

ANUARIO  
DE LA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA



Celsa Díaz Alonso (Oviedo, 1965), *Sin título*, 2017

# ANUARIO

DE LA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA

NÚMERO 3

AÑO LXXXVIII

OVIEDO • 2018

La revista no asume ni se responsabiliza de las opiniones  
manifestadas por sus colaboradores.

## COORDINACIÓN EDITORIAL

Javier González Santos y Alberto Carlos Polledo Arias

## EDITA:

SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA

Plaza de la Constitución. Oficina de Turismo, 2.ª planta

33009 Oviedo. Teléfono 984 281 135

labalesquida@telecable.es. www.martesdecampo.com

## HORARIO DE OFICINA

Lunes a viernes, de 10,00 a 13,00 horas

## ILUSTRACIONES DE LA CUBIERTA Y LA PORTADA

Celsa Díaz Alonso (Oviedo, 1965), *Sin título*, 2017; acrílico sobre papel pegado a tabla, 61,5 × 61,5 cm (cubierta y portada), y Benigno Arias García (Corias de Pravia, Asturias, 1943), *La capilla de La Balesquida*, 2017; collage (textil, lienzo, papel y cartulina) y aguada sobre papel de tina con barbas y bordes irregulares, 195 × 193 mm (contracubierta y colofón)

## COMPOSICIÓN Y MAQUETACIÓN

Krk Ediciones. C/ Álvarez Lorenzana, 27, 33007 Oviedo

www.krkediciones.com

## IMPRESIÓN

Grafinsa. Oviedo

ISSN 2445-2300 • D. L. AS-970-2016

## Índice

### SALUTACIÓN

José Antonio Alonso Menéndez . . . . .	5
--	---

### PREGÓN DE LAS FIESTAS DE 2017

#### *De la memoria compartida*

Teresa Sanjurjo González . . . . .	9
------------------------------------	---

### ESTUDIOS SOBRE ASTURIAS

#### *De toponimia y asociaciones arqueológicas inciertas: el caso del Col.laón de l'Arca, Conforcos (Aller)*

Miguel Ángel de Blas Cortina y Ángel Villa Valdés . . . . .	21
---	----

#### *Pelayo y el inicio del Reino de Asturias*

Javier Rodríguez Muñoz. . . . .	33
---------------------------------	----

#### *Dos alabastros góticos ingleses en Asturias: La Trinidad de Llanes y el San Pedro de Bárcena del Monasterio*

Emilio Marcos Vallaure . . . . .	81
----------------------------------	----

#### *Juan de Celis (1605/1606-1662), arquitecto asturiano de la primera mitad del siglo XVII*

Celso García de Tuñón Aza . . . . .	103
-------------------------------------	-----

#### *El convento de La Encarnación de Cangas del Narcea (fundación y tres siglos de historia)*

María del Carmen López Villaverde . . . . .	125
---	-----

#### *Pormenores sobre la sidra asturiana*

Manuel Gutiérrez Claverol . . . . .	151
-------------------------------------	-----

## ESTUDIOS OVETENSES

<i>De Oviedo a La Habana: una pequeña historia sobre diez ovetenses emigrados a Cuba en la primera mitad del siglo XIX</i>	
María Josefa Sanz Fuentes . . . . .	189
<i>¿Se llamaría Anna la madre de la Regenta?</i>	
Antonio Masip Hidalgo . . . . .	201
<i>Oviedo en las fotografías de Celso Gómez Argüelles</i>	
Juaco López Álvarez . . . . .	211

## LITERATURA Y RELATOS

<i>Recuerdos (deslavazados y a la postre ordenados) de un chigrero jubilado</i>	
Fernando Lorenzo Arias, <i>Fernando el del Paraguas</i> . . . . .	229
<i>El humor de un ovetense</i>	
Guillermo González-Pola Fuente, <i>Willy Pola</i> . . . . .	237

## ACTUALIDAD

<i>El Tabularium Artis Asturiensis (1947-2017): setenta años en la defensa del patrimonio artístico asturiano</i> . . . . .	249
<i>Más allá de las aulas (sobre la obra periodística del rector Alas)</i>	
Luis Arias Argüelles-Meres . . . . .	275

## SEMBLANZAS

<i>Evocación del doctor don José Ramón Tolivar Faes (1917-1995) en su centenario</i>	
Francisco José Manzanares Argüelles. . . . .	285

## NUESTRA GALERÍA

<i>Personales paisajes de Celsa Díaz y Benigno Arias García</i>	
Luis Feás Costilla . . . . .	293

## Pormenores sobre la sidra asturiana

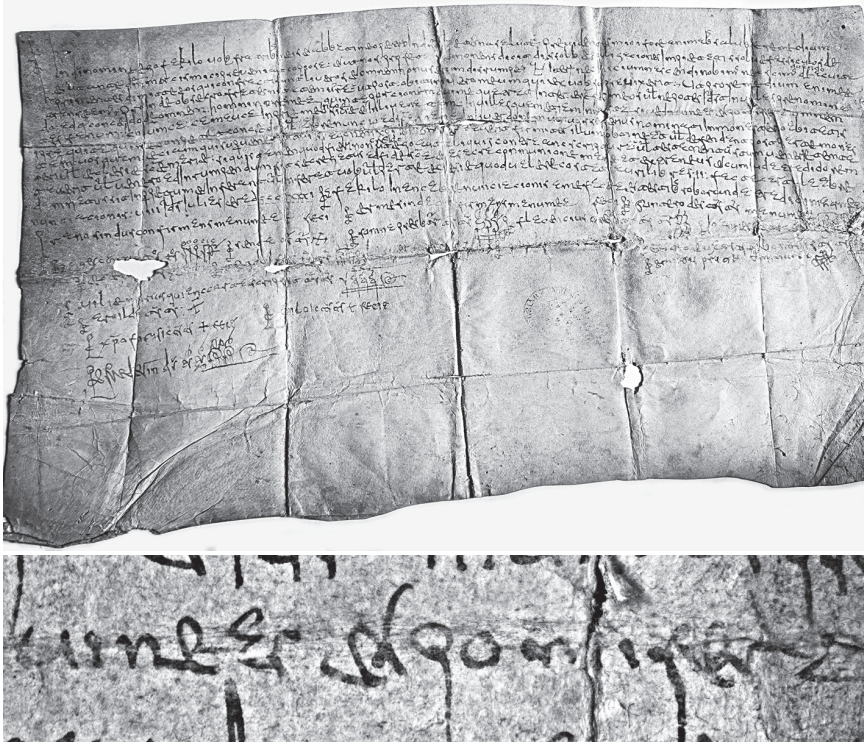
MANUEL GUTIÉRREZ CLAVEROL

Como es bien conocido, la sidra (del griego *sikera* y del latín *sicĕra*) es una bebida alcohólica de baja graduación fabricada con el zumo fermentado de las manzanas. Según San Isidoro, y con él todos los etimologistas contemporáneos, *sicera* es una voz hebraica que significa bebida que embriaga.

Aunque constituye uno de los símbolos de identidad asturianos más representativos, esta bebida no es exclusiva de nuestra región ya que también se produce en Francia (con la denominación de *cidre*), Portugal (*cidra*), Italia (*sidro*), Reino Unido (*cider*), Alemania (*apfelwein*), Suecia, Suiza, Bélgica, Austria, México, Chile, Argentina, Uruguay, Estados Unidos (*hard cider*), Canadá, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Australia, además de en el País Vasco (*sagardo*). Lo que sí es propio de Asturias es el escanciado brazo en alto para potenciar las propiedades organolépticas del célebre *culín* o *culete*.

### Antigüedad de esta simbólica bebida de la región

El origen de la espirituosa poción es anterior al nacimiento de Cristo: probablemente ya se degustaba en tiempos de la civilización egipcia y griega. El geógrafo Estrabón (63 o 64 a. C.-19 o 24 d. C) menciona en su *Geografía* la palabra *zytho* al referirse al ámbito astur, dentro del siguiente contexto: «*zytho etiam utuntur, vini parum habent*», lo que parece indicar que los astures consumían *zytho* porque tenían poco vino. Si bien este término ha sido objeto de diferentes interpretaciones (bebida fermentada de cereales o de otros frutos distintos de la manzana, por ejemplo, la pera), parece aludir (según opiniones autorizadas) a nuestra bebida por antonomasia. Las posteriores referencias del escritor latino Plinio *el Viejo* (23-79 d. C.) en su



Pergamino del testamento de Fakilo, datado en el intervalo de los siglos VIII y IX. Abajo, detalle del manuscrito (sexto renglón hacia la derecha) donde se lee «vineas et pomifera». Fotografías de Carlos de Posada Miranda, reproducidas con la autorización del Cabildo de la Catedral de Oviedo.

*Naturalis Historia* a la bebida elaborada con peras y manzanas («*e piris malorunque omnibus generibus*») y a la escasez de cereales en Asturias, parecen apoyar la idea de que *zytho* describe efectivamente lo que hoy llamamos sidra, probando así su uso ancestral en la región.

Lo que sí parece constatado es que la sidra asturiana ya existía a finales del siglo VIII, ya que en la diplomática altomedieval abundan las aseveraciones acerca de los vocablos pomarada (ocasionalmente mezclado con viñedo) y sidra. Sobresale el documento fundacional (h. 780) de la abadía benedictina de Santa María la Real de Obona (Tineo), donde se cita de manera explícita la palabra «sidra», incluida en la bebida que se suministraba a los siervos que

trabajaban para el monasterio: «en el día que fueren llamados a prestar servicio, tengan ración de comida y bebida, a saber: libra y cuarta de pan de mijo o de otro y porción de habas o de otro comestible, y sidra pudiendo ser».

Entre los primeros testimonios que citan las pumaradas asturianas figura el testamento de Fakilo, datado entre los años 793 y 803 de nuestra era. «Ego, Fakilo», un pergamino con unas dimensiones de 45,5 × 27 centímetros custodiado en el Archivo de la Catedral de Oviedo, está considerado como el manuscrito más antiguo que se conserva en la Península Ibérica de la Edad Media. El texto, redactado en latín, recoge la donación de una rica terrateniente para fundar el monasterio de Santa María de Libardón (Colunga), especificando que se entregan villas, bosques, viñas y manzanos para elaborar mostos y sidra.<sup>1</sup> La transcripción literal del mismo, en la parte que nos interesa, es como sigue:

*Yó, para sufragio de mi alma doy y concedo de toda mi hacienda la quinta parte que me corresponde entre mis herederos y nietos, situada en los lugares de Fano, Colunga, Camoca, Lué y otros lugares, tanto de las casas de campo como también las brañas, viñas y pumaradas. De todo ello la quinta parte de lo que me corresponde la concedo o renuncio a ella a favor de Santa María de Libardón en cuyo monasterio vivís los arriba mencionados.<sup>2</sup>*

En las colecciones diplomáticas (donde se recopilan legajos dispersos) de ciertos monasterios de Asturias, son relativamente abundantes las alusiones a la sidra en los documentos de compra-venta, heredades, testamentos, donaciones *postmortem*, ofrendas, pago en especie, etc., lo que prueba que su consumo estaba arraigado aquí de antiguo.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> MARÍA JOSEFA SANZ FUENTES, «El documento de Fakilo (803): estudio y edición», *Facultade de Letras da Universidade do Porto*, 2006, págs. 31-40.

