vinetur

Qué ha sido y qué fue del Porrón

Los más jóvenes lo desconoceréis, los que ya tenemos unos años lo recordamos como algo entrañable, los más longevos lo añorarán, pero el que alguna vez bebió de él jamás lo olvidará

jueves 9 de enero de 2020

ESCRITO POR DAVID MANSO



No cabe duda que la copa de cristal es el mejor recipiente para degustar un vino correctamente. Según sea el tipo de vino, así será el tipo de copa. El material que la conforma (cristal) y su forma hace que nuestros receptores visuales, nasales y gustativos se vean complacidos ante el líquido elemento de manera natural, la copa es

práctica en su uso. Pero tiempo atrás, antes de su popularización de la mano los ingleses allá por el S XVIII, los contenedores del preciado néctar de la uva fermentado eran de formas variadas y materiales naturales. Cuernos de animales, vasijas de barro, copas de bronce o tazas de porcelana han facilitado el servicio y consumo de vino a lo largo de la historia. Pero entre los citados recipientes y anterior a la invención de la primera copa de vidrio con pie, la de tipo cáliz en el S. XVI, un invento peculiar en forma, de origen español, y a día de hoy caído en el olvido, nació para popularizarse como una forma original de beber vino. Estamos a principios del S. XV, nace el porrón.

Orígenes e historia

Para aquellos que no conozcáis lo que es un porrón podemos describirlo como un recipiente de cristal y de capacidad variable. Su forma es la de una botella de vientre abultado de base plana, de la que sale un pitorro alargado perforado por donde el líquido es dispensado, y un largo brazo hueco en el lado opuesto que además de facilitar su uso permite el flujo de aire.

Esta simbiosis entre una botella y un cuerno que da origen al porrón actual tiene como antepasado más cercano al "ritón", un recipiente de forma cónica con un agujero en la base usado en la antigüedad para beber vino y licores. La evolución y diferentes cambios de este contenedor ceremonial nos lleva a establecer el origen del porrón a finales del S. XIV entre Cataluña, Aragón o Comunidad Valenciana, si bien no está claro su lugar exacto algunas teorías apuntan al Monasterio de Poblet (Tarragona). A esos primeros porrones surgidos de alguna de estas zonas le sigue una importante extensión del recipiente por el resto de la península e incluso fuera de nuestras fronteras, aunque de forma minoritaria.



Varias son las referencias que de él se hace por parte de famosos literatos tanto de origen español como internacional, así **Alejandro Dumas** en su obra "De París a Cádiz" narra que a su paso por tierras de Aragón y la Rioja había visto como sus habitantes bebían de una especie de botella de cristal y siguiendo un método que los lugareños llamaban "a gargallo". El escritor **Ramón Gómez de la Serna** en su "Greguería" menciona al porrón asemejándolo con un sátiro, siendo éstas esas alegres y pícaras criaturas de carácter desenfadado y festivo que pueden llegar a volverse peligrosas e incluso violentas.

El vocablo también ha acuñado frases que le tienen presente en la expresión cotidiana, así encontramos dichos como: "hace un porrón de ...." haciendo alusión a través del recipiente a una medida de cantidad determinada, generalmente espaciada en el tiempo, o también referencias en el refranero popular como: "El buen vino, en cristal fino, y el peleón, en el jarro o en el porrón" o "Jamón y porrón, hacen buena reunión"

El uso del porrón



La forma en la cual se bebe del porrón sin tocar el recipiente garantiza la higiene de los comensales, cogiéndolo por el extremo más robusto y alzándolo por encima de nuestra cabeza vertimos el contenido que describirá una trayectoria en forma de arco culminando dentro de nuestra boca. El resto consiste en tener la habilidad de beber e ir respirando mientras se sigue bebiendo. Es cuestión de práctica. Existen formas y medidas variadas pudiendo llegar los más grandes hasta la arroba (16,133 Litros),

siendo la más habitual la capacidad de 1 Litro.

Antaño era habitual tanto en las casas como en restaurantes servir el vino en él para que los comensales se dispensasen. Hoy, y tras el paso de los años, este icónico recipiente de nuestra cultura se ha visto relegado al olvido. Existen asociaciones y agrupaciones que proclaman su uso manteniendo la tradición de beber el vino "a gargallo", pero lo cierto es que el porrón tristemente ha terminado usándose en locales muy puntuales como una experiencia atractiva al cliente o en un ámbito festivo familiar.