

Música, teatre i cultura clàssica.

El ritual romà dels ambarvals dins del projecte microvinya.

Jesús Martínez Vargas
Josefa Pina Valencia
IES ANDREU SEMPERE. ALCOI

ABSTRACT

EN aquest article es comenta una experiència didàctica dels Departaments de Llatí i Música de l'IES Andreu Sempere d'Alcoi a propòsit del Projecte Microvinya, que es desenvolupa al centre des del curs 2007-2008 amb la col·laboració del Celler La Muntanya de Muro (Alacant). Aquesta experiència s'ha concretat en un taller de música, teatre i cultura clàssica al voltant del ritual romà dels ambarvals.

1. INTRODUCCIÓ. EL PROJECTE MICROVINYA

Per dir-ho d'una manera molt resumida, a les comarques alacantines de l'Alcoià i el Comtat l'arribada de la indústria tèxtil va suposar una menor atenció i dedicació a l'agricultura i, per tant, a la cultura del vi i el seu patrimoni. Actualment, a les nostres comarques les feines del camp no són l'activitat econòmica principal sinó que, com ha assenyalat Juan Cascant, director del Celler La Muntanya de Muro, "en aquest territori es practica bàsicament un manteniment romàntic del treball de les terres" com a activitat alternativa que permet en alguns casos aportacions econòmiques addicionals. Més concretament, la gent que es dedica al camp treballa en la cirera, la bresquilla o les oliveres i, a més, ofereix els seus serveis (com ara la poda, la llaurança, la fumigació i també la recol·lecció) a una gran quantitat de minifundistes.

En el cas concret de la producció de raïm de la comarca, cal dir que en els

últims anys el raïm acaba en algunes cooperatives de la zona, com la de Gaianes i Beniarrés que vinifiquen granells; en algunes altres cooperatives de la veïna comarca de la Vall d'Albaida, a les quals es ven el raïm a raó de quilògram/grau i també en alguns cellers de la zona.

L'any 2003, el Celler de la Muntanya comença a elaborar vins d'alta qualitat amb una tècnica innovadora. La seua aposta és fer vi amb les vinyes d'ací, amb una personalitat pròpia, després d'haver analitzat la terra, el clima, el mercat i altres paràmetres. Ara bé, com que el Celler no posseeix terres ni vinyes, promou el projecte Microvinya que no és altra cosa que la promoció de la plantació de vinya a petita escala i amb criteris de qualitat a finques, xalets, petites propietats i també a centres educatius com l'IES Serra de Mariola de Muro, l'IES Andreu Sempere d'Alcoi i, d'aquí a poc, l'IES Professor Manuel Broseta de Banyeres de Mariola.

Per al Celler de la Muntanya elaborar un vi d'una alta qualitat significa aconseguir un preu de distribució interessant, per tal d'aconseguir que els llauradors o propietaris de finques participen dels bons resultats econòmics del projecte. D'aquesta manera, el Celler i el llaurador o propietari arriben a un acord d'arrendament per un període de 6 a 10 anys que compromet el Celler a pagar un preu satisfactori pel producte que s'obtinga, fet que motiva els propietaris i/o treballadors a engrescar-se en el bon funcionament de la col·laboració.

Els plans d'actuació del Celler de la Muntanya se centren en la recuperació, transformació i noves plantacions de vinyes mitjançant la regeneració de vinyes abandonades (arrendament

i/o convenis d'explotació) i la plantació de noves vinyes, una pràctica fonamental a l'hora d'abastir de vi el Celler, ja que els petits minifundistes presten una major i més intensa atenció a la seua propietat que els grans propietaris.

2. ELS OBJECTIUS DEL PROJECTE MICROVINYA

Mitjançant el Projecte Microvinya, el Celler de La Muntanya intenta aconseguir els objectius següents:

- Implicar, motivar i il·lusionar els agricultors minifundistes perquè dediquen una part de les seues parcel·les al cultiu de vinyes.
- Potenciar el cultiu i el treball amb espècies característiques de la zona, per tal de conservar i promocionar el llegat cultural vinculat amb el treball de la vinya.
- Millorar les estratègies de qualitat relacionades amb el producte, l'empresa, els serveis i la comercialització.
- Cooperar en l'optimització dels mecanismes de transformació i comercialització, assegurant l'optimització del sistema i dinamitzant les relacions sectorials i intersectorials.
- Generar processos de Custòdia del Territori per a la conservació de l'agricultura a la nostra terra.
- Assessorar i formar els agricultors o propietaris de les terres per tal d'aconseguir una tècnica i metodologia acurada que permeti la producció d'un producte de qualitat, sota el criteri del Celler La Muntanya.
- Unir esforços per tal d'aconseguir unitats comercials majors i una presència en mercats amb una imatge

de qualitat.

