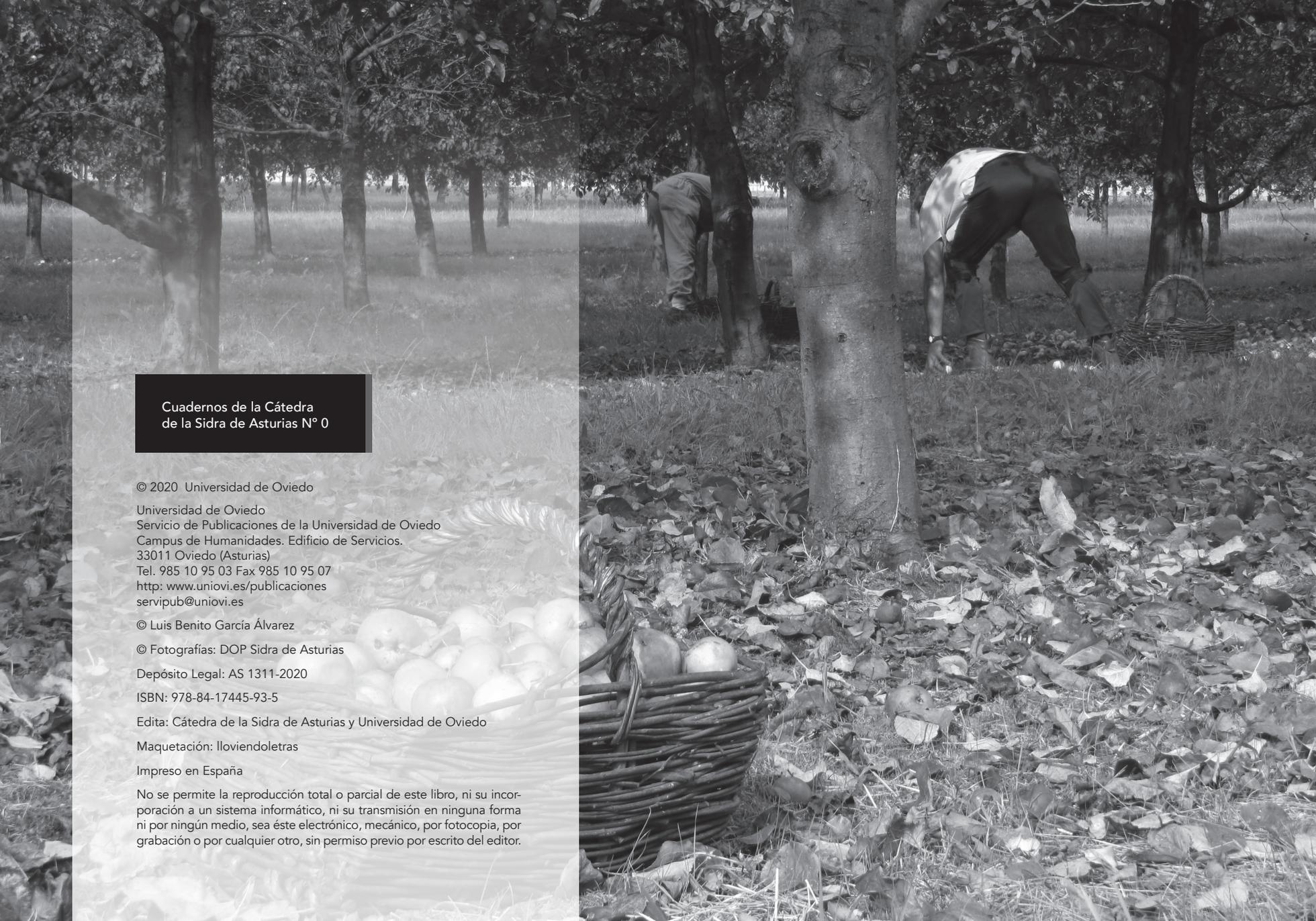


Introducción a la historia de la sidra en Asturias



LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ

Cuadernos de la Cátedra de la Sidra de Asturias



Cuadernos de la Cátedra
de la Sidra de Asturias N° 0

© 2020 Universidad de Oviedo

Universidad de Oviedo
Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo
Campus de Humanidades. Edificio de Servicios.
33011 Oviedo (Asturias)
Tel. 985 10 95 03 Fax 985 10 95 07
<http://www.uniovi.es/publicaciones>
servipub@uniovi.es

