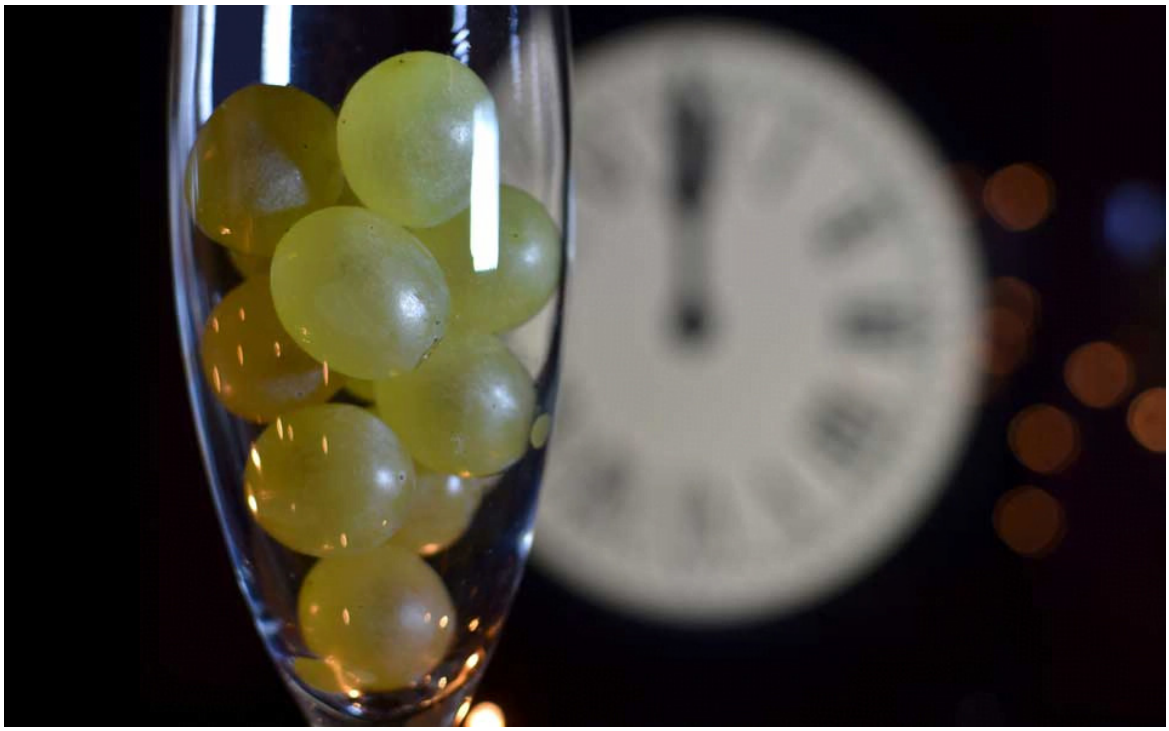
A las 12 en punto…



Tradición de fin de año. Foto: Internet/Radio Rebelde.

La Habana, 29 dic (RHC) Con 12 uvas, ni una más, ni una menos. Y de ser posible nuestra capacidad de deglución, una por cada segundo, previo al último minuto del año. Simpática tradición que pierde su origen en el tiempo, pero que perdura vinculada a la festividad.

Creo que a nadie se le ocurre contradecir que somos hijos de la tradición. O que al menos, más allá de nuestro liberalísimo pensamiento, nos dejamos vencer por ella, en las situaciones menos imaginadas.

Y recordando a muchos conocidos que se manifiestan escépticos ante esas costumbres heredadas, sonreía para mis adentros, viéndolos disfrutar y celebrar estos días navideños, que tan poco tienen que ver con nuestra historia, pero que siguen, conscientes o inconscientemente, atrapándonos por igual.

Lo que hasta cierto punto sorprende es, como una diminuta fruta, la uva, deviene protagonista de tanta literatura, porque sepan, que su presencia antecede a las 12 mencionadas.

Donde confluye la leyenda

Un apetecible racimo de uvas desborda el cuerno que caracteriza a Baco, dios del vino en la mitología romana, pero también identificado con Dionisio, el dios griego del vino, y por si fuera poco, con Liber, el dios romano del vino.