- Perseguir l'elaboració d'un producte amb una traçabilitat que garantisca un cultiu el més ecològic possible i una qualitat sanitària respectuosa amb la legislació respectiva.
- Participar i col·laborar en projectes i iniciatives semblants a la idea de treball del Celler La Muntanya, i amb caràcter creatiu, com per exemple, ELVIART.
- Difondre aquests objectius en el món educatiu mitjançant convenis de col·laboració amb centres educatius (IES Serra de Mariola de Muro, IES Andreu Sempere d'Alcoi i IES Professor Manuel Broseta de Banyeres de Mariola).

3. EL PROJECTE MICROVINYA A L'IES ANDREU SEMPERE

El Projecte Microvinya es va iniciar a l'IES Andreu Sempere el curs 2007-2008 amb la plantació d'uns 250 ceps de vinya de la varietat giró.

L'alumnat que participa en el projecte és voluntari, normalment de 2n o 3r d'ESO. Es tracta d'alumnat que hi col·labora una o dues sessions setmanals, corresponents bé a la sessió corresponent d'Activitats Alternatives a la Religió (curs 2007-2008) o bé a les sessions d'Atenció Educativa (curs 2008-2009).



Atesa l'alta demanda d'alumnat que hi vol participar, es fan tornos rotatius entre els grups, de manera que cada vegada es forma un grup màxim de 8 alumnes que realitzen les diverses feines agrícoles (neteja, poda, replantació, etc).

Fins ara les activitats desenvolupades en el projecte han estat les següents. Durant el curs passat:

- treballs de preparació del terreny;
- plantació de les vinyes;
- instal·lació de les conduccions d'aigua i del sistema automàtic de reg (programadors);
- instal·lació del sistema de reg per degoteig als bancals;
- tasques de neteja i conservació;
- inici del catàleg fotogràfic;
- curs del professorat sobre la cultura del vi a la Mediterrània (CEFIRE d'Alcoi / IES Andreu Sempere).

Durant aquest curs 2008-2009 està prevista la realització de les activitats següents:

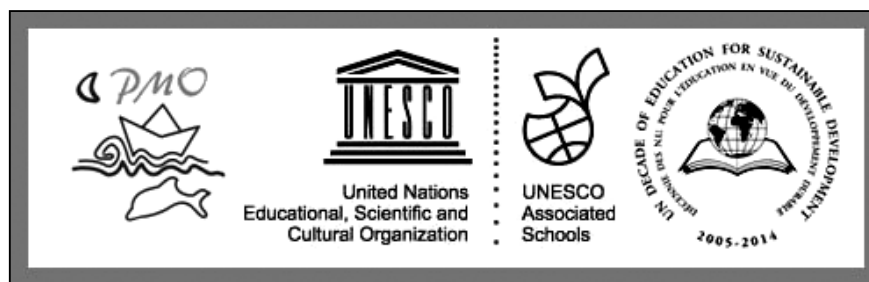
- treballs de neteja i conservació;
- poda de les vinyes;
- dramatització del ritual romà dels ambarvals, amb la col·laboració del grup de teatre de l'institut i de l'alumnat participant en el projecte microvinya (Taller Didàctic organitzat pels departaments de Llatí i Música) i edició del quadern del taller didàctic;
- difusió del projecte entre APIMA, centre de professors i recursos, etc;
- incorporació del Projecte Microvinya al PMO (Projecte Mediterrani Occidental): el PMO és un projecte educatiu del Pla d'Escoles Associades de la

UNESCO, al qual pertany l'IES Andreu Sempere, que promou activitats didàctiques entre escoles de nou estats de l'àrea mediterrània. Les escoles participants en aquest programa desenvolupen activitats i treballs al voltant del tema general de l'educació a favor del desenvolupament sostenible i, de manera més específica, de la preservació del patrimoni cultural, la biodiversitat i els recursos naturals en el Mediterrani occidental, les migracions i les societats multiculturals, la diversitat lingüística i el diàleg entre cultures i religions. El projecte té dos objectius fonamentals: un, sensibilitzar l'alumnat sobre la diversitat de cultures, religions i llengües present a la Mediterrània com a base per a fomentar la cooperació, la convivència, el respecte a la diferència i la solidaritat; dos, la participació activa en la defensa del patrimoni mediterrani i la recerca de solucions al problema del medi ambient (la nostra incorporació al PMO ha estat efectiva amb data 25 de febrer de 2009);

f) visita al Celler de la Muntanya per part de l'alumnat participant;

g) publicació en format digital dels continguts del curs sobre la cultura del vi a la Mediterrània (en col·laboració amb el Celler de la Muntanya).

4. MÚSICA, TEATRE I CULTURA CLÀSSICA



Dins de la programació d'activitats previstes per a aquest curs, hem de destacar la dramatització del ritual romà dels ambarvals, realitzada el passat 30 de gener amb motiu de la purificació de la nostra microvinya i al voltant de les celebracions del Dia de la Pau. Nosaltres hem fet una cerimònia unificant la processó dels Fratres Arvales i la suovitaurlia.

Els Ambarvals era una festa romana de purificació dels camps durant la qual s'oferia una suovetaurlia o suovitaurlia, o siga, el sacrifici d'un porc, un be i un bou a Mart. Els antics romans la celebraven el dia 29 de maig (Ante diem IV Kalendas lunias), data que coincidia amb el moment en el qual els cereals estaven madurs i s'havien de prendre les precaucions humanes i divines per poder recollir-lo a començament de juny.

