ingeniosamente transformadas por la agregación de cuerdas, botas, etc. En general, esta provisión se acababa antes del fin de la noche... como había sido previsto antes de entrar en las fiestas. Quedarse parados en un lugar para beber, haciendo casi

11 Ver por ejemplo: Sylvain Lapique. “Opération séduction”. *Sud-Ouest*. 08/08/2003. Más allá de las diferencias notables entre las palabras que empleaban sujetos de ambos sexos, estas entrevistas mostraban un igual deseo de seducir.

12 Erwan Desplanques. “Première gorgée de jacqueline, une étape initiatique”. *Sud-Ouest*. 03/08/2003.

13 “Soirée d’ouvertures des fêtes boycottée par les peñas”. *Tourmag.com*. 25/07/2005; «Fêtes de Bayonne. Les cafetiers toussent devant la hausse des prix». *Le journal du Pays Basque*. 12/07/2008.

abstracción de lo que ocurría alrededor durante algunas horas o toda la noche, es decir hacer un botellón, no se veía como una solución a la cuestión de los precios (Baigorri y Fernández, 2004). En efecto, ser *festayre* implicaba moverse en la fiesta y formar parte de ella. De hecho, unos grupos bebían de la manera que venimos de describir en una placita (“*plachotte*”) del Petit Bayonne. Sin embargo, sus miembros entraban, en su mayoría, en una población que muchos *festayres* no reconocían como formando parte de su comunidad: la que no respetaba la regla mínima básica de las fiestas, no vistiéndose de blanco y rojo, sino de negro.

El gusto por esta forma brava de la fiesta duraba sólo un tiempo. Varios factores alejaban, en algún momento, a los jóvenes adultos del Petit Bayonne: la dilución de las amistades juveniles, la entrada en relaciones sentimentales más estables que se acompañaban a veces de la llegada de un primer hijo, etc. Conjuntos de factores socio-culturales de una extrema variedad condicionaban esta ruptura, que se producía en general antes de la edad de treinta años. Frecuentemente, era muy clara. De un año al otro, personas con quienes hablé de las fiestas con regularidad, cambiaron radicalmente su representación de las noches en el *Petit Bayonne*. El lugar de la fiesta enorme se había transformado en calles saturadas de muchachos borrachos que no sabían beber... y el *Grand Bayonne* había dejado de ser el despreciado sector de los viejos para convertirse en el espacio festivo por excelencia.

El dicho *Grand Bayonne* es la parte del centro histórico en la cual se encuentran el ayuntamiento, el mercado y la catedral. Aquí, la fiesta no era “brava” sino “limpia”. A través de las animaciones folklóricas diurnas que se concentraban de este lado del río, una identidad bayonesa se construía y se expresaba amablemente, inocentemente, fuera de todo exceso. Por la noche, los alrededores de sus bares más emblemáticos acogían a veces una muchedumbre compacta. Aquí, sin embargo, la corriente humana nunca era tan fuerte como en las “calles de la sed” que evocábamos antes. Prueba de ello era que las bandas que ya no se arriesgaban en las principales calles del *Petit Bayonne*, seguían recorriendo esta parte de la ciudad. En 2006, el dueño del bar Chez Achille comentaba: “me gusta poder mantener mi establecimiento sin barra exterior y seguir sirviendo en la terraza en copas de vidrio. [...] eso corresponde al gusto de nuestra clientela que tiene, en general, entre treinta y sesenta años. Los que buscan un poco de tranquilidad y de música vienen por aquí¹⁴”. En esta área, la gente

14 “Au comptoir de chez Achille”. *Sud-Ouest*. 04/08/2006.

platicaba más. Para quienes frecuentaban el *Grand Bayonne*, las fiestas correspondían más a un momento propicio a los reencuentros que a los encuentros. El juego de la seducción no era tan esencial como antes y quienes no renunciaban a practicarlo lo hacían con más maneras y más precauciones también, porque la mayoría de ellos no tenía la libertad que había tenido diez, veinte o treinta años atrás¹⁵. En esta parte de la ciudad, eran pocos los que llegaban a la fiesta con su propia reserva de bebida, ni siquiera dentro de una clásica bota de cuero (“xahako” en vasco o “guite” en gascón). Para evitar que cada ronda llevara a pagos individuales, muchos grupos constituían una hucha (“kutx” o “cugne”) antes de empezar su recorrido por los bares. En el diario *Enbata*, Peio Etcheverry-Ainchart describió con mucha pertinencia este uso: “cada uno hace su contribución a la hucha común de la cual se encargará un responsable (elegir una chica es lo más prudente...). Sirve para pagar todos los tragos del grupo durante la noche. Regularmente reconstituida, puede a veces servir para pagar tragos a amigos encontrados dentro de la fiesta, según un acuerdo tácito que proscribe el egoísmo. Nunca alguien pagará su propio trago, todo se hace en grupo¹⁶”. Un grupo de *festayres* no podía ser la suma de bebedores solitarios.