<sup>2</sup> «*Ut pro remedium animae et do: atque concedo de omne: homnino: mea quinta portionem qui me quatrat inter: eredes meos uel nepotes id est in uillas prenomintas fanum: columca: camauca in prie meo in loe: siue in liuana tam: in uillas quam etiam in busta siue in uineas et pomifera omnem ipsa quinta qui me competet concedo vel abrenuncio ad Sancta Maria in liuerdonem ubi uos superius nominatin abtittatis tam*». Texto en latín, según figura en JOSÉ ANTONIO FIDALGO SÁNCHEZ y EULALIA GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, «Manzana y sidra. A modo de historia», en *El libro de la sidra*, Oviedo, Pentalfa Ediciones, 1991, pág. 136.

<sup>3</sup> PERFECTO RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, «El léxico de la sidra y el vino en la diplomática medieval asturiana en latín, siglos VIII-XIII», *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*,



Nicanor Piñole (1878–1978), *Recogiendo la manzana*, 1922; óleo sobre lienzo, 150 × 206 cm. Se reproduce por gentileza del Museo de Bellas Artes de Asturias ©.

En efecto, en el siglo x era frecuente la transmisión de bienes familiares a las instituciones eclesiásticas, no revirtiendo en parientes consanguíneos. Tal es el caso del matrimonio formado por Bonello y Argalla que «compran, en el año 950, porciones hereditarias en la villa de Pando a Nonnina... Años más tarde Bonello dispone que a su muerte sus bienes sean repartidos entre su esposa y el monasterio de San Vicente».<sup>4</sup> Viene esto a cuento dado que la tal Nonnina recibe en la transacción aludida, entre otras provisiones, sidra.

núms. 109–110, Oviedo, 1983, págs. 681–713.

<sup>4</sup> ISABEL TORRENTE FERNÁNDEZ, «Estructuras de parentesco en Asturias (siglo x)», en *Libro homenaje a Juan Uría Rúa*, Oviedo, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo, 1997, vol. I, págs. 344 y 345.



El Fuero de Avilés, otorgado por Alfonso VI en el año 1085 y confirmado por su nieto Alfonso VII en 1155, ya se refiere a la sidra. Constituye el primer testimonio jurídico (compuesto por dos pergaminos de grandes dimensiones cosidos por un cordón) con un lenguaje mezcla de romance y provenzal, que recoge el término dentro de la siguiente frase: «*Toth omne, qui pane aut sícera aver á vender, véndalo qual ora quiser sin calumpnia, [é] non lexe per nullo omne*».<sup>5</sup>

Algo posterior es el fuero o carta-puebla<sup>6</sup> concedido a Oviedo por Alfonso VII en septiembre de 1145 y confirmado por Fernando IV en 1295, donde se recoge que los ovetenses podían comercializar la sidra libremente sin tener que pagar multa alguna: «*Todo omme que pan ó sidra ouier de vender vendalo qual ora si quesier sen calonna et nolo dexe por nul omme*».<sup>7</sup> Más adelante se refiere al engaño en los volúmenes de líquido que se solían hacer en las ventas: «Hombre que vendiere su sidra, y tuviere medida falsa, y lo pudiere saber el Concejo, el mayordomo tome el merino de los hombres buenos y vaya á casa de aquel, y contraste las medidas á las que son legales por Concejo, y si salieren falsas quíebrelas el merino, y tome cinco sueldos de aquel sobre quien las hallaren falsas».<sup>8</sup>

Una hija bastarda de Alfonso VII, Urraca la Asturiana, ordenó proporcionar abundante sidra a los canónigos de la catedral y, con el fin de conseguir la salvación de su alma, donó el 4 de marzo de 1161 abundantes bienes al monasterio de San Pelayo.<sup>9</sup>

<sup>5</sup> AURELIANO FERNÁNDEZ-GUERRA Y ORBE, *El Fuero de Avilés*. Discurso leído en junta pública de la Real Academia Española, 1865, pág. 125.

<sup>6</sup> AMO (Archivo Municipal de Oviedo): *Fuero de Oviedo*, Valladolid, 8 de agosto de 1295. Sig.: despacho 1, anaquel C, n.º 20, doc. 1.

<sup>7</sup> «Todo hombre que hubiere de vender pan ó sidra, véndalo cada y cuando quisiere sin pena, y no lo deje por ningun hombre» (AMO: despacho 1, anaquel C, V 71), citado por CIRIACO MIGUEL VIGIL, *Colección histórico-diplomática del Ayuntamiento de Oviedo*, Oviedo, 1889 (hay reed. facsimilar: Oviedo, Alvízoras Llibros, 1991), pág. 14; también en SANTOS MANUEL CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, «Fuentes e instituciones tradicionales del Principado de Asturias», Oviedo, 2003, vol. I, pág. 13.

<sup>8</sup> «Omme que sua sidra uendier et falssa mesura touier et lo podier saber el conçello el mayordomo prenda el Majorino de los Oommes bonos et uaya á casa daquel et fiera las mesuras á las que derechas son por conçello, et si falssas exiren quebrantelas el merino et prenda çinco ssueldos de aquel sobre quien falssas las trobaren» (MIGUEL VIGIL, *Colección histórico-diplomática*, 1889, pág. 15; CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, pág. 13).

<sup>9</sup> Archivo del Monasterio de San Pelayo (Oviedo): legajo A, n.º 25.



Mariano Moré Cors (1899-1974), *Haciendo sidra*; óleo sobre lienzo, 240 × 187 cm. Palacio de la Junta General del Principado. Se reproduce por gentileza de la Junta General del Principado de Asturias.

En el testamento de Arias Petrus (1280), chantre de San Salvador de Oviedo, aparece escrito que «por su alma se den veinte soldadas de pan y sidra. Si con pan y vino se anda el camino, con pan y sidra se alcanza la gloria».

La palabra sidra, con la antigua acepción de *sizra*, aparece asimismo en la obra poética de Gonzalo de Berceo *Vida de santo Domingo de Silos*, escrita en el siglo XIII, como era habitual en las estrofas del mester de clerecía, en cuaderna vía. En la estrofa 55 se puede leer:

*Sant Ioham el Baptista, luego en su ninnez,  
renunçió el vino, sizra, carne é pez,  
fluxo a los desiertos onde ganó tal prez  
cual non dizrié nul omne, nin alto nin refez.*

## Siglos XVI y XVII: atajar la picaresca imperante

Los primeros acuerdos del Ayuntamiento ovetense acreditativos de la actividad sidrera en la capital provienen del siglo XVI y hacen referencia al precio máximo que se podía cobrar: «Mandaron sus merçedes que se pregone que ninguna persona en esta çibdad e sus arrabales venda sydra a más preçio de quatro maravedís por açunbre,<sup>10</sup> so pena de seysçientos maravedís e más de perder la pipa<sup>11</sup> de sydra». <sup>12</sup> Una década después, la ciudad proclama que ninguna persona venda vino o sidra sin autorización municipal: «Mandaron sus merçedes pregonar que ninguna persona venda byno ni sidra syn lo mandar en este consystorio, esçeto lo que su cojeta, so pena de lo perder e de seysçientos maravedís conforme a la hordenança». <sup>13</sup>

Por ese tiempo, era evidente la obsesión municipal por controlar las transacciones no autorizadas y los precios de la sidra, tal como ocurrió en las sesiones de 17 de diciembre de 1546 (a 4 reales el azumbre), <sup>14</sup> 7 de marzo de 1586 (a 3 maravedís la *puchera*)<sup>15</sup> y 23 de enero de 1591 (bajó a 2 maravedís). Además, existía gran celo en que en la venta se diferenciase claramente el vinagre de sidra del elaborado con vino, teniendo el primero un precio hasta un tercio más barato. <sup>16</sup>

<sup>10</sup> Se calcula que un «maravedí» en la época de Felipe II equivaldría a unos 0,20 euros actuales. El «azumbre» (*açunbre*, en castellano antiguo) era una medida de volumen para los líquidos y equivalía a unos dos litros.

<sup>11</sup> Una *pipa*, denominación habitual de un tonel de poca capacidad en Asturias, suele contener 450 litros, aunque la de sidra varía según los lugares. Por lo tanto, su volumen equivale a unas 600 botellas de sidra (JOSÉ LUIS PÉREZ DE CASTRO, «Pesos y medidas populares en Asturias», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, t. 29, cuadernos 1.º y 2.º, Madrid, 1973, pág. 226).

<sup>12</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 13 de noviembre de 1534, sig. A-4, fol. 84 r.

<sup>13</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 31 de octubre de 1544, sig. A-6, fol. 191 v.

<sup>14</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* (las tres sesiones señaladas tienen respectivamente las siguientes firmas: A-6, fol. 277 r y A-12, fols. 369 r y 725 r).

<sup>15</sup> La *puchera* era una vasija de madera o cerámica utilizada para beber sidra, equivalente en la práctica a un cuartillo, representa una cuarta parte de un azumbre, o sea, algo más de medio litro. No obstante, había *pucheras* de hasta tres litros de capacidad.

<sup>16</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 16 de marzo de 1547, sig. A-6, fol. 271 v; 30 de noviembre de 1563, sig. A-8, fol. 536 v; 7 de noviembre de 1569, sig. A-9, fol. 113 v; 29 de mayo de 1577, sig. A-10, fol. 626 v.