© Luis Benito García Álvarez

© Fotografías: DOP Sidra de Asturias

Depósito Legal: AS 1311-2020

ISBN: 978-84-17445-93-5

Edita: Cátedra de la Sidra de Asturias y Universidad de Oviedo

Maquetación: Iloviendolettras

Impreso en España

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en ninguna forma ni por ningún medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación o por cualquier otro, sin permiso previo por escrito del editor.

Índice

1. La dimensión doméstica y productiva	13
<i>1.1. Reseña histórica de los concejos productores</i>	22
1.1.1. La demanda urbana y la exportación Los casos de Gijón y Villaviciosa	22
1.1.2. Los grandes concejos de la zona central de Asturias	29
1.1.3. La producción en el resto de Asturias	34
<i>1.2. El periodo actual</i>	39
<i>1.3. Características y variedades</i>	47
2. Espacios y ocasiones de consumo	51
<i>2.1. El chigre</i>	51
<i>2.2. La espicha</i>	61
2. 2. 1. Un negocio en constante evolución. Sidra, mercantilización y transformaciones del consumo	64

2.2.2. Sociabilidad, comensalidad y formas de cultura popular	73
2.2.3. El avance de los nuevos protocolos de consumo en las zonas rurales	80
2.2.4. La espicha en el periodo actual	86
<i>2.3. Las ocasiones festivas</i>	88
3. El discurso protemplanza y sidra	113
Conclusión	129
Bibliografía sumaria	131

La sidra es una bebida de consumo masivo cuya elaboración se encuentra muy extendida por todo el mundo, aunque su producción está más localizada que la del vino o la cerveza y suele elaborarse donde éstas no lo hacen con facilidad. En Asturias, en cualquier caso, se convirtió en la bebida regional por excelencia, constituyendo una eficaz alternativa al casi siempre inasequible vino y generando además unas formas culturales con numerosos rasgos de originalidad. La sidra asturiana ha desarrollado en torno suyo una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (el lagar, la espicha o la sidrería, por ejemplo), convirtiéndose en un elemento indispensable en algunas otras celebraciones y lugares, y estimulando su consumo grados de sociabilidad superiores a los generados en torno a otras bebidas debido, en gran medida, a su fuerte carácter comunitario y a sus peculiares formas de degustación.

En los siglos XVIII y XIX se produjo el verdadero aumento y expansión de los plantíos de manzanos en Asturias. Con el crecimiento poblacional, la reactivación económica y la revolución industrial se alcanzaron unos índices de consumo realmente espectaculares, apoyándose en su mayor baratura frente al vino y consiguiendo quebrar sus antiguas y sumarias estructuras. Pasó a transformarse de este modo en una peculiar industria con un alto grado de descentralización empresarial y de capitales y unos modos de producción con fuertes anclajes en las modalidades artesanales.

1. La dimensión doméstica y productiva

Se debe comenzar indicando que el manzano constituyó un cultivo tradicional de la casería asturiana desde tiempos ancestrales y que su plantación se intensificó cuando el agro astur se fue modernizando y orientando hacía la especialización ganadera; a la vez que se abandonaban los cultivos cerealísticos destinados a la subsistencia o al pago de rentas. La manzana, además de cómo alimento, se destinaba a la elaboración de sidra para el consumo familiar, siendo la presencia de lagares domésticos especialmente significativa en los concejos tradicionalmente manzaneros. Los vecinos que no disponían de esta construcción, en todo caso, podían fabricar su sidra en el de algún vecino, o incluso en lagares comunitarios. De este modo, el campesino se proveía de una bebida alcohólica de calidad y sin riesgo de adulteración para el consumo doméstico anual, a la vez que abría la posibilidad de comercializar sidra del *duernu* o dulce. De todas formas, parece ser que sólo desde mediados del siglo XIX se pudo tomar de modo relativamente habitual, reservándose con anterioridad únicamente para los momentos de trabajo intenso y las ocasiones festivas. De modo ordinario sólo estaba al alcance de las caserías con cierto grado de desahogo económico, pero era también un alimento y un estimulante que se ofrecía inveteradamente en señal de hospitalidad a los amigos y visitas o con ocasión, por ejemplo, del cortejo.