Antes de las medidas reglamentarias de 2005, el marco de las peñas constituía un último espacio de sociabilidad ética, abierto hasta el amanecer. En 2002, alrededor de setenta asociaciones animaban los fines de noche¹⁷. Instituciones bayonesas con decenios de existencia o creaciones efímeras creadas para amasar dinero durante las fiestas (Garat 2001: 140–142), estas asociaciones atraían jóvenes que habían pasado la noche en el *Petit Bayonne* o *festayres* mayores en procedencia del *Grand Bayonne*. Su acceso podía ser restringido a los socios o a las personas conocidas por ellos, o no. Dependía no sólo de las asociaciones, sino también de los días. En todos los casos, sus locales eran lugares en los cuales el beber juntos seguía siendo la regla. La sidra o el champagne se pedían por botella y los vasos de cerveza en cantidad. De manera frecuente, los grupos iniciales se habían disociado, por los efectos del cansancio o de la pérdida más o menos voluntaria de algunos miembros. Otros grupos se formaban entonces con otros amigos, parientes, colegas...

15 “Excitation grandissante”. *Sud-Ouest*, 03/08/2003.

16 Peio Etcheverry-Ainchart. “Faire la fête à Bayonne”. *Enbata*. 03/08/2006.

17 “Les bons endroits des fins de nuit”. *La semaine du Pays Basque*. 26/07/2002.

En esta hora tardía, una sociabilidad alimenticia podía legítimamente completar la etílica, darle un nuevo impulso o borrar algunas de sus secuelas. Los platos que se compartían en este momento de la fiesta eran sencillos. Es menester que destaquemos dentro de ellos a la única especialidad culinaria que nació hasta la actualidad (2010) de las prácticas festivas bayonesas: la sopa con ajo (“*soupe à l’ail*”). Propuesta a partir de fines de los setenta por ciertas asociaciones, esta sopa se convirtió con bastante rapidez en un plato emblemático de las fiestas de Bayona (Castiella, 2003: 527; Duhart, 2003: 162-163). Se trataba, básicamente, de un caldo con ajo frito, pan y ají en polvo o pimienta, que se servía con un huevo pochado adentro. De hecho, formaba parte de un grupo de preparaciones clásicas de la cocina anti-resaca (Rudder, 1998: 46), más precisamente de la categoría de las sopas conocidas en el sur de Francia bajo el nombre de “*tourrins*”. Éstas tenían tradicionalmente cargas simbólicas fuertes en ciertas ocasiones festivas. En el transcurso de las noches de bodas, por ejemplo, unos caldos de este tipo se ofrecían a los novios para reavivar sus deseos (Van Gennepe, [1943] 1998: 485-494; Verdier, 1979: 293-302). Por consiguiente, el consumo de la sopa con ajo constituía una prolongación culturalmente lógica de la ingestión masiva de bebidas alcohólicas en el marco de una fiesta nocturna.

Bebidas, pertenencias y edades

En este periodo, la cerveza era la bebida más vendida en los bares durante las fiestas de Bayona. En previsión de la primera noche de la edición de 2002, por ejemplo, el dueño del bar *Ehki* compró veinticinco pipas de treinta litros de cerveza¹⁸. Festayres experimentados la estimaban porque les permitía, más que otros alcoholes, gestionar su ebriedad sin parar de beber durante toda la noche. Gustaba también a ciertos jóvenes porque era una bebida familiar y de ingestión fácil. Por consiguiente, festayres de ambos sexos, de todas generaciones y de clases sociales consumían mucha cerveza de baril. Eso hacía de ella una de las bebidas de más amplia aceptación en el marco de la fiesta. La cerveza desempeñaba un papel semejante en otras sociabilidades etílicas del sur de Europa – una región considerada tradicionalmente como una tierra de vino-. Por ejemplo, hacía también fuerte competencia con los vinos

18 Olivier Delhoumeau. “La pression monte”. *Sud-Ouest*. 30/07/2002.

finos o corrientes en los bares frecuentados por los aficionados al tapeo en muchas ciudades españolas (Millán, 2001: 161). Este nivel de consumo de la cerveza resultaba de un proceso tan reciente como complejo, que era indisociable de los desarrollos y de las políticas comerciales de las cerveceras industriales.