Comienza el siglo xvii y prosigue el férreo control para impedir que se camufle la venta del vinagre de sidra por el de vino. Resulta significativo el siguiente acuerdo, transcrito en términos literales:

*Así mismo, se acordó y mandó que no se pueda vender el vinagre de la sidra ni otro ninguno si no fuere con postura de los señores justicia e regimiento de la ciudad, y por aora se venda el vinagre de la sidra a ocho maravedís la puchera, y el vinagre del vino de Ribadavia a diez y seis maravedís, y el vinagre del vino de Páramo a doce maravedís la puchera; y que no se pueda vender en otra forma, so pena de tener perdido lo que se vendiere y debaxo de las penas arriba referidas. Y, así mismo, que se apregone.<sup>17</sup>*

Otro problema que preocupaba en aquel momento eran las medidas de capacidad, discutiéndose las empleadas en la venta de grasa de ballena (destinada a combustible de lámparas) con las utilizadas para la sidra, debiendo cambiar la puchera de 21 onzas (de uso habitual para la grasa del cetáceo) por otra de 36 onzas (equivalente a una «libra mayor o carnicera», o lo que es lo mismo a 1,02 kilogramos, si bien en Villaviciosa tenía 262/3 onzas).<sup>18</sup> Este asunto fue pródigamente discutido por los munícipes en diversas sesiones de los años 1652 y 1653.<sup>19</sup>

Durante ese período la producción de sidra representaba un eslabón más de la economía de subsistencia de los agricultores. A partir de entonces, se va expandiendo el método de elaboración hacia los lagares que, poco a poco, se erigen en fabricantes y comercializadores del artículo.

## La época de la Ilustración

Aunque es a partir del siglo xvii cuando esta bebida empieza a adquirir importancia en los concejos de Villaviciosa, Colunga y Nava, durante el

<sup>17</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 2 de octubre de 1606, sig. A-14, fol. 348 v.

<sup>18</sup> La onza es una medida de peso que seguía el sistema legal de Castilla, con variaciones según las localidades; en el caso de la zona central de Asturias, 1 onza = 0,0283495 kg (PÉREZ DE CASTRO, «Pesos y medidas populares en Asturias», 1973, pág. 213).

<sup>19</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 7 de agosto de 1652, sig. A-24, fols. 142 v y 143 r; *Libro de Acuerdos de 1653*, sig. A-25: 1 de abril, fols. 41 v y 42 r, 5 de abril, fols. 42 v y 43 r, y 8 de abril, fol. 46 r.

siglo XVIII el zumo fermentado de la manzana ya era de amplia difusión, siendo citado con cierta frecuencia por autores de renombre.

En los albores del Siglo de las Luces, se aprecia un notorio resurgimiento del cultivo del manzano y, por ende, de la sidra, en el que colaboró de manera importante la Sociedad Económica de Amigos del País de Asturias y las entidades políticas regionales, que se encargaban de divulgar los nuevos métodos pomológicos. Jovellanos relata el desarrollo creciente de la bebida en los hábitos de los asturianos, resaltando su excelencia y ponderación.

A la sazón, el precio de la sidra alcanzaba los seis maravedís el cuartillo<sup>20</sup> en los concejos de Noreña, Siero, Sariego, Piloña y Villaviciosa, lo que movió al Ayuntamiento de Oviedo, el 23 de febrero de 1704, a hacerlo extensivo a sus parroquianos en estos términos: «á cuyo precio podría venderse en la Ciudad, sin incluir el tributo de seis reales en pipa y otros seis de corretage y bodega».<sup>21</sup> Unos años después, se abordó de nuevo el precio de la pipa de sidra de Villaviciosa.<sup>22</sup> Asimismo, en Acuerdos del año 1716, el Consistorio ovetense establece un bando con el precio de diversos efectos, incluyendo el de la sidra: «y que por razón de derechos se an de pagar doce reales en cada pipa de sidra».<sup>23</sup>

Un personaje con interesantes aportaciones a la cultura sidrera fue el gijonés Gregorio Menéndez Valdés, quien simultaneó la profesión de abogado con la de escritor sobre temas históricos. Entre otras obras destaca la titulada *Gixa Moderna* donde, en su discurso tercero, se refiere a las producciones, los géneros y las zonas a donde se exportaba desde el puerto de Gijón. Cita como mercancías que se enviaban a otros lugares éstas: «A las Andalucías, azabache, piedras de amolar, sidra y tocino»; más adelante relata: «después que este Puerto se ha habilitado para el comercio de Indias, se han embarcado en él sidra».<sup>24</sup>

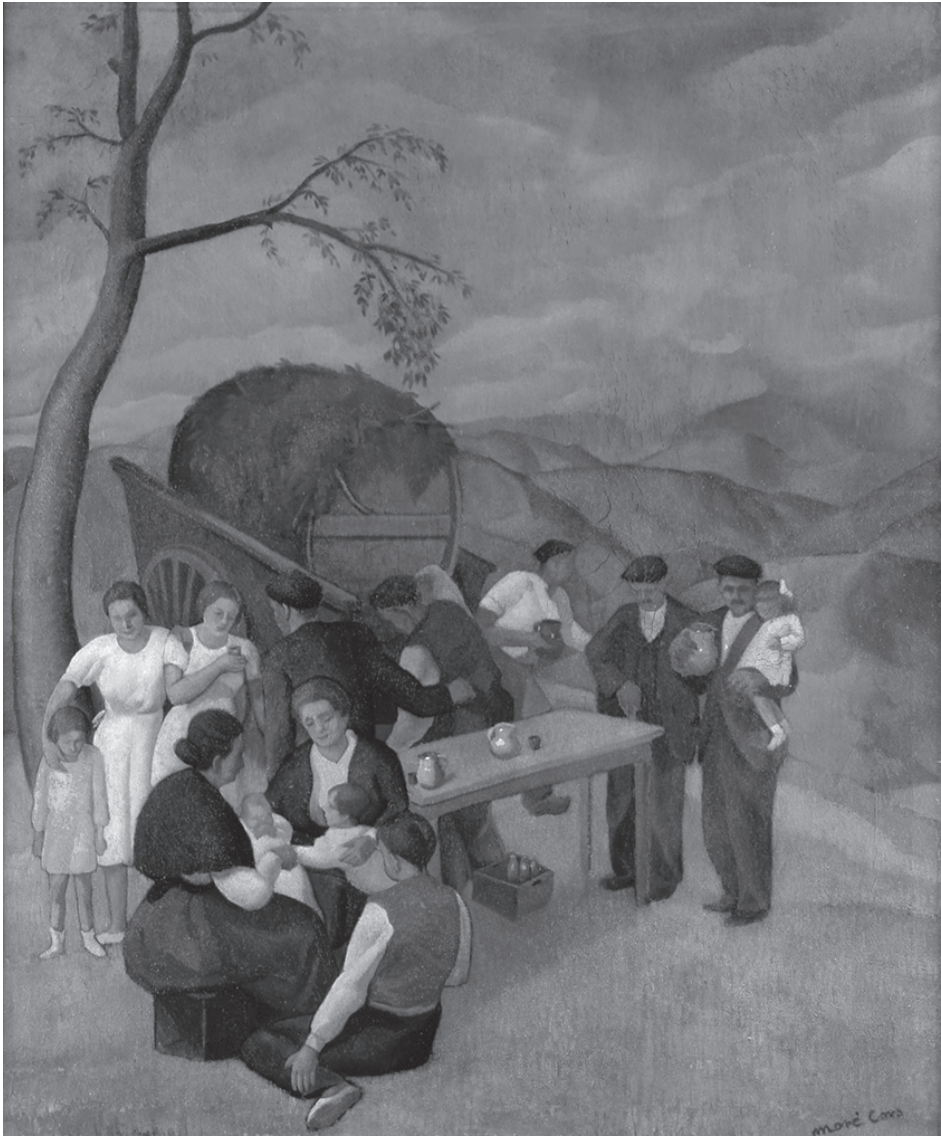
<sup>20</sup> El *cuartillo* castellano equivalía a 0,5 litros. Sin embargo, en Asturias esta unidad de volumen variaba según los concejos, siendo algo superior a la medida utilizada en Castilla.

<sup>21</sup> MIGUEL VIGIL, *Colección histórico-diplomática*, 1889, pág. 445

<sup>22</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 28 de febrero de 1710, sig. A-49, fol. 24 v.

<sup>23</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 30 de abril de 1716, sig. A-51, fols. 64 v-65 v.

<sup>24</sup> GREGORIO MENÉNDEZ VALDÉS, *Gixa Moderna*, edición de Luis Adaro Ruiz-Falcó, «Monumenta Historica Asturiensia», Gijón, 1977, págs. 11 y 12. Esta obra fue escrita en dos volúmenes en los años 1779 y 1784.



Mariano Moré Cors, *La espicha*, sin fechar; óleo sobre lienzo 109,5 × 92,5 cm.  
Se reproduce por gentileza del Museo de Bellas Artes de Asturias ©.

Las *Ordenanzas* de 1 de enero de 1784 dedican un capítulo a los «Autos y Providencias de Buen Gobierno», recogiendo en el punto 9.º los horarios por los que debían regirse los establecimientos y las multas que debían abonar los infractores:

*Que las tabernas de aguardiente, vino y sidra de esta ciudad y sus arravales hayan de estar cerradas a las diez de la noche en el verano y a las nueve en el ybierno, sin que desde esta hora en adelante las puedan abrir, a no ser con el preciso y justo motivo de algún enfermo o forastero que hubiese llegado tarde al lugar, pena a los taberneros y personas que se emplean en la benta de dos ducados por la primera, y quatro por la segunda, como además quatro reales para el alguacil o merino que los denunciare.*<sup>25</sup>

En el mismo sentido se manifiestan los *Autos de Buen Gobierno y Policía de la ciudad de Oviedo*, aprobados por el regente Carlos de Simón Pontero en 1791, reglamentando el funcionamiento de las tabernas:

*Que las tavernas de aguardiente, vino y sidra de esta ciudad y sus arrabales se cierren precisamente en el invierno a las ocho, y en el verano a las nueve, observando para la distinción de estaciones el toque de la retreta, que sale a dichas horas, sin que con motivo alguno se permitan gentes en ellas, ni en la havitación de los taverneros, ni se puedan abrir para admitir dentro de ellas persona alguna a beber, sino solamente para comprar, sin detenerse, el aguardiente, vino, o sidra, que para el forastero que hubiese llegado, o para algún enfermo se necesitase, y a ninguna hora de día, ni de noche se admita, ni permita ningún género de juego; pena a los taberneros y aguardenteros que contravinieren de veinte y quatro reales, y de proceder a lo que haya lugar contra las personas que se hallasen contraviniedo a lo referido, como viciosas y delinquentes.*<sup>26</sup>

En otro apartado de dichos *Autos*, se indican los sitios adecuados para vender determinados géneros y, de manera específica, hacen referencia a la calle de la Picota<sup>27</sup> como la zona adecuada para comercializar la bebida de

<sup>25</sup> CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, pág. 1.259.

<sup>26</sup> CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, págs. 1.283 y 1.284.