Varios testimonios constatan que la pomarada constituía una parte fundamental de la explotación campesina, y de hecho cada vez se le prodigarían al árbol un mayor número de atenciones. Así pues, su fruto comenzaba a constituir, junto a los productos ganaderos, uno de los pocos capítulos destinados al mercado de forma significativa; y una buena cosecha podía suponer un complemento económico relevante para la familia campesina, evitando por ejemplo recurrir al préstamo usurario. Algunos cosecheros que poseían lagar podían vender el producto ya elaborado a los taberneros de los núcleos urbanos, lo que suponía un considerable aumento en el beneficio obtenido.

Por otro lado, la producción, tanto en calidad como en cantidad, podía variar sensiblemente de una explotación a otra, como lo hacía también de un año a otro dado el acusado fenómeno de la *vecería*, por el que se alternaban los años de abundante cosecha con los ciclos de escasez. El proceso de fabricación de la sidra mantuvo durante mucho tiempo su carácter artesanal, hallándose asociado a la *andecha* y presentando numerosas manifestaciones de la cultura popular y del ambiente festivo tradicional.

Será en el tramo final del siglo XIX cuando el campesinado abandone sus formas de organización tradicional y los transforme en movimientos asociativos modernos, al compás de la inserción de sus explotaciones en la economía de mercado. Aunque con algunos antecedentes, el punto de arranque fundamental del asociacionismo agrario moderno cabe fecharlo en torno al cambio de siglo, suponiendo su mayor acicate inicial los conflictos de los campesinos con las fábricas azucareras y yendo con posterioridad este movimiento organizativo en progresivo aumento. Los sindicatos agrarios cumplieron una destacadísima labor asistencial y de fomento de la agricultura y colaboraron en facilitar la inserción en la nueva realidad

socioeconómica, a la vez que penetraban en diversos ámbitos políticos. Una de las actividades más destacadas de estas agrupaciones la constituyó la búsqueda de mercados para la manzana, y sobre todo la defensa de los intereses sidreros frente a los embates impositivos de muy diverso tipo.

Retrocediendo en el tiempo, el manzano aparece citado en la diplomática medieval desde el siglo VIII, constituyendo ya en los siglos XII y XIII la mayor riqueza frutal de la provincia; sobre todo gracias a la extensión de los contratos de mampostería —por el que propietario de la tierra y el plantador del árbol se repartían el beneficio— práctica que parece intensificarse en los siglos XIII y XIV. Durante este período, los lagares aparecen mencionados como la industria de mayor enjundia de la provincia junto a los molinos harineros. Desde finales del siglo XVI se suceden testimonios que hablan de la abundancia de sidra y de la existencia de productores de cierta envergadura, aunque será en la siguiente centuria cuando la bebida comience a ser elaborada a mayor escala, expandiéndose los cultivos desde el siglo XVIII a consecuencia de los cambios económicos y demográficos. En la segunda mitad del setecientos, a la iniciativa particular se sumará la de instituciones como la de la Sociedad Económica del País de Asturias, que fomentó por ejemplo la creación de viveros. Será en este momento cuando los precios de la sidra se disparen y cuando comience a hacer aparición una literatura técnica sobre la materia.