Por su parte, el vino seguía siendo la bebida más barata que se podía obtener en los bares. Ciertos *festayres* apreciaban cada vez más esta característica en razón de la inflación galopante que acompañó el aumento de la participación en las fiestas. En el 2005, un vaso plástico lleno de vino se pagaba alrededor de un euro en el Petit Bayonne, mientras que la misma cantidad de cerveza o de sangría costaba frecuentemente el doble. Es que los vinos de las fiestas eran en general de los más corrientes: ¡un pequeño rosado de Navarra constituía un producto destacable en la noche bayonesa! Durante un tiempo, los viticultores de la Denominación de Origen Côtes de Saint-Mont comercializaron una cosecha especial Cuvée du Roi Léon; sin embargo, este vino de calidad no se bebió mucho fuera de los marcos protegidos de los restaurantes y de las casas particulares. En las calles y sobre las barras, rosados y tintos mediocres y anónimos seguían reinando. Lo que no planteó nunca problemas, porque nadie venía a las fiestas con la idea de catar grandes vinos.

A lo largo del último decenio del siglo XX, la situación del consumo de sidra en las fiestas de Bayona se modificó profundamente. A principios de los noventa, casi solo se bebía sidra achampanada. De poca graduación alcohólica y refrescante, esta bebida gustaba durante los fines de noche. Como se vendía por botellas, gustaba también por la dimensión muy convivial de su consumo. Tal sidra no desapareció del paisaje étlico de las fiestas. Pero la sidra natural se afirmó al lado de ella en el umbral de los 2000, mientras un interés nuevo por parte de agricultores locales la ayudaba a formar de nuevo parte de los principales marcadores alimenticios del País Vasco (Velasco-Graciet, 2002: 119-126). Cuando un dueño de bar o un intendente de asociación escribía “*sagarno*” (“sidra” en vasco) en la carta de su local, no sólo señalaba la presencia de una bebida en sus reservas. Afirmaba también, con motivos más o menos profundos, una relación particular con la tierra vasca, proclamaba una identidad cultural. A partir del 2003, por ejemplo, la sidra natural desempeñó un papel central en el Kantatxotx, una animación organizada por una antena de radio vasco parlante y militante que combinaba cantos y consumo de sidra. Beber sidra en este contexto significaba afirmarse como vasco,

mostrar una sensibilidad a la causa vasca o, en el caso del turista, catar un producto muy auténtico. Aquí, el que bebía estaba jugando con las pertenencias, la suya como la del otro.

En el espacio público, los grupos de bebedores estaban expuestos a las miradas de una muchedumbre tan inmensa como diversa. Tal situación facilitaba las afirmaciones de pertenencia por medio de los comportamientos que adoptaban o de las bebidas que consumían. En un espacio-tiempo en el cual el traje blanco y rojo uniformizaba el conjunto de los *festayres* y borraba las diferencias entre las clases sociales, el consumo de champagne tomaba funciones precisas. En 2001, pude constatar la presencia de este vino espumante dentro de las bebidas escogidas que se ofrecieron a la gente invitada en los salones del ayuntamiento, con motivo de la ceremonia de apertura de las fiestas. Claro, en este lugar, se servía en copas de calidad. En este marco cerrado, en este entre sí de notables, la presencia del champagne era normal. Su historia y su simbología hacía de él un atributo del buen gusto, sin el cual una recepción oficial y burguesa no lo era totalmente (Trouard Riolle y France, 2003). Aquí, el consumo de champagne contribuía a una afirmación confidencial, entre notables, de una pertenencia de clase, antes de la inmersión en la muchedumbre uniformizada por el traje blanco y rojo. El champagne desempeñaba un papel semejante cuando algunos notables lo bebían en el marco discreto de una de las peñas más elitistas de la ciudad. A las puertas de estos locales, con acceso restringido, algunas personas exhibían su particularismo, bebiendo champagne en la calle de manera ostensible. Nunca eran muy numerosas, porque tal comportamiento no se consideraba de buen tono. En los mismos lugares, no obstante, observé varias veces grupos que consumían con mucha dignidad champagne, pero teniéndolo en vasos de plástico. Es decir, en un recipiente normal en el contexto festivo, a diferencia de la distinguida copa de vidrio. En otros espacios públicos, el consumo de champagne era fuera de lugar. Eso no significaba que era totalmente inexistente, sino que el que pedía “¡champagne!” en un bar o una peña popular lo hacía en general a modo de provocación, a modo de acto voluntariamente impropio.