<sup>27</sup> Así se conocía el actual entorno de la plaza de Riego y la calle de los Pozos. Tal nombre deriva de estar colocado allí el royo o picota (poste de ejecución penal) don-

la manzana, expresando taxativamente el punto de venta: «La sidra, en las inmediaciones de la Fuente de la calle de la Picota hasta la calle del Rosal».<sup>28</sup>

Hacia la misma época, el ilustrado viajero inglés Joseph Townsend, que visitó nuestra región entre el 3 de agosto y el 3 de octubre del año 1786, recoge en su libro *A journey through Spain in the years 1786 and 1787; with particular attention to the agriculture, manufactures, commerce, population, taxes, and revenue of that country*, una opinión digna de elogio sobre la sidra regional:

*La sidra de esta región no es tan buena como la nuestra, pero yo no puedo decir que la causa deba ser atribuida sólo al modo que la hacen, o si no habrá también algún defecto en el fruto. Lo cierto es que se presta poca atención a este artículo; no se dejan las manzanas suficiente tiempo en el árbol; no se escogen las mejores especies; no se las deja rezumar; no se rechazan los frutos malos, y no se trasvasa la sidra cuando ha aclarado. Es lo contrario de lo que se hace en nuestras mejores comarcas sidreras, tanto en el cuidado del fruto como en el del licor. No contentos con trasvasarla una vez, nuestros cultivadores repiten la operación tres o cuatro veces si es necesario, cuidando siempre hacer esto sólo cuando la sidra se ha clarificado completamente. Con este fin, los más esmerados productores vigilan el momento en que se aproxima este estado para escoger el instante más conveniente. Si los habitantes prestasen más atención a esto, su sidra vendría a ser un importante producto de exportación, el cual, en unión de las avellanas y otros frutos atraería grandes riquezas a su país. Sin embargo, es cierto que, ni con conocimientos más amplios, ni con la más minuciosa atención, podrían obtener aquí un licor igual en fuerza al de nuestros mejores condados, a causa de la humedad reinante; esa es la razón por la que todo lo que crece en este Principado es inferior en calidad a los productos de climas más cálidos.*<sup>29</sup>

Aunque las observaciones del erudito, comparando la bebida asturiana con la inglesa, pudieran parecer pretensiosas, buena parte de lo que relata está corroborado con observaciones de otros acreditados autores. Por

de se ataba a los presos para su escarnio público y se exponían las cabezas cercenadas de los ajusticiados.

<sup>28</sup> CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, pág. 1.292.

<sup>29</sup> La obra de JOSEPH TOWNSEND sobre España, en tres volúmenes, fue publicada en Londres, por C. Dilly in the Poultry, en 1792; las referencias a Asturias se localizan en el tomo I (págs. 388 a 402) y II (págs. 1 a 60). José Ramón Tolivar Faes seleccionó la parte asturiana en el libro *El Rev. Joseph Townsend y su viaje por Asturias en 1786*, Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1986, 120 págs.



ejemplo, unos años antes el doctor Gaspar Casal recalca que los vegetales asturianos están sometidos a una excesiva humedad, lo que repercute en sus características finales:

*Los vegetales criados en esta Provincia, tienen excesivas humedades, con notable privación de aquellas partículas firmes, y balsámicas, por quienes los mixtos merecen los nombres de robustos, fuertes, puros, durables, y de difícil podredumbre. El primer testigo de esta verdad son los gruesos y agigantados arboles de dicha Provincia, cuyos leños, reducidos con el fuego en humaredas, dexan tan escasa noticia de los que antes abultaban, que en verdad suele no quedar leñas de ceniza.<sup>30</sup>*

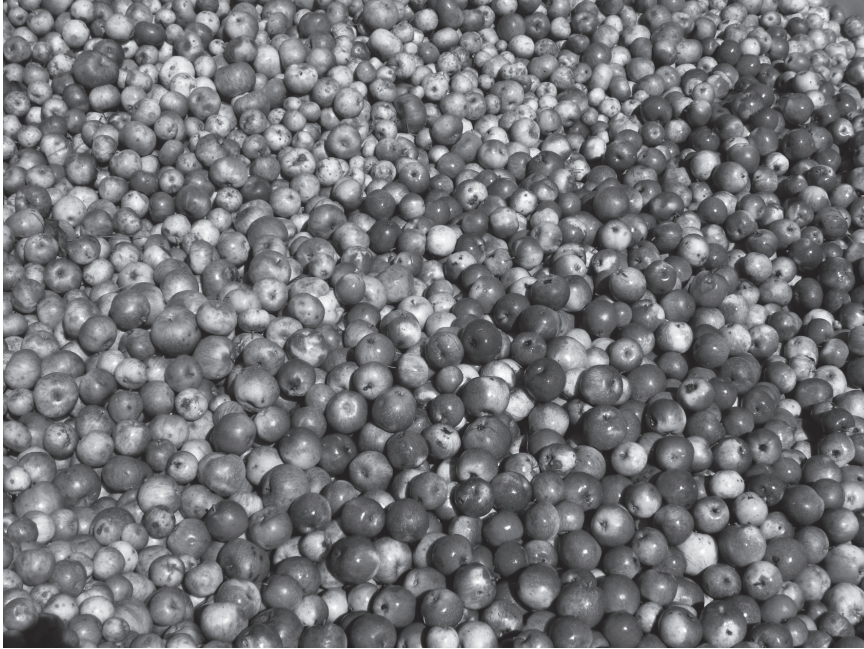
También son de utilidad las memorias de José Antonio Caunedo y Cuenllas (1725-1802), cura párroco de San Juan de Amandi (Villaviciosa), quien difundió sus experiencias sobre la elaboración de la sidra en el fiel de los siglos XVIII y XIX; se centraba en aspectos higiénicos de su proceso, lo que redundaba en la calidad final de la bebida, llegando a aseverar (contrariamente a lo dicho con anterioridad) que los mostos asturianos eran superiores a los vascos e ingleses, lo que permitía vender la sidra maliaya a regiones cantábricas.<sup>31</sup>

El historiador Caveda y Solares destaca la importante expansión del cultivo de la manzana desarrollada en Villaviciosa, la comarca sidrera por excelencia: «A principios y aún a mediados del siglo XVIII se fue aumentando poco a poco el cultivo y crecieron las cosechas. Los consumidores, entonces, eran todavía en corto número, había pocas tabernas y éstas lo más del tiempo se veían desiertas».<sup>32</sup> Agrega este escritor el interés económico que suponía para las familias campesinas la creciente producción de sidra al albur del aumento de su demanda, tanto interior como ultramarina.

<sup>30</sup> GASPAS CASAL, *Historia Natural y Médica del Principado de Asturias*, Madrid, 1762 (hay reed. facsimilar, Oviedo, Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Principado de Asturias, Oviedo, 1988), págs. 42 y 43.

<sup>31</sup> JOSÉ ANTONIO CAUNEDO Y CUENLLAS, *Memorias sobre el manzano y fabricación de la sidra*, Madrid, Imprenta Real, 1797-1803, citado por MANUEL CRABIFFOSSE CUESTA, «Asturias y la sidra», en JAVIER RODRÍGUEZ MUÑOZ (director y coordinador), *Los Asturianos*, Oviedo, Ed. Prensa Asturiana, 2005, pág. 463.

<sup>32</sup> FRANCISCO DE PAULA CAVEDA Y SOLARES, *Descripción histórica y geográfica del Concejo de Villaviciosa* (mss. de 1818), ed. de Elviro Martínez, «Monumenta Historica Asturien-sia», n.º 22, Gijón, 1988, 84 págs.



Manzana lista para mayar.

### Las costumbres durante la etapa de la industrialización

Entrado el siglo XIX, la sidra se convierte en una bebida con pujante implantación popular, instituyéndose su consumo en las espichas que, en principio, no eran sino «más que el acto de retirar el espiche de madera que sellaba un tonel de sidra»,<sup>33</sup> para convertirse después en un acontecimiento de sociabilidad tabernaria. Asimismo, se empiezan a obtener otros derivados de la manzana, tales como el vinagre, coñac o la sidra achampañada.

El proyecto de *Autos de Buen Gobierno y Policía de la ciudad de Oviedo*,<sup>34</sup> redactado por una comisión presidida por Nicolás Álvarez Rojo, obligaba a

<sup>33</sup> JORGE URÍA, «La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la restauración española», *Hispania*, LXIII, n.º 214, 2003, pág. 589.

<sup>34</sup> AMO: *Proyecto de Autos de Buen Gobierno y Policía de la ciudad de Oviedo de 1813*, sig. despacho I, anaquel B, leg. 18, n.º 1, 21 fols., capítulo 3.º; CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, pág. 1.339.

cerrar los chigres a las ocho de la tarde en invierno y permitían la apertura una hora más durante el verano, con la salvedad de «atender fuera de hora al forastero o a los enfermos», lo cual parece indicar que atribuían a las bebidas alcohólicas un efecto terapéutico.

Por otro lado, las autoridades seguían controlando el precio de venta y la validez de los utensilios para pesar y/o medir los artículos comestibles (entre ellos, la sidra), acordando que su costo se encontrara en el límite fijado por el Ayuntamiento y se demandaba «que los vecinos afieran sus pesos y medidas».<sup>35</sup>

Los *Autos de 1833* insistían en regular los horarios de cierre de los bares: «Los dueños y encargados del despacho de vinos, aguardientes, sidra y más licores, en almacenes, aguardienterías y tabernas, cesarán el despacho desde las ocho de la noche en invierno y las nueve en verano».<sup>36</sup>

Igualmente, señalaban que: «se prohíbe vender ningún género potable y comestible. A saber, carnes, pescados, pan, frutas, leche, vinos, sidra, aguardiente y todas las demás especies que no se expresan, que no sean de buena calidad o que sean perjudiciales a la salubridad pública» (n.º 60), al que se añaden alusiones al deber de contrastar los equipos de pesaje y medida: «Cada una de las expresadas especies que se venda a peso y medida se prohíbe que se pueda hazer por otros pesos y medidas que los determinados por las leyes y se hallan potados por el almotazén<sup>37</sup> o contraste de la ciudad» (n.º 61). Este último hecho se repite, una vez más, un quinquenio después: «Se acordó se publique bando para que al término de ocho días se presenten los pesos y medidas a ser reconocidos y potados, y lo mismo las de cristal de sidra y bino, imponiendo la multa de dos ducados al que dejare de concurrir».<sup>38</sup>

<sup>35</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 3 de junio de 1825, sig. A-128, fol. 68 v; *Libro de Acuerdos* de 20 de julio de 1827, sig. A-129, fol. 53 r.

<sup>36</sup> AMO: *Autos de Buen Gobierno de la Ciudad de Oviedo del 28 de julio de 1833*, sig. despacho I, anaquel B, leg. 18, documento 3, 40 fols.; CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, pág. 1.425.