Els sacerdots acudien al lloc del sacrifici precedits del Kalator, que cridava perquè tothom deixara de fer qualsevol activitat i vigilava per l'exacte acompliment del ritual, per tal d'aconseguir la seua eficàcia.

Aquest ritual agrícola consistia a dur en processó, mentre es donaven tres voltes al voltant dels camps, un bou, un be i un porc. Posteriorment eren sacrificats a la deessa Ceres o a Mart (Mars) que, a més del déu de la guerra, estava vinculat als camps, perquè era un antic deu de la fertilitat, la vegetació i el ramat que va passar després a ser-ho de la guerra, assimilació que perdura per la seua identificació amb Ares.

El ritual comença amb una invocació i libació a Ceres: es denomina libació a tota

ofrena no cruenta que es tirava sobre les flames que cremaven en l'altar. Les ofrenes eren de diverses classes: vi (vinum, merum), llet, herbes odoríferes, perfums, primícies del camp, mel, sal, aliments habituals, pastissos especials per a tals fins (liba, mola salsa). També anaven acompanyades de pregàries.

A continuació es realitza una processó. Les fonts clàssiques (VIRGILI: Geòrgiques, l, 343 i seg.) ens expliquen com es feia. Els Arvals o Germans Arvals (Fratres Arvales) era una confraria sacerdotal composta per dotze flamines consagrats al culte de Dea Dia, una divinitat romana arcaica protectora de l'agricultura i les collites, més tard identificada amb la deessa Ceres, que recitaven un cant (Carmen Fratrum Arvalium). Etimològicament, arvum o aruum vol dir terra treballada.

Amb aquest ritus de fertilitat, el llaurador intentava purificar els camps (en llatí: lustratio; cat: lustració), mitjançant el sacrifici de les víctimes animals en els llindars dels seus camps, després d'oferir al déu vi, mel amb llet, blat, menjars habituals, herbes, perfums, sal, pastissos especials (liba, mola salsa). Una reminiscència moderna d'aquesta processó poden ser les rogatives en què es demanava pluges o bones collites en el món cristià.

A continuació es realitzava una invocació i libació de vi a Mart. De l'ofrena d'una tortada i un pastís es tallava un tros amb un ganivet i se n'oferia als déus una part.

La part final del ritual estava centrada en el sacrifici, que consistia a conduir l'animal amb el front cobert amb unes cintes sagrades (infulae) a l'altar del temple. Es demanava silenci i es tocava la trompeta per amagar el renou tot el possible. Al mateix temps el sacerdot capite velato (ritu romà) pronunciava les pregàries i es llançava al foc un tros de pèl de la víctima,



ja que els romans consideraven que als cabells, tant de l'home com dels animals, es podria trobar el principi vital.

A continuació s'iniciava la inmolatio, és a dir, tirar damunt del cap de la víctima la mola salsa, una mescla de farina salada que preparaven les Vestals tres dies a l'any: el 15 de febrer, el 9 de juny i el 13 de setembre. S'oferia als déus, amb aquest gest ritual, la vida de l'animal sacrificat.

El sacerdot, capite velato –ritu romà– pronunciava aquestes paraules: «*Per a purificar la meua hisenda, terra i camp, pel sacrifici lustral que faré, sigues magnificat per aquestes suovitaurlia immoladores*». Només després de la immolació es procedeix a la mactatio; els victimaris mataven l'animal: El popa era el victimari encarregat d'abatre la víctima amb un colp. Vestia una falda de la cintura als genolls i portava la part superior del cos nua.

En el seu afany per agradar els déus, l'àugur realitza una altra comprovació de les entranyes, una vegada morta la víctima, per a verificar si l'animal estava sa (probatio). Si era així, s'aconseguia la litatio (aprovació), es considerava que els déus acceptaven el sacrifici; en cas contrari, caldria repetir-lo totes les vegades que fóra necessari. Una part era cremada en l'altar, només les vísceres i la sang, i la resta, la carn, era consumida pels assistents.

En la nostra adaptació del ritual, l'activitat va finalitzar amb un esmorzar de tots els participants. Queda per a una altra vegada la realització de receptes romanes per part de l'alumnat.

BIBLIOGRAFIA

CASCANT, Juan (2008). *El Projecte Microvinya del Celler La Muntanya de Muro d'Alcoi* (inèdit; ponència presentada a les Jornades d'Agricultura de la Marina Alta. Propostes de futur).

FAVÀ I AGUD, Xavier (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.

Més informació:

<http://elviart.org>

<http://www.cellerlamuntanya.com>

<http://nauigemus.blogspot.com>

http://www.unescocat.org/pmo/doc/presentacio_ca.pdf

Contacte:

jmartinez@iesandreusempere.org

ppina@iesandreusempere.org

Agraïments:

Ximo Victoriano (Gabinet de Normalització Lingüística de l'Ajuntament d'Alcoi)