En esta época, la sangría formaba parte de los cócteles más consumidos durante las fiestas de Bayona. De hecho, se dividía en dos grandes tipos: la que se compraba lista para beber en los bares o en las grandes superficies y la que se preparaba en casa o entre amigos. Como casi todas las recetas comerciales o caseras eran diferentes, los *festayres* bebían en realidad

numerosas sangrías¹⁹. Preparar o tener buena sangría podía contribuir a la fama de un grupo. Pero la bondad de una sangría era relativa, ligada con cierta manera de vivir la fiesta. Pocos años después de cambiarse en aficionado a la “fiesta limpia”, un tal Philippe me habló de la sangría que preparaban en su grupo de amigos, insistiendo sobre la calidad de los productos que empleaban y sobre el sabor que su receta original permitía obtener. En su mente, la finalidad de la preparación de la sangría seguía siendo el beber juntos, pero era menester que fuera buena desde un punto de vista gastronómico. Por su parte, *festayres* más jóvenes estimaban frecuentemente que una alta graduación alcohólica era lo que caracterizaba una buena sangría. Para que cumpliera con este criterio, al cóctel que bebían añadían, en cantidad, ginebra, ron, cointreau u otros espirituosos a los ingredientes clásicos o al contenido de botellas de comercio. Tales sangrías podían superar los quince grados de alcohol²⁰.

Este gusto de los jóvenes por las bebidas fuertes y las mezclas se manifestaba también en la preparación de ponches o de otros cócteles cuyos nombres eran a veces muy evocadores. Una mixtura de varios espirituosos tan imprecisa como terrible se llamaba, por ejemplo, el ataúd (“*le cercueil*”). La existencia de tales bebidas recuerda que la sociabilidad ética de los jóvenes se convertía a veces en un juego peligroso, en una confrontación con los límites de la resistencia del cuerpo humano frente a la ingestión de alcohol. Durante las fiestas de 2006, es decir, un año después de la primera aplicación de las medidas que acortaron las noches de juerga, los servicios oficiales registraron 685 casos de coma étílico²¹. No se trataba en general de las consecuencias de una alcoholización aislada, aunque los grupos abandonaran frecuentemente sus miembros muy alcoholizados, sobretodo para evitar perder tiempo con ellos y tener que “denunciarlos” a la sociedad de los adultos ocupándose de entregarlos a los socorristas. El bebedor excesivo se emborrachaba dentro de un grupo, dentro de un marco social. Lo que ocurría era que se podía “beber

19 En su gran mayoría, estas sangrías se preparaban con vino tinto. La “sangría blanca” se comercializó sólo a partir del 2005.

20 Estimación a partir de las graduaciones alcohólicas de algunas sangrías artesanales obtenidas según métodos próximos. Estas sangrías comerciales alcanzaban o superaban frecuentemente los quince grados y es menester que no olvidemos que los jóvenes podían tener la mano mucho más pesada que dueños de tiendas quienes no olvidaban de pensar en sus costos de producción.

21 Christine Lamaison y Olivier Bonnefon. “Objectif sécurité”. *Sud-Ouest*, 25/08/2006.

bien” hasta el coma etílico en ciertos grupos de jóvenes, porque eso no iba en contra de sus reglas: compartir, no beber en solitario, disfrutar... En tales grupos, era el que bebía poco o el que llamaba a la prudencia, el que desempeñaba el papel de “mal jugador” (Le Garrec y Pervanchon, 2000: 220; Despres-Dely, 2000: 252-254). Los niveles y los ritmos de alcoholización cambiaban fuertemente de un grupo al otro. Antes de los años 2000, ciertos jóvenes consumían ya más de cinco vasos de alcohol en menos de dos horas y reivindicaban el hecho de que bebían para colocarse (“*se défoncer*”, “*se murger*”), así como lo hacen los adictos al *Binge Drinking* en la actualidad (Petit y alii, 2009). Otros buscaban sólo un lubricante social en el alcohol; intentaban beber hasta cierto punto de desinhibición, gestionando su consumo para evitar una embriaguez que consideraban como un riesgo.

Otro tipo de cócteles también desempeñaba un papel notable en la sociabilidad etílica de los *festayres* de esta época. Se trataba de la gran familia de las preparaciones que combinaban vino o bebida espirituosa con refresco. Las más famosas en el marco de la fiesta eran: el *Kalimotxo* (vino tinto y coca-cola), la *Jacqueline* (vino blanco y agua mineral con extractos de limón), el *Gin-Kas* (ginebra y Kas limón), el *Manzana-Kas* (licor de manzana y Kas limón) y el *Melocotón-Kas* (licor de melocotón y Kas limón) que no se designaba aquí con su nombre castellano de *Orgasmo*. La versión moderna de la *Cuba libre* (ron y coca-cola) no formaba parte de este grupo: se servía casi exclusivamente en el local de la discreta peña de la asociación cubana. Estos cócteles populares combinaban un elemento del paisaje alimenticio infantil con una bebida etílica, es decir, para adultos. No es una casualidad que los orígenes probables del emblemático *kalimotxo* se ubicaron en la creatividad de una peña de adolescentes metida en la organización de una fiesta de pueblo (Pérez 2006). Alcoholizados y azucarados, estos cócteles gustaban a los jóvenes porque eran bebidas tan transgresivas como transitorias. Fenómenos de atracciones semejantes se podían y se pueden observar en otras partes del mundo. Podemos, por ejemplo, pensar en la *piscola* apreciada por la juventud chilena. De manera frecuente, los *festayres* dejaban poco a poco el consumo de estos cócteles y acababan prefiriendo consumir pura la bebida alcohólica que contenían. En 2006, un treintañero, quien declaraba que le gustaba cada vez más la fiesta limpia y diurna en el marco del *Grand Bayonne*, confió a un periodista que con sus amigos

bebían “*manzana-Kas* o *manzana puro*”²². Por su parte, Yves Ugalde, un personaje importante en el mundillo de las fiestas bayonesas, escribía en 1998: “¡Una copa por favor! Vino sin refresco de limón, escoria de una infancia definitivamente acabada” (81). Estudios sobre los botellones de la región de Madrid mostraron una progresión semejante, desde los cócteles con refrescos hasta los espirituosos puros (Bascones Pérez-Fragero, 2008: 196). En contextos muy diferentes, pues, los cócteles con refresco fueron las bebidas típicas de las primeras ocasiones de sociabilidad ética en los años 1990-2000.

Conclusión

En el umbral del siglo XXI, el consumo de bebidas éticas desempeñaba el papel principal en el proceso de exaltación del estar juntos, que constituía la naturaleza profunda de las fiestas de Bayona. En cada grupo de *festayres*, en cada momento de la noche o del día, la bebida compartida o intercambiada era el medio privilegiado para expresar el entre sí. Cuando unos amigos se encontraban por casualidad, se ofrecían sus botas y botellas respectivas o se pagaban recíprocamente tragos. Grupos materializaban su existencia y su unidad consumiendo de manera ostensible bebidas preparadas o compradas en común. Cuando el traje blanco y rojo uniformizaba la muchedumbre, ciertas bebidas se encargaban de afirmar identidades propias. Vimos el champagne de los notables y los cócteles con los cuales los jóvenes desafiaban la sociedad de los adultos y buscaban sus límites.

En paralelo, la alcoholización constituía un pilar de la sociabilidad festiva. Beber era la norma y un acto casi necesario para entrar de verdad en la fiesta. Beber abría las puertas de la fiesta brava, de la fiesta dionisiaca. El consumo de bebidas éticas facilitaba la desinhibición y aumentaba la tolerancia frente a los comportamientos excesivos de otros *festayres*. En efecto, el alcohol estimulaba miles de vocaciones de payasos más o menos tristes, de donjuanes pesados o de pendencieros en la muchedumbre.

Beber en las fiestas de Bayona significaba por lo menos lograr cierto grado de ebriedad. Dentro de la fiesta, cada grupo poseía sus

22 “D’une ambiance à l’autre”. *La semaine du Pays Basque*. 27/07/2006.

representaciones legitimadas del beber bien, del portarse bien y del exceso. Por consiguiente, las cinco noches y los cuatro días de fiesta formaban un periodo durante el cual, el consumo de bebidas etílicas se controlaba socialmente según principios diferentes de los que eran la regla en los tiempos ordinarios, aunque de igual manera se establecían reglas tácitas que controlaban la ingesta. Las fiestas de Bayona que consideramos no eran un tiempo para beber con exceso, sino un momento en el cual un consumo, a veces masivo, de bebidas etílicas, permitía vivir plenamente una pertenencia grupal a geometría variable. Aquí, la ingestión de alcohol, incluso excesiva, era un medio y no una finalidad. A la manera de Antoine de Saint-Exupéry, podríamos decir que los *festayres* de Bayona bebían juntos para olvidar que bebían y sólo recordarse que estaban juntos.

Será interesante de ver cómo la sociabilidad etílica evolucionará en una fase de la historia de las fiestas de Bayona caracterizada por ser menos nocturna y más securizada. Hasta ahora, conservó un papel esencial y es probable que lo guarde durante años. Sin embargo, convendrá no perder de vista la dinámica de esta sociabilidad: permanencia, aparición o desaparición de formas del beber juntos, de tipos de consumo, de inversiones simbólicas, de tolerancias, de representaciones de la embriaguez, etc. Los 113 menores que los centros de socorros acogieron durante las fiestas de 2010 o la cuestión del servicio de las bebidas en vasos de plástico reutilizables ofrecen ya materia para pensar²³. Habrá también que estar atento a las maneras según las cuales la sociabilidad etílica se combinará con una sociabilidad alimenticia que debería desarrollarse de manera notable en el contexto de la fiesta diurna. Hace ya dos años que la antena vasca de Slow Food organiza un evento gastronómico para niños bayoneses, es decir para posibles *festayres* de mañana. Parece que miles de páginas quedan por escribir sobre estas fiestas de Bayona, ¿pero quién puede decir hasta cuando existan?

23 Véronique Fourcade. "Davantage d'ébriété, moins de blessés". *Sud-Ouest*. 03/08/2010; Marc Dufréche. «Bayonne souhaite des fêtes plus propres». *Sud-Ouest*. 12/05/2010.

Bibliografía

- Amiel, Christiane (1989). “Traverses d’un pèlerinage: les jeunes, le vin et les morts”. *Terrain*, 13 (París): 15-28. ISSN 0760-5668.
- Asoc. Aupa Paquita (2005). *Place Saint-André: l’arène des Bayonnais*. Anglet, Caméléon Communication.
- Arazuri Diez, José Joaquín (1983-1993). *Historia de los Sanfermines*. Pamplona, Arazuri. ISBN 84-300-9372-9.
- Baigorri, Artemio y Fernández, Ramón (2004). *Botellón. Un conflicto postmoderno*. Barcelona, Icaria. ISBN 84-7426-692-0 320.
- Bascones Pérez-Fragero, Andrés (2008). “Botellón in Spain”, en Marjana Martinic y Fiona Measham (ed.), *Swimming with the Crocodiles: the Culture of the Extreme Drinking*, 193-217. Nueva York, Routledge. ISBN 978-0-415-95548-5.
- Bennassar, Bartolomé (2002). *Histoire de la tauromachie. Une société de spectacle*. París, Desjonquères. ISBN 2-84321-046-1.
- Bernié-Boissard, Catherine (2009). “Ce que la fête dit de la ville. L’exemple de la feria de Nîmes”, en Laurent Sébastien Fournier y alii (dir.), *La fête au présent. Mutations des fêtes au sein des loisirs*, 89-95. París, L’Harmattan. ISBN 978-2-296-07485-9.
- Blocker, Jack y alii (2003). *Alcohol and Temperance in Modern History*. Santa Barbara, ABC-Clio. ISBN 1576078337.
- Botvinik, Estelle (2000). *Psychiatrie*. París, Éd. Estem. ISBN 2-84371-053-7.
- Caillois, Roger (1950). *L’homme et le sacré*. París, Gallimard. ISBN 2-07-032457-5.
- Castelain, Jean-Pierre (1989). *Manières de vivre, manières de boire. Alcool et sociabilité sur le port*. París, Imago. ISBN 2-902702-52-3.
- Castiella, Manuel (2003). *Un siècle à Bayonne 1900-2000*. Anglet, Atlantica. ISBN 2-84394636-0.

- Castro, Xavier (2006). *A la sombra ejemplar de los parrales. Cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares*. Somonte-Cenero, Trea. ISBN 84-9704-264-6.
- Cobbi, Jane (1992). “Le goût du saké, coût de la cohésion sociale”, en Martin Aurell, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon (ed.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, 343-353. Rouen, Pub. de l’Université de Rouen. ISBN 2-87775-043-4.
- Collins, Tony and Vamplew, Wray (2002). *Mud, Sweat and Beers. A Cultural History of Sport and Alcohol*. Oxford, Berg. ISBN 1-85973-553-3.
- Del Pozo, José (1998). *Historia del vino chileno*. Santiago, Editorial Universitaria. ISBN 975-11-1735-5.
- Etniker (1990). *Atlas etnográfico de Vasconia: la alimentación doméstica en Vasconia*. Bilbao, Etniker. ISBN 84-86833-25-6.
- Darbon, Sébastien (1995). *Rugby. Mode de vie*. París, Jean Michel Place. ISBN 2-85893-252-2.
- Despres-Dely, Carole (2000). “Etudiants, étudiantes et alcool”, en Félix Navarro, Emmanuelle Godeau y Claude Vialas (dir.), *Les jeunes et l’alcool en Europe*, 245-256. Toulouse, EUSISBN 2-7227-0096-4.
- D’Onofrio, Salvatore (1991). “Le vin en jeu”, en Dominique Fournier y Salvatore D’Onofrio (ed.), *Le ferment divin*, 207-223. París, MSH. ISBN 2-7351-0446-X.
- Duhart, Frédéric (2003). “L’image dans l’étude de l’identité culturelle alimentaire”, en Federica Tamarozzi y Davide Porporato (ed.), *Ogetti e Immagini*, 157-175. Torino, Omega Edizioni. ISBN 88-7241-503-9.
- Duhart, Frédéric (2007). *Carafes et alambics. Les mots du vin et autres boissons*. París, Le Robert. ISBN 978-2-84902-433-1.
- Durkheim, Émile ([1912] 1991). *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. París, Livre de Poche. ISBN 2-253-05849-1.
- Eguiguren Molina, José y alii (2004). *El mate en América*. Buenos Aires, Eguiguren & Vega. ISBN 987-98386-7-X.

- Ennis-Mc Millan, Michael (2006). *A Precious Liquid: Drinking Water and Culture in the Valley of Mexico*. Belmont, Thomson Wadsworth. ISBN 0-534-61285-7.
- Fabre, Daniel y Camberoque Charles (1990). *La fête en Languedoc. Regards sur le Carnaval aujourd'hui*. Toulouse, Privat. ISBN 2-7089-90256-X.
- Fernández Romero, Ana María (2004). «Pulperías y pulquerías: lugares de relación y consumo de bebidas alcohólicas», en María del Carmen Borrego Plá, Antonio Gutiérrez Escudero y María Luisa Laviana Cuetos (ed.), *El vino de Jerez y otras bebidas espirituosas en la historia de España y América*, 273-290. Jerez, SPAJ. ISBN 848719498-2.
- Freyssinet-Dominjon, Jacqueline y Wagner, Anne-Catherine (2003). *L'alcool en fête. Manières de boire de la nouvelle jeunesse étudiante*. París, L'Harmattan. ISBN 2-7475-5613-1.
- Garat, Isabelle (2001). «Bayonne: la fête urbaine et le pays», en Guy Di Méo (dir.), *La géographie en fêtes*, 133-154. París, Ophrys. ISBN 2-7080-0991-5.
- Garine, Igor de (2003). «Aspetti ecologici e simbolici dell'acqua tra le popolazioni del nord del Camerun», en Vito Teti (ed.), *Storia dell'acqua. Mondi materiali e simbolici*, 357-371. Roma, Donzelli editore. ISBN 88-7989-778-0.
- Garnsey, Peter (1999). *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge, Cambridge University Press. ISBN 0-521-64182-9.
- Garvey, Pauline (2005). «Drunk and (Dis)Orderly. Norwegian Drinking Parties in the Home», en Thomas M. Wilson (ed.), *Drinking Cultures*. Oxford, Berg: 87-106. ISBN 10 1 85973 868 0.
- Gil, Gastón (2007). *Hinchas en tránsito: violencia, memoria e identidad en una hinchada de un club del interior*. Mar del Plata, EUDEM. ISBN 978-987-1371-05-1.
- Gusfield, Joseph (1987). «Passage to Play: Rituals of Drinking Time in American Society», en Mary Douglas (ed.), *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, 73-90, Cambridge, Cambridge University Press. ISBN 0 521 33504 3.

- Hobsbawm, Eric J. (1994). *L'Âge des extrêmes. Histoire du court XXe siècle*. Bruselas, Complexe. ISBN 2-87027-745-8.
- Huetz de Lempis, Alain (2001). *Boissons et civilisations en Afrique*. Buerdos, PUB. ISBN 2-86-781-282-8.
- Jolly, Éric (2004). "Bars et cabarets du pays dogon. Un boire individuel ou communautaire?". *Socio-anthropologie*, 15 (Chalon sur Saône): 31-45. ISSN 1276-8707.
- Kelk Mager, Anne (2010). *Beer, Sociability and Masculinity in South Africa*. Bloomington, Indiana University Press. ISBN 978-0-253-22180-3.
- Lacouture, Jean ([1978] 1988). "L'histoire immédiate", en Jacques Le Goff (dir.), *La nouvelle histoire*, 229-254. Bruselas, Complexe. ISBN 2-87027-256-1.
- Lafaye, Françoise (2001). "Le café du matin dans un département d'une grande entreprise publique: convivialité ou autre manière de pratiquer les relations hiérarchiques?", en Anne Monjaret (ed.), *L'alimentation au travail*, 149-161. Paris, L'Harmattan. ISBN 2-7475-2370-5.
- Le Garrec, Sophie y Pervanchon, Maryse (2000). "Le sens de l'alcoolisation chez les jeunes à Toulouse", en Félix Navarro, Emmanuelle Godeau y Claude Vialas (dir.), *Les jeunes et l'alcool en Europe*, 215-222. Toulouse, EUS. ISBN 2-7227-0096-4.
- Level, Brigitte (1989). "Les avatars du Caveau,» société bachique et chantante» du XVIIIe au XXe siècle», en Max Milner y Martine Châtelain-Courtois, *L'imaginaire du vin*, 315-325. Marsella, Laffitte. ISBN 2-86276-200-8.
- McGovern, Patrick (2009), *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*. Berkeley, University of California Press. ISBN 978-0-520-25379-7.
- Millán Fuertes, Amado (2001). "Tapeo. An identity Model of Public Drink and Food Consumption in Spain", en Igor y Valerie de Garine (ed). *Drinking. Anthropological Approaches*, 158-168. Nueva York y Oxford, Berghahn. ISBN 1-57181-315-2.

- Molle, Magali (2007). “Les bandas, entre Pampelune et Dalhem: la recherche d’une authenticité”. *Bulletin du Musée Basque*, 169 (Bayona): 21-33. ISSN 1148-8395.
- Pardo, Oriana y Pizarro, José Luis (2005). *La chicha en el Chile precolombino*. Santiago, Mare Nostrum. ISBN 956-8089-07-1.
- Pérez, Asier (2006). “Marketing, identidad y kalimotxo”, en *La verdadera historia del kalimotxo*, 57-64. Bilbao, Funky Project. ISBN 84-934990-0-5.
- Petit, A. y alii (2009). “Le binge drinking et les jeunes». *PSN Psychiatrie Sciences humaines Neurosciences*, 7 (París): 122-126. ISSN 1639-8319.
- Plath, Oreste (1997). *Folclor médico chileno*. Santiago, Grijalbo. ISBN 956-258-054-7.
- Puccio, Deborah (2002). *Masques et dévoilements. Jeux du féminin dans les rituels carnavalesques et nuptiaux*. París, CNRS. ISBN 2-271-05996-8.
- Rivera Medina, Ana María (2009). “Tavernes, vin et péchés publics dans le Bilbao du Moyen Âge (XIVe-XVIe Siècles)». *Bulletin du Musée Basque*, 174 (Bayona): 5-22. ISSN 1148-8395.
- Rokha, Pablo de ([1949] 1998), *Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile*. Santiago, Editorial Universitaria. ISBN 956-11-1388-0.
- Rudder, Orlando de (1998). *Bréviaire de la gueule de bois*. París, Libro. ISBN 2-227-30232-5.
- Trouard Riolle, Hedwige y France, Xavier de (2003) “Vous prendrez bien un petit quelque chose? Champagne et luxe au cinéma”. *CinémAction*, 108 (París): 110-117. ISSN 1241-8161.
- Thlusty, B. Ann (2001). *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany*. Charlottesville, University Press of Virginia. ISBN 0-8139-2045-0.
- Ugalde, Yves y alii (1998). *Les fêtes de Bayonne*. Biarritz, Atlantica. ISBN 2-84394-104-0.

- Van Gennep, Arnold (1904). *Tabou et Totémisme à Madagascar. Étude descriptive et théorique*. París, E. Leroux.
- Van Gennep, Arnold ([1943-1948] 1998-1999). *Le folklore français*. París, Robert Laffont. ISBN 2-221-08342-3/2-221-08343-1/2-221-08344-X/2-221-08345-8.
- Velasco-Graciet, Hélène (2002). “Le cidre basque, produit et symbole pour un territoire de qualité”. *Sud-Ouest Européen*, 13 (Toulouse): 119-126. ISSN 1276-4930.
- Venegas Valdebenito, Hernán (2008). “Trabajo y alcohol. Una relación conflictiva. La experiencia minera de Atacama en el siglo XIX”, en *Alcohol y Trabajo. El alcohol y la formación de las identidades laborales. Chile. Siglo XIX-XX*, 2-36. Osorno, Universidad de los Lagos. ISBN 978-956-8709-17-4.
- Verdier, Yvonne (1979). *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière et la cuisinière*. París, Gallimard. ISBN 2070282465.

RECIBIDO: 9-8-2010 • ACEPTADO: 9-9-2010

Frédéric Duhart es secretario general de la *Comisión internacional de Antropología de la Alimentación y de la Nutrición (IUAES)* y coordinador general de *CORPUS Grupo Internacional de Estudios Culturales sobre el Cuerpo*. Está acabando un doctorado en la EHESS. Es autor de cinco libros, dentro de los cuales *Du monde à l'assiette. Mythologies alimentaires* que evoca algunos temas chilenos. Un enfoque biocultural y ecosistémico caracteriza su trabajo sobre alimentación. Correo electrónico frederic.duhart@wanadoo.fr