<sup>37</sup> El *almotacén* era la persona oficialmente encargada de *aférir* o *potar*, es decir, contrastar los utensilios para pesar y medir.

<sup>38</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 17 de febrero de 1838, sig. A-137, fols. 25 v y 26 r.



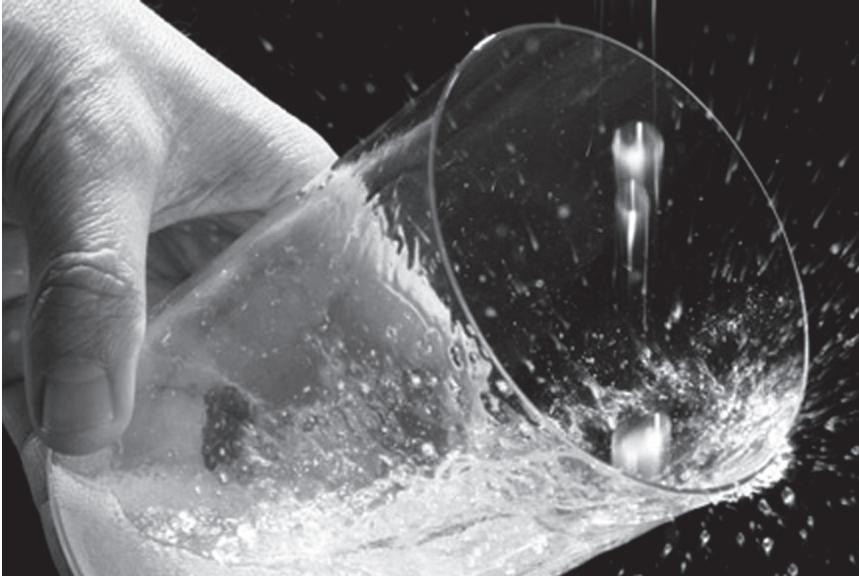
*Escanciador*, por Falo.

Las *Ordenanzas de 1882* recuerdan a los parroquianos determinados preceptos relacionados con el almacenamiento y trasiego de las bebidas:<sup>39</sup> «El vino, sidra y vinagre se tendrán almacenados precisamente en pipas, pellejos y vasijas de vidrio ó de barro» (artículo n.º 330), al que sigue la siguiente recomendación: «Los toneles que contengan diferentes vinos ó licores estarán rotulados marcando la respectiva clase de bebida que contengan» (n.º 331), añadiendo que «para la venta al pormenor se usarán medidas muy limpias de madera, laton ó cobre perfectamente estañado por el interior» (n.º 332).

Efectivamente, la sidra se conservaba ancestralmente en pipas y otros recipientes de uso vulgar,<sup>40</sup> pero a partir de 1827 se comienzan a fabricar botellas específicas para el alcohol pumarino en una empresa situada en El Natahoyo

<sup>39</sup> AMO: *Ordenanzas municipales de la Ciudad de Oviedo y su término de 1882*, Oviedo, Imprenta y Lit. de Vicente Brid, 1882, págs. 94 y 95; CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, pág. 1.562.

<sup>40</sup> Antaño se utilizaba la *zapica*, denominada en la zona oriental *peyu*, una vasija con frecuencia troncocónica fabricada con madera, preferentemente de castaño, o la jarra de alfarería.



Escanciando un *culín*.

(Gijón) propiedad inicial de José Pintado; en el año 1844 es adquirida por «La Industria», entidad fundada por los socios Anselmo Cifuentes y Felipe Canga Argüelles,<sup>41</sup> la cual tendría larga vida y un amplio reconocimiento a la calidad de sus productos.<sup>42</sup> Elaboraban una variada gama de botellas, con dos modelos fundamentales: uno, de color verde realizado con «molde de madera», y otro, más moderno, denominado de «molde de hierro» (hacia 1880), que acabaron convirtiéndose en característicos de la sidra. Desde entonces,

<sup>41</sup> ESPERANZA IBÁÑEZ DE ALDECOA, «Vasijas para el trasiego y consumo de la sidra», en *El libro de la sidra*, 1991, pág. 183; XUAN XOSÉ SÁNCHEZ VICENTE, «La sidra a través de la Historia», en *Sidra y manzana de Asturias*, Oviedo, Ed. Prensa Ibérica, S. A., 1984, pág. 90.

<sup>42</sup> La historia de este importante enclave de la primera industrialización en Asturias (con actividad ininterrumpida hasta 1982) se debe a Emilio Marcos Vallaure y a Francisco Crabiffosse Cuesta: *Arte e industria en Gijón (1844-1912)*. *La fábrica de Vidrios de Cifuentes, Pola y C.ª* (dirección y preparación de Emilio Marcos Vallaure), Oviedo, Museo de Bellas Artes de Asturias, 1991 (para las botellas y vasos de sidra, véanse las págs. CII-CV, y cats. 183, 184, 208, 209 y 210, págs. 138 y 146-147); ROSA MARÍA GARCÍA QUIRÓS, «Los inicios del diseño industrial en Asturias: tres ejemplos», *Liño*, 16, Oviedo, 2010, págs. 100 y 110.

su embotellado permitió una mejora sustancial en la conservación de específicas cualidades del líquido, por ejemplo, el aroma y la fuerza.

Asimismo, «La Industria» fue la encargada de diseñar los primeros vasos sidreros. Al principio, eran de tipo varillado (conocidos como «vasos de los franceses»), luego fueron lisos y cilíndricos con una capacidad de medio litro, con un grosor que fue adelgazando paulatinamente, hasta el modelo actual.<sup>43</sup>

Una tradición muy asturiana, que constituye un atractivo reclamo turístico, es el escanciado, dejando caer el líquido desde la botella sostenida en lo alto sobre un vaso mantenido con la otra mano estirada (supone una distancia aproximada de un metro), causando el *espalmado* de la sidra. El proceso no está exento de molestas salpicaduras, a veces a modo de ducha, que forman charcos en el suelo; este inconveniente era mitigado en los bares y lagares arrojando serrín al piso.

Estos hábitos sidreros son relatados por un primer contraamaestre de puerto, que recorrió las costas del norte de España, comisionado oficialmente por el Ministerio de Marina, para practicar estudios de pesca y aprovechó el viaje para observar las prácticas de los pescadores, dedicando varias páginas de su libro (de la 233 a la 257) a Asturias:

*El pescador, desde Llanes á Lluarca bebe mucha sidra; pero pierde bastante, porque tienen la costumbre de echarla de la botella al vaso desde una altura de cerca de un metro, que representa el brazo derecho levantado y el izquierdo bajo, para, como dicen ellos, que salga batida; luego del contenido del vaso beben tan sólo la mitad, que llaman la flor, y el resto lo tiran al suelo con el pretexto de que si se vuelve á beber ya no tiene tan buen gusto, y si se bebe de una vez el contenido de dicho vaso se exponen á la crítica de los demás.<sup>44</sup>*

El que fuera catedrático de Historia Natural en la Universidad de Oviedo, Pascual Pastor, realizó algunos comentarios sobre las pomaradas y la sidra, resaltando la abundancia de manzanas, especialmente en la marina comprendida entre Villaviciosa y Colunga:

---

<sup>43</sup> Actualmente se utilizan vasos de sidra, fabricados con un cristal bastante grueso, en muchos bares de España para despachar otro tipo de bebidas.

<sup>44</sup> BENIGNO RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, *Los pescadores del Norte y Noroeste de España. Su vida social y particular por provincias*, Madrid, Imprenta Alemana, 1916 (hay reed. facsimilar: Consello da Cultura Galega, 2005), pág. 264.

*Para que todo contribuya á su propagación, hay hasta el deseo de los naturales, que quisieran ver por doquiera estensas pumaradas, segun denominan á estos plantíos, como lo vemos de algunos años acá, que van multiplicándose acaso mas de los que convenga para algunos que suponen que la sidra es un elemento de desmoralizacion. Hoy [hacia el año 1853] se producirán unas 7.000 pipas de este licor, que valen igual número de onzas de oro, y suponiendo que cada arbol dé uno con otro un cuarto de pipa, hallamos que habrá 28.000 manzanos, de los que los dos tercios puede regularse corresponden á la zona del litoral (entre Villaviciosa y Colunga), y lo restante en los valles del interior, sobre todo en el concejo de Oviedo. A este número pueden agregarse otros 7.000, cuyo fruto se consume sin otra elaboración, y mas de 10.000 de nueva plantacion, resultando un total de 45.000 de muchas variedades, los que comprenderán una extension de unas 1.761 hectáreas (14.000 dias de bueyes próximamente, ó sea unas 2.734 fanegas de tierra).<sup>45</sup>*

Seguidamente, Pastor pone de relieve una cuestión palpitante por aquel tiempo: ¿era el consumo de la sidra exclusivo de las clases trabajadoras, e impropia de la «gente de bien»? Contesta el propio autor con esta alocución:

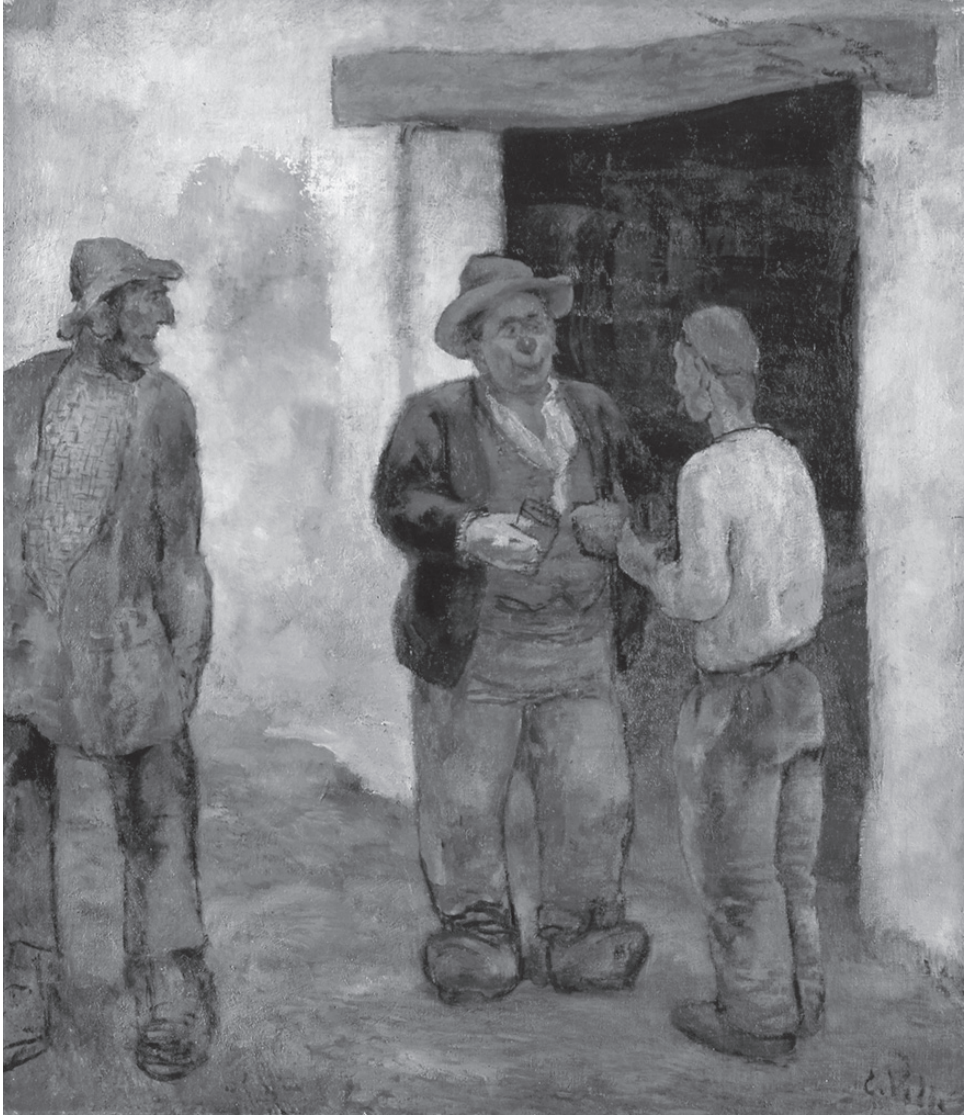
*No es nuestra inspeccion examinar si el consumo de la sidra por las clases obreras las dispone ó no á la holganza y á la criminalidad, pero si á juzgar fuésemos por la estadística que hoy tenemos, se notaría que en el concejo de Villaviciosa, el principal donde se cosecha este licor, es el que menos ocupa á los tribunales: consideracion que, unida á la necesidad que hay de proporcionar alguna tregua á las fatigas del jornalero, apoyan la opinion del cultivo de este árbol.<sup>46</sup>*

Es muy significativo el siguiente escrito realizado por el aludido Rodríguez Santamaría acerca del consumo de sidra por los pescadores asturianos:

*El pescador de esta provincia consume al día, de Llanes á Luanco, unas seis botellas de sidra de cuartillo y medio cada una, de las cuales puede asegurarse que tan sólo toman cuatro, porque las dos restantes se tiran al suelo en varias veces que se vacía el vaso; pero*

<sup>45</sup> PASCUAL PASTOR Y LÓPEZ, *Memoria geognóstico-agrícola sobre la provincia de Asturias*, Madrid, Memorias de la Real Academia de Ciencias de Madrid, 1854 (hay reed. facsimilar: «Biblioteca de Autores Asturianos», Gijón, Silverio Cañada, editor-Ediciones Auseva, 1989), pág. 102.

<sup>46</sup> PASTOR Y LÓPEZ, *Memoria geognóstico-agrícola*, 1854, págs. 102 y 103.



Evaristo Valle (1873-1951), *A la puerta del llagar*, 1948; óleo sobre lienzo, 76,5 × 67 cm. Se reproduce por gentileza del Museo de Bellas Artes de Asturias ©.



*esto no obsta para que se paguen por entero las seis botellas, que á real cada una, como término medio, producen un gasto diario de 1 peseta y 50 céntimos al día (...). Si bien esta bebida, por los elementos de que compone, no puede perjudicar el organismo del pescador tanto como el vino, en cambio quizá les perjudique más el bolsillo, y por esto, ¿qué extraño es que el pescador asturiano sea el más pobre del Cantábrico?*<sup>47</sup>

Otro de los sectores laborales muy acostumbrado a beber sidra es el de la minería de la Cuenca Carbonífera Central:

*En la cuenca del Nalón, sobre todo, el consumo del caldo asturiano alcanzaría desde pronto unos niveles de demanda tan espectaculares que situarían a la comarca, cualitativamente, como el principal consumidor provincial, realidad que queda bien plasmada en el desarrollo de una destacada hostelería sidrera cuyo arraigo como espacio de sociabilidad es de sobra conocido. Que el consumo alcanzaba cotas elevadísimas queda claramente reflejado en el hecho de que los ayuntamientos —al igual que otras instancias fiscalizadoras— tratasen de tasar la sidra con tributos lo más altos posibles, lo que por otra parte ilustra nuevamente la elevada demanda de caldo asturiano.*<sup>48</sup>

Un ejemplo elocuente del auge que alcanzaba la sidra es que, en el año 1876, figurasen inventariados quinientos lagares en el municipio de Villaviciosa<sup>49</sup> que, aunque en una gran mayoría eran caseros, algunos ya alcanzaban la categoría de industrial. También es reseñable que, al socaire del aumento de la emigración asturiana, tiene lugar una exportación masiva de sidra a Hispanoamérica, donde los expatriados demandaban ansiosos los productos de su tierra natal.

El cronista de Oviedo Fermín Canella también se hizo eco de este sector, dedicando algunas frases a la bebida y a los lagares, destacando su importancia en el municipio de Oviedo:

*En el año económico de 1887-88 hasta el 19 de Junio, la Administración de la Compañía arrendataria de consumos del concejo y zona fiscal de Trubia acusa 711.523 litros de si-*

<sup>47</sup> RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, *Los pescadores del Norte y Noroeste de España*, 1916, págs. 264 y 265.

<sup>48</sup> LUIS BENITO GARCÍA, «Los mineros y la sidra», *La Nueva España* (edición de *Las Cuencas*), 24 de abril de 2013.

<sup>49</sup> CRABIFFOSSE CUESTA, «Asturias y la sidra», 2005, pág. 464.



Nicanor Piñole, *Primavera*, 1924; óleo sobre lienzo, 150 × 205,5 cm. Gijón, Museo Nicanor Piñole (depósito del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía).

*dra y cerveza introducidos en aquel plazo, y si no podemos separar ambos artículos bien se comprende que el consumo de cerveza es muy inferior, pero mucho, al de la asturiana sidra. Excusamos advertir —á parte de otras consideraciones que aquel dato sugiere— que no toda la dicha cantidad, ni mucho menos, fue producto de las pumaradas del concejo y, por lo tanto, de sus lagares. Son éstos con escasas variaciones de sistema antiguo; sin embargo de algunos años á esta parte ha mejorado bastante la industria sidrera, que por su carácter agrícola separamos del artículo siguiente. Entre aquéllos mencionaremos los de Méndez de Vigo, Rocés, González Ríos, Bertrand, Cimadevilla, Suárez, Manteola, Álvarez, Aguirre, Villanueva, Cano, etc., etc. Desde 1886 D. José Cima García, de Colloto, elabora especial sidra espumosa por procedimientos antiguo y moderno champañés, teniendo premiados sus productos en exposiciones nacionales.<sup>50</sup>*

<sup>50</sup> FERMÍN CANELLA Y SECADES, *El libro de Oviedo. Guía de la ciudad y su concejo*, Oviedo, 1887 (hay reed. facsimilar: Gijón, Biblioteca de Autores Asturianos, Editorial Auseva, 1990), págs. 303 y 304.

Resulta interesante la opinión del que fuera rector de la Universidad de Oviedo, Félix de Aramburu, quien relata datos estadísticos de producción (comparándolos con Francia) y la calidad de la sidra asturiana a finales del siglo XIX:

*Lo que como fuera de duda se da, es que la región del Norte de España (vascos y cántabros nominatim) cultivó desde remota fecha el manzano y supo obtener la bebida extraída de su fruto, o sea, la sidra, y que de aquí lo aprendieron nuestros vecinos de allende el Pirineo, tal vez con ocasión de las irrupciones de los normandos. Que la lección fue bien aprovechada lo revelan estos dos datos: que las mejoras para la actual elaboración del clásico zumo asturiano, se introdujeron yendo nuestros principales fabricantes a estudiar a Francia los más perfeccionados sistemas; y que la nación vecina produce al año por término medio de ocho a nueve millones de hectolitros, en los treinta y seis departamentos o provincias que se dedican a esta industria, recogiendo un beneficio que pasa de 62.000.000 de francos.*

*Tiene esa industria entre nosotros precedentes, arraigo y porvenir innegables, y, dada la proporción de territorio, y pasando a la comparación de la calidad del producto, no han de asustarnos aquellas noticias estadísticas, ni los temores de la competencia. Según luminoso informe presentado hace algunos años al Consejo Provincial de Agricultura, producía Asturias un promedio anual de 25.313.860 litros de sidra, y se calculaba en unas 15 pesetas el precio del hectolitro, lo cual arroja un resultado de cerca de 4 millones de pesetas. En cuanto a la calidad, no ha de achacarse a apasionamiento regionalista la afirmación de que la sidra de algunos concejos de Asturias, v. gr., Villaviciosa, Siero, Gijón, no envidia nada, ya que claramente no supere, como creemos, a todas las sidras conocidas.<sup>51</sup>*

Continúa este insigne autor aportando una sugestiva información sobre los cambios en las costumbres relacionadas con la sidra durante ese tiempo:

*Nuestros labradores van poco a poco aceptando los prudentes avisos, tantas veces repetidos, de que no es indiferente apresurar la recolección o esperar que el fruto sazone; de que han de combinarse en la mezcla las clases amarga, dulce y ácida para obtener un caldo superior; de que en la compresión, manipulación, trasiego, envase, etc., es preciso romper con muchas rutinas novicas y deficiencias tradicionales para acoger las mejoras y com-*

<sup>51</sup> FÉLIX DE ARAMBURU Y ZULOAGA, *Monografía de Asturias*, Oviedo, Imprenta de Adolfo Brid, 1899 (hay reed. facsimilar: Gijón, Silverio Cañada, editor, Biblioteca Histórica Asturiana, n.º 19, 1989), pág. 230.

*plementos que la experiencia y el progreso continuos muestran y reclaman para no quedar zagueros en la empresa (...). Antes, apenas había labrador medianamente acomodado que, a guisa de forzada dependencia, a la par de la cuadra o del establo, no tuviese junto a su propia casa un lagar más o menos capaz en que pisaba la manzana de las fincas puestas a su cuidado; hoy, una gran mayoría de ellos prefiere vender la cosecha a acaparadores y fabricantes en mayor escala, los cuales suelen contar con medios más perfeccionados para la elaboración y la venta del producto. Antes, el consumo principal, sino único, estaba en el mismo país productor, y hoy la sidra de Asturias se exporta en cantidades crecidas a regiones ultramarinas y a los grandes centros de la nación, donde la afición a la grata y saludable bebida se generaliza.*<sup>52</sup>

### Contexto sidrero en el período del vanguardismo

Una vez entrado el siglo xx sigue preocupando la higiene durante el proceso de elaboración de la sidra. En este sentido, se hizo famoso un opúsculo publicado en Villaviciosa en 1911 del que, dado su interés, se transcribe un resumen. Comenta que para que la fabricación se pueda llamar perfecta, habrá que observar necesariamente los procedimientos siguientes:

1.º *Se procurará recoger la manzana en buenas condiciones, sazónada sí, pero no muy madura, no dejándola tirada días y días en las pomaradas.*

2.º *Se llevará esta seguidamente á la trituración ó pisada y esta operación debe hacerse, á ser posible, de día y no de noche, como generalmente la hacen nuestros lagareros, por lo que les es imposible poder retirar y escoger escrupulosamente la manzana podrida, que tanto perjudica más tarde al buen gusto de la sidra.*

3.º *La manzana debe ser pisada en el maserín del lagar, pero, no debe consentirse á los pisadores que se metan dentro de aquél descalzos, fumando, con las almadreñas sucias de barro y de estiércol de corral, pues, esto es una porquería.*

4.º *Los lagares deben ser cuidadosamente atendidos para saber aprovechar todos los jugos de la manzana y que no se pierda una lagarada por abandono ó descuido.*

5.º *Las fermentaciones hay que atenderlas, evitando corrientes de aire en la bodega, pues, estas son origen de enfermedades, enfriamiento ó pasmo de la sidra produciendo más tarde la viscosidad, gordura de la sidra, que vulgarmente decimos como fila, enfermedad,*

---

<sup>52</sup> ARAMBURU Y ZULOAGA, *Monografía de Asturias*, 1899, pág. 231.

*producida en primer término por haber sido fabricada la sidra con manzana pasada de sazón, podrida, falta de principios azucarosos y de fermentos.*

6.º *Cuídese mucho cuando se hagan los trasiegos, si se baldea la sidra, evitar las corrientes de aire, porque la perjudican.*

7.º *Los cascós para el trasiego han de estar esmeradamente limpios y secos, y los vacíos se lavarán bien, no exponiéndolos al sol, para que no den mal gusto, y tasto al seco.*

8.º *Los toneles de conservación cuanto más grandes, conservarán por más tiempo la sidra, si ésta está elaborada, y en buena bodega.*

9.º *El vicio de dar espitas á los toneles de conservación, debiera desterrarse, pues cada una que se dá es una sangría que debilita la sidra, y en muchos casos se echa á perder un tonel.*

10.º *Las botellas, que en su día se destinen á envasar la sidra, habrán de estar esmeradamente limpias, y á los corchos no se debe escatimar el precio en escoger los mejores, pues estos son la garantía y seguridad del líquido en la botella.*

11.º *Las bodegas muy soleadas no pueden conservar la sidra, pues, en cuanto llegan los calores, los fermentos se alteran, y se enturbia ó se pica, y esta sidra hay que sacarla de la bodega antes del mes de Mayo ó Junio del año de fabricación. Tampoco reúnen buenas condiciones los edificios bodegas situadas en vías, caminos ó calles, donde haya mucha trepidación, se produzcan golpes ú otros ruidos, estas sidras no estarán nunca en reposo, limpiarán mal y no pondrán buenas para consumo nunca.<sup>53</sup>*

El consumo de la sidra se populariza cada vez más, lo que obliga a las autoridades municipales a publicar normas sobre su transformación y conservación, tal como muestran las *Ordenanzas* aprobadas en Oviedo el 9 de mayo de 1908, las cuales recogen en su artículo n.º 205 lo que sigue: «La sidra para la venta deberá hallarse bien elaborada y fermentada, prohibiéndose que en su composición entren otras materias que el zumo de la manzana; los lagares en que se elabore, así como los toneles, pipas y demás envases en que se conserve deberán hallarse limpios y en buenas condiciones»,<sup>54</sup> añadiendo detalles de cómo debe preservarse: «El aceite, el vino, la sidra y

<sup>53</sup> ANÓNIMO, *Método teórico-práctico para mejorar la fabricación de sidra natural*, Villaviciosa, Imprenta de F. Busto, 1911 (hay reed. facsimilar: Gh Editores, con láminas de Celestino Bernardo), 4 págs.

<sup>54</sup> AMO: *Ordenanzas municipales de la Ciudad de Oviedo y su término de 1908*, Oviedo, Imprenta de Flórez, Gusano y Compañía, capítulo VII, pág. 46; CORONAS GONZÁLEZ, *Fueros y Ordenanzas de Oviedo*, 2003, vol. II, págs. 1.652 y 1.653.

el vinagre se conservarán en vasijas adecuadas, que en ningún caso serán de cobre, plomo, aleación o material que pueda suministrar al líquido algún compuesto nocivo ó de mal olor» (n.º 207), amén de especificar el tipo de material a utilizar en las instalaciones de los bares: «Los mostradores y mesas de las tabernas y despachos de vinos, sidra, aguardientes y licores, serán de madera blanca ó revestida de piedra, zinc ú hoja de lata, y de ningún modo de estaño ó cobre» (n.º 210).

En el año 1912 el Consistorio estableció un impuesto sobre las bebidas alcohólicas, incluyendo, como es obvio, la sidra. El artículo 2.º del apartado «Ordenanzas sobre bebidas espirituosas, espumosas y alcoholes» dice:

*El arbitrio revestirá la forma de patentes y recaerá la venta al público por cuenta propia ó en comisión, y para el consumo directo en el término municipal de los siguientes artículos: vinos de todas clases, cervezas, sidras, chacolies, vertmuth, aguardientes y licores y toda bebida gaseosa y espumosa, contenga ó no alcohol, así como toda clase de alcoholes cualquiera que sea su graduación, salvo los desnaturalizados.*<sup>55</sup>

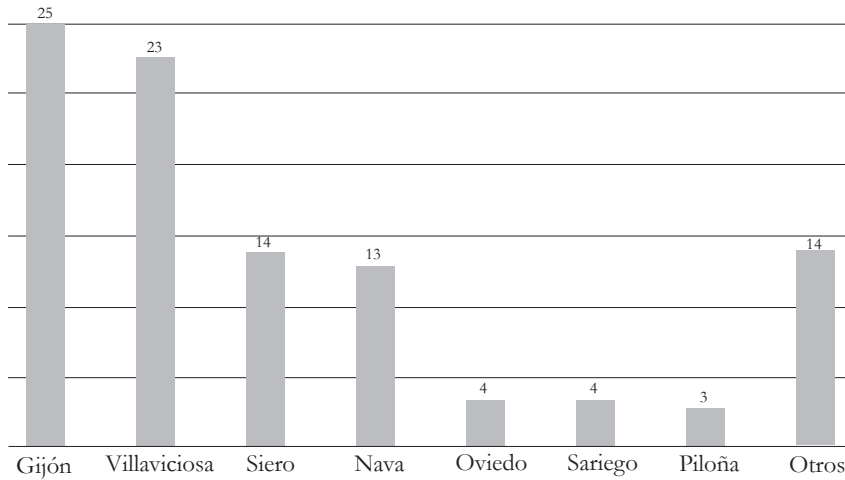
Llama la atención las excepciones que recoge el artículo 4.º de las citadas «Ordenanzas», pues excusa del arbitrio a los vinos que denomina medicinales, «siempre que se presenten en botellas ó frascos que lleven la marca del autor y rótulos en los cuales expresen la composición de los vinos».

Actualmente, la atávica y arraigada costumbre de utilizar un solo vaso para degustar la sidra entre varios bebedores es motivo de discusión, a pesar del complejo ritual de reservar una parte del líquido en el recipiente y arrojarlo por donde se ha bebido a fin de garantizar, hipotéticamente, su limpieza.<sup>56</sup> Al respecto, José de Villalaín, médico de gran cultura humanística y autor de las *Topografías médicas* de varios concejos asturianos, hace las siguientes juiciosas e interesantes observaciones higiénicas, al referirse al municipio de Avilés:

*Para beber sidra hay el uso de utilizar un solo vaso para varios. Excusado es hablar de peligros de contagio, y excusado es también decir á los bebedores que use cada uno su*

<sup>55</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 19 de noviembre de 1912, sig. A-198, fol. 190 v.

<sup>56</sup> Hoy día, aunque en los bares se suele disponer de un vaso por usuario, es bastante habitual que los camareros no respeten el orden y permuten los vasos en cada ronda.



Reparto porcentual de los lagares asturianos en la actualidad.

*copa, pues de hacerlo creerían rota la democrática hermandad que la sidra presta al corro de bebedores. Tiene la sidra en el vaso algo de la pipa de la paz de los indios; pero una y otra son peliñosas, y es necesario luchar hasta convencer de ello á los testarudos bebedores.*<sup>57</sup>

Por último, hay que indicar que se encontraban sujetos al pago de tributos los vendedores al por menor y los establecimientos para la venta de sidra y, ya en 1932, se aprueban varias *Ordenanzas* a petición de la Administración de Arbitrios «para la percepción de la tasa por el servicio de inspección sanitaria de vinos, sidras y cervezas».<sup>58</sup>

### La situación actual

Hoy en día, la fabricación de sidra (con noventa lagares y unos 45 millones de litros al año) constituye una de las más importantes industrias agroalimentarias en Asturias, sólo por detrás de la láctea y la cárnica. La «Denominación de Origen Protegida» (DOP), compuesta por 25 productos-

<sup>57</sup> JOSÉ DE VILLALÁIN, *Topografía médica de Avilés*, Madrid, Est. Tip. de los Hijos de Tello, 1913, pág. 92.

<sup>58</sup> AMO: *Libro de Acuerdos* de 1 de abril de 1932, sig. A-223, fol. 168 r.

Tabla I.  
Relación de las 76 variedades de manzana asturiana utilizadas en la DOP

DENOMINACIÓN Y GRADO DE ACIDEZ			
Amariega (4)	<i>De la Riega</i> (7)	Montés la Llamera (5)	Raxina marelo (9)
Antonona (7)	Dura (1)	Montoto (8)	Raxona ácida (9)
Arbeya (9)	Durcolorá (5)	<i>Panquerina</i> (5)	Raxona dulce (1)
Beldredo (6)	Durón d'Arroes (7)	Paraguas (1)	Raxarega (3)
<i>Blanquina</i> (9)	Durón encarnado (9)	Peñarudes (9)	<i>Regona</i> (8)
Carrandona (8)	<i>Durona de Tresali</i> (8)	<i>Perezosa</i> (7)	Reineta Caravia (9)
<i>Carrió</i> (7)	<i>Ernestina</i> (2)	<i>Perurico</i> (7)	Reineta encarnada (9)
Celso (9)	Fresnosa (7)	Perurico precoz (9)	Reineta pinta (7)
Chata blanca (1)	<i>Fuentes</i> (10)	Perracabiella (9)	Repinaldo Caravia (7)
Chata encarnada (7)	Josefa (10)	Picón (6)	Repinaldo hueso (9)
Cladurina (4)	<i>Limón Montés</i> (9)	<i>Prieta</i> (9)	Rosadona (6)
Cladurina amargoác. (6)	Lin (6)	<i>Raxao</i> (9)	San Justo (9)
<i>Clara</i> (4)	Madiedo (8)	Raxarega (3)	<i>San Roqueña</i> (9)
Colorá amarga (5)	María Elena (7)	Raxila ácida (9)	<i>Solarina</i> (7)
<i>Coloraona</i> (3)	Mariñana (7)	Raxila dulce (1)	Sucu (9)
Collaína (9)	Martina (8)	Raxila rayada (7)	<i>Téorica</i> (10)
<i>Collaos</i> (7)	<i>Meana</i> (6)	Raxina ácida (9)	<i>Verdialona</i> (1)
Corchu (3)	Miyeres (7)	Raxina amarga (3)	Verdosa (1)
Cristalina (1)	Montes de flor (1)	Raxina dulce (2)	<i>Xuanina</i> (9)

*Leyenda:* (1) dulce; (2) dulce-ligeramente amargo; (3) dulce-amargo; (4) amargo;  
(5) amargo-semiácido; (6) amargo-ácido; (7) semiácido; (8) ácido-amargo; (9) ácido;  
(10) muy ácido. En cursiva, las veintidós primeras variedades permitidas.



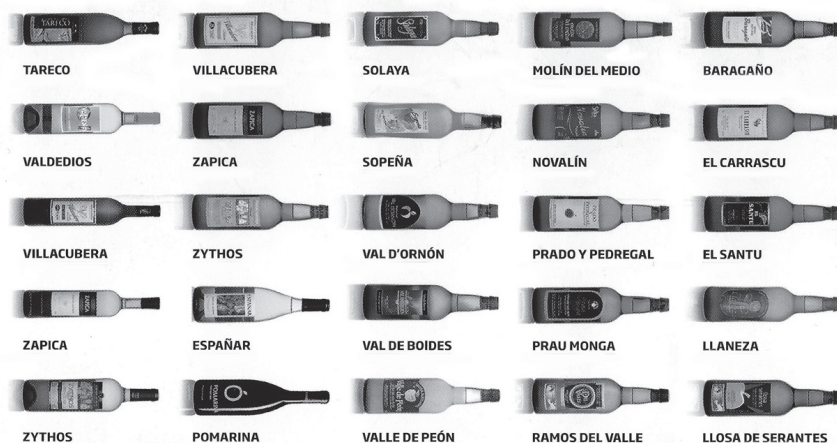
Tabla II.

Denominación de la sidra con DOP, indicando el lagar y el tipo al que pertenece

NOMBRE	LAGAR	TIPO	NOMBRE	LAGAR	TIPO
<i>Baragaño</i>	S. Montequín Láiz	SNT	<i>Prau Monga</i>	Angelón	SNT
<i>Campoastur</i>	Llaneza Martínez	SNT	<i>Prau Monga</i>	Angelón	SNE
<i>El Carrascu</i>	Acebal	SNT	<i>Ramos del Valle</i>	Fran	SNT
<i>El Santu</i>	Canal	SNT	<i>Solaya</i>	Martínez Sopeña	SNT
<i>Emilio Martínez</i>	Martínez Sopeña	SNE	<i>Solaya</i>	Sidra Quelo	SNE
<i>Escalada</i>	Asturvisa	SNT	<i>Tareco</i>	J. Luis García Meana	NNE
<i>Escalada</i>	Asturvisa	NNE	<i>Válle, Ballina y F.</i>	Valle, Ballina y Fdez.	NNE
<i>Españar</i>	Martínez Sopeña H. <sup>5</sup>	NNE	<i>Válle, Ballina y F.</i>	Valle, Ballina y Fdez.	SNE
<i>L'Ynfanzón</i>	J R	SNT	<i>Urriellu</i>	Industrial Zarracina	SNE
<i>Llaneza</i>	Llaneza Martínez	SNT	<i>Valdediós</i>	Manuel Busto Amandi	SNT
<i>Llosa de Serantes</i>	Carmen Trabanco	SNT	<i>Valdediós</i>	Manuel Busto Amandi	NNE
<i>Minín</i>	San Juan del Obispo	SNT	<i>Vál de Boides</i>	Castañón	SNT
<i>Molín del Medio</i>	J. Tomás	SNT	<i>Vál d'Ornón</i>	Menéndez	SNT
<i>Novalín</i>	Orizón	SNT	<i>Válle de Peón</i>	Vallina	SNT
<i>Poma Aurea</i>	Trabanco	SNT	<i>Villacubera</i>	Cortina Coro	SNT
<i>Poma Aurea</i>	Trabanco	SNE	<i>Villacubera</i>	Cortina Coro	NNE
<i>Pomarina</i>	Valle, Ballina y Fdez.	SNT	<i>Zapica</i>	Buznego	SNT
<i>Pomarina</i>	Valle, Ballina y Fdez.	NNE	<i>Zapica</i>	Buznego	NNE
<i>Pomarina</i>	Valle, Ballina y Fdez.	SNE	<i>Zythos</i>	Herminio	SNT
<i>Prado y Pedregal</i>	La Morena	SNT	<i>Zythos</i>	Herminio	NNE

*Leyenda:* SNT (sidra natural tradicional); NNE (natural nueva expresión);

SNE (sidra natural espumosa).



Ejemplos de variedades de sidra con denominación de origen protegida (DOP).

res, potencia la plantación de pomaradas (existen 582 hectáreas registradas, 522 plantaciones y 272 cosecheros del fruto) para cultivar la manzana autóctona.

Los lagareros asturianos disponen de setenta y seis variedades de manzana regional (tabla 1) para hacer sidra con DOP, tras incorporar recientemente (25 de julio de 2017) cincuenta y cuatro nuevos tipos a los veintidós tradicionales (escritos con letra cursiva en el cuadro). Las variedades abarcan un amplio espectro (en función de la acidez y la concentración de compuestos fenólicos), desde las dulces (chata blanca, cristalina, dura, montes de flor, paraguas, raxila dulce, raxona dulce, verdialona o verdosa) hasta las muy ácidas (fuentes, josefa o teórica).

Es significativo resaltar que dieciocho de las variedades de manzanas incluidas en la sidra con DOP son fruto de cruzamientos realizados con el fin de mejorar sus características genéticas. A este grupo pertenecen las denominadas: cladurina, cladurina amargoácida, colorá amarga, colláina, durcolorá, perurico, perurico precoz, raxarega, raxila ácida, raxila dulce, raxila rayada, raxina ácida, raxina amarga, raxina dulce, raxina marelo, raxona ácida, raxona dulce y rosadona. La mayoría de ellas son hermanas e hijas de las tradicionales clara, coloraona, perurico y raxao.



Vocabulario empleado para definir una determinada sidra. Según un dibujo de Garrido.

Con este primordial proyecto desarrollado por el SERIDA (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias) se pretende obtener variedades más amargas, dado que la mayoría de las manzanas autóctonas poseen un carácter ácido. Las mezclas logradas son mucho más equilibradas en fenoles, lo que representa un avance en la resistencia a los hongos y alcanzar producciones más regulares, rompiendo con la tradicional vertería.

Los productos que se elaboran con las manzanas con DOP, comercializados con distintos nombres (tabla II), se encuadran en tres tipos:

1. Sidra Natural Tradicional (SNT). Bebida fermentada de manzana seleccionada. Necesita escanciado y no está filtrada.

2. Sidra Natural Nueva Expresión (NNE). Bebida fermentada de las manzanas permitidas, filtrada y estabilizada antes de su embotellado. No precisa escanciado.

3. Sidra Natural Espumosa (SNE). El ácido carbónico que presenta proviene de la propia fermentación.

A imitación de lo que hacen en otras zonas españolas, se empieza a explotar turísticamente la belleza que exhibe la floración del manzano. Así, en el año 2016 se celebraron las «Primeras Jornadas de Sidraturismo»,<sup>59</sup> sobre las que José Manuel Areces (un experto en enoturismo) considera «Una apuesta decidida para que la sidra, los llagares, las plantaciones de manzanos y su entorno pasen a formar parte de experiencias turísticas y de conocimiento desde el origen al consumidor final». Todo ello complementando al Museo de la Sidra de Nava.

Como colofón, parece oportuno dedicar unas palabras a la terminología específica relacionada con la sidra. Esta jerga, transmitida de generación en generación, fue recogida por el popular Manuel Fernández Avello en 1968, ofreciendo casi un centenar de respuestas a la pregunta que solían hacerse los expertos sidreros en el lagar: *¿qué tién esta sidra?* Más recientemente, en 2009, Fernán Gonzali Llechosa escribió un completo *Diccionariu sidreru*, ampliando sustancialmente los términos alusivos a la bebida.

---

<sup>59</sup> Esta loable iniciativa turística se celebró en la Casa de los Hevia en Villaviciosa (famoso edificio por haber acogido al rey Carlos I tras su desembarco en Tazonas en septiembre de 1517), del 20 al 22 de junio de 2016.



ESTE TERCER NÚMERO DEL  
ANUARIO DE LA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA BALESQUIDA,  
CON EL QUE SOLEMNIZA LOS SECULARES FESTEJOS PATRONALES Y  
EL POPULAR MARTES DE CAMPO EN OVIEDO  
(PRIMER MARTES DESPUÉS DEL DOMINGO DE PENTECOSTÉS),  
SE ACABÓ DE IMPRIMIR EL VIERNES, 20 DE ABRIL.  
OVETO, A. D. MMXVIII

*...y vino a comprender, como en resumen, que del mucho leer  
se sacaba una vaga tristeza entre voluptuosa y resignada*  
(Clarín, «La imperfecta casada»,  
de *Cuentos morales*, 1895)

*Hazte socio*

**B**

*Sociedad Protectora  
de  
La Balesquida*

1930

[www.martesdecampo.com](http://www.martesdecampo.com)

Plaza de la Constitución - Oficina de Turismo, 2ª planta - Oviedo. Tel. 984 281 135  
Lunes a viernes de 10:00 a 13:00 [labalesquida@telecable.es](mailto:labalesquida@telecable.es)