Como prefiera usted llamarlo, este hijo de Zeus (Júpiter), se le caracteriza de dos maneras: dios de la vegetación, específicamente de los frutos de los árboles, muy representado en los vasos áticos con su cuerno con bebida y – como ya dije-, con apetitosos racimos. Este simbólico personaje, se consideró, nada menos, que el “dios popular griego del vino y el regocijo”, y lo aseguraban capaz de producir milagros, en los que el vino, por supuesto, era el ingrediente principal.

En cuanto a la segunda caracterización, esta controvertida deidad se vincula con los misterios de una divinidad que inspiraba cultos orgiásticos, donde mujeres en éxtasis, andaban por desiertos, vestidas con pieles de cervatillos. A esas llamadas ménades o bacantes les atribuían poderes ocultos.

Los escribas identificaban los rituales a Baco, con gritos enardecidos de adoración al dios. Y dichas bacanales llegaron a ser tan desenfrenadas, que el Senado romano las prohibió en el año 186, antes de nuestra era, aunque perduraron muchos siglos más, según lo demuestran jeroglíficos y representaciones alusivas encontradas en sarcófagos griegos.

A la luz de nuestro tiempo

Que las uvas desbordaran los cuernos del dios del vino, esclarece el “éxtasis” de ménades, bacantes, y seguidores de esa divinidad, porque los poderes alucinógenos de la embriaguez, alcoholismo o adicción -como usted prefiera llamarles-, son bien entendidos en estos tiempos, renglón aparte, la belleza y fantasía literaria.

Sabido es por los buenos catadores, las propiedades de la vid, una de las primeras plantas que cultivó el hombre, y que jugó un papel trascendental en la economía de las antiguas civilizaciones. Esto, sin profundizar en el sentido que le otorgó el cristianismo con la mitificación del vino, para mejor definir, la invocación del Espíritu Santo en el pan y el vino.

Pero, desde entonces, el cultivo de la uva experimentó el auge que ha perdurado hasta nuestros días. Y dado el linaje atribuido, nada mejor que empezar por definir su nombre científico y real procedencia:

Vitis vinífera, así se llama el fruto, que crece formando racimos de la vid común. Pertenece al género Vitis de la familia de las Vitáceas, que incluye nada menos que unas 600 especies de arbustos, por lo general trepadores y que producen frutos en baya, propios de países cálidos y tropicales.

Demás está decir, que se cultiva en Europa desde la prehistoria; y que sus muestras se han hallado en asentamientos lacustres de la Edad del Bronce en Suiza, Italia y en tumbas del Antiguo Egipto. Aunque, vale aclarar, que los botánicos atribuyen su origen a la región del Mar Caspio.

Nadie pone en dudas el papel decisivo de las aves en la dispersión de las semillas, que a su vez, el viento y el agua difundió por las costas asiáticas del Mediterráneo. Y se dice que su cultivo en la Palestina de tiempos bíblicos, fue extendido por el Mediterráneo de la mano de marineros fenicios. Como los griegos cultivaban la vid, y más tarde los romanos continuaron con esta práctica, pues la llevaron a sus colonias.

En fin, no les canso con el trayecto, pues ustedes adivinarán cómo llegó a este continente. El caso es, que después de muchos avatares para su adaptación, y mediante el uso de la hibridación, crecieron variedades resistentes en esta parte del planeta.

Ya que hablamos de variedades…

Para los buenos catadores –repito-, el sabor descubre la calidad. Respetados esos criterios, indagué que existen grandes diferencias entre las uvas: forma, tamaño, tonalidad, productividad, calidad, etc.

Valores nutricionales:

Al igual que en todas las frutas, en estas no faltan los nutrientes. La composición varía según el color. En ambas destacan dos tipos de nutrientes: azúcares, principalmente glucosa y fructosa, más abundantes en las uvas blancas y las vitaminas (ácido fólico y vitamina B6), ésta última en una cantidad sólo superada por las frutas desecadas y tropicales como el aguacate, el plátano, la chirimoya, la guayaba y el mango.

En cuanto a los minerales, el potasio es el más abundante y en mayor cantidad en la uva negra, mientras que el magnesio y el calcio, en cantidades moderadas abundan en la uva blanca.

Bien amigos, blancas o negras, disfrute usted siempre de sus 12 uvas de fin de año, pero, cuídese mucho, por si acaso, de los poderes añadidos del dios Baco. **(Fuente: Radio Rebelde)**

---

https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/243257-a-las-12-en-punto

Radio Habana Cuba