Dos son los procesos que impulsan y desarrollan de modo sustancial la producción de sidra en la segunda mitad del siglo XIX. El primero la emigración a ultramar, lo que proporciona la demanda inicial y las conexiones necesarias para la expansión al vasto mercado americano, que será crucial en la conformación de la industria de la sidra champanizada; el segundo, el proceso de industrialización y la consiguiente urbanización regional, que conllevó un notable aumento

de la población, el incremento del consumo y, en general, el despegue otros tipos de pautas culturales en el consumo de bebidas alcohólicas; el mercado regional interno se ampliaba de este modo considerablemente convirtiéndose en un notable estimulador de la producción.

Es así como el crecimiento de las pomaradas se hará bien visible en el paisaje agrario provincial, animados los campesinos por la subida de los precios de la sidra y el aumento de la demanda. Todo ello se plasmará en una creciente racionalización de la producción de sidra y en el desarrollo de una literatura científica divulgativa a este respecto, a la vez que los principales diarios regionales comenzarán a contar con una sección agrícola entre sus páginas donde menudean las referencias al sector manzanero.

Un salto cualitativo en el proceso productivo tendría lugar ya entrado el siglo XX, cuando se empiece a extender el uso de nuevas materias desarrolladas por la industria química y cuando se inicie una tímida tecnificación y maquinización del sector sidrero. En cualquier caso, seguirá siendo un ramo que presente numerosas características artesanales, aunque se irá constatando un tímido proceso de concentración empresarial.

Desde el punto de vista fiscal, ya a lo largo de la Edad Media la manzana y la sidra habían soportado diversas cargas impositivas y, desde finales del siglo XIX, la regulación de los tributos sobre la sidra sería una de las que mayor trascendencia y repercusión suscitarían en las comarcas productoras. Por otra parte, el ramo sidrero hubo de enfrentarse a las consecuencias del declive del sector vitivinícola, al que desde la administración central se intentaría aliviar a través de un corpus legislativo proteccionista que contemplaba la desgravación del producto pero que, a la vez, al no extender estas ventajas económicas a la sidra la discriminaba, suponiendo ello un grave contratiempo para los intereses de la agricultura regional.

Obviamente, la sidra tuvo que enfrentarse a la delicada situación económica de las haciendas locales y a la de la Diputación Provincial, que nunca pudieron prescindir de los pingües ingresos que generaba el producto y al que intentarían cargar siempre con la mayor tasa impositiva posible; aunque los intereses sidreros también se encontrarían representados en las instituciones, especialmente en el ámbito de la política municipal.

De modo significativo, en defensa de la sidra se aglutinaría con prontitud el sindicalismo agrario, si bien sus aspiraciones no serían atendidas en la mayor parte de los casos o lo serían solamente tras mantener duras y largas batallas. La reivindicación de soportar una tributación más liviana o de recibir un trato equiparable al de los vinos desgravados —no en vano se consideraba al caldo regional el *vino* de Asturias—, será renovada de forma infructuosa durante

La prensa de Madrid empieza á ocuparse de un asunto que tan directamente afecta á los agricultores asturianos.
Nos referimos á la desgravación de los derechos de consumos que hoy paga la sidra.
Con tan valiosa ayuda, confiamos en que, al fin, el Gobierno tendrá que reconocer las razones que á nuestros aldeanos asisten, y de algun modo ha de buscarse la compensación que en justicia se debe á una producción que actualmente constituye la principal riqueza de nuestros campos.

El Noroeste, 23/10/1907

Asociación de Agricultores de Gijón

Nota oficiosa

En junta general extraordinaria celebrada por esta Asociación se acordó emprender una enérgica campaña de propaganda y protesta en contra de la pretensión del Ayuntamiento de incluir en los próximos presupuestos un impuesto sobre la sidra á su entrada en la población, que supone el ciento por ciento del valor de aquélla.

En primer término, se acordó la publicación de un manifiesto exponiendo á la opinión los términos en que está planteado este asunto y los perjuicios que el impuesto que se pretende establecer irrogaría á los agricultores.

También se acordó la celebración de un mitin el próximo domingo, 15 del actual, en el local de esta Asociación y á continuación una manifestación que se dirigirá al Ayuntamiento, donde entregará al alcalde las conclusiones de la asamblea.

Entre los agricultores del concejo reina gran entusiasmo para la celebración de estos actos, y han ofrecido su apoyo á esta Asociación los de los concejos limítrofes.

El Noroeste, 11/12/1918

años. Especial intensidad revestirían las movilizaciones de 1906-1907, la de 1909, y la de 1920, el gran éxito de los lagareros de 1926 y las de los años de la Segunda República.

En cuanto a la comercialización del producto, la sidra era ya a comienzos del siglo XIX un producto demandado más allá de los límites regionales, aunque probablemente de modo esporádico, por lo que su comercio no se hallaba reglamentado con claridad. Las estadísticas del comercio de cabotaje vienen a constatar el aumento de la circulación sidrera a lo largo del siglo —que llega casi a duplicarse entre mediados y finales de la centuria— y, con ello, el de la producción de sidra en la provincia.

Pese a no contar aún con una industria moderna, siendo el transporte caro y la conservación deficiente, incluso zonas no tradicionalmente sidreras comenzaban a exportar el producto a varios puertos españoles, encontrándose bien asentado el consumo del caldo, por ejemplo, en Madrid; debido sin duda a la presencia de una abundante colonia asturiana instalada en la capital. Además, se puede suponer la existencia de agentes comerciales que desarrollarían su labor a lo largo de varias provincias de la geografía nacional. Durante la segunda década del pasado siglo parece bastante consolidado el envío regular de sidra al centro de la península y Andalucía y, más adelante, a diferentes localidades de Galicia y Castilla, especialmente a Burgos.

Pese a la debilidad del sector comercial asturiano, la sidra constituía ya en el siglo XVIII una de las exportaciones de mayor empaque de la región, especialmente tras la habilitación del puerto de Gijón para el comercio americano. Dicha exportación supuso un notable incentivo para el incremento de la producción sidrera, hecho que será bien visible en algunos concejos de la región. El impulso exportador, en cualquier caso, se alcanza en la segunda mitad

del siglo XIX, cuando se desarrolla el sector de las sidras champanizadas. La sidra espumosa se populariza rápidamente en Cuba gracias a la labor de pioneros como Zarracina o José Cima, y en pocos años fue extendiendo sus mercados al resto de las repúblicas americanas, apoyándose en una eficaz red de representantes y en la demanda inicial de la abundante colonia asturiana de ultramar.

Ya a finales del ochocientos, la exportación de sidra constituía una actividad notable, y el pujante sector se movilizaba con éxito a fin de conseguir ventajas fiscales y comerciales y estimular acuerdos favorables en los tratados con los países americanos. El crecimiento en los años del cambio de siglo fue verdaderamente espectacular y la manzana se exportaba también en grandes cantidades, especialmente a Francia e Inglaterra. Consolidados los mercados americanos, podía ser el momento de explorar la colocación del producto en otras latitudes, y se comenzaron a enviar modestas partidas a los mercados europeos.

La industria sidrera había alcanzado tal magnitud que los exportadores llegaron incluso a asociarse para la defensa de sus intereses. Por ejemplo, se producían amargas quejas por la insignificante proporción de tonelaje que en los trasatlánticos se reservaba a los exportadores asturianos, que teniendo incluso concertada una superior demanda no podían enviar las cantidades convenidas sin dejar de verse mermados sus ingresos por esta causa. Se intentaba también organizar la publicidad de manera mancomunada, a la vez que los exportadores se conformaban en grupo de presión para hacer frente a las medidas fiscales adversas. Así las cosas, se consiguieron éxitos notables, como tratados favorecedores con diversos países o la obtención de rebajas arancelarias.

En lo que atañe al sector de la sidra champanizada, desde finales del siglo XIX se asiste a un proceso de fundación de fábricas de

notable intensidad durante todo el periodo, siendo los pioneros Industrial Zarracina —que llevaba poniendo el producto en el mercado desde 1857— o José Cima —que fabricaba sidra espumosa desde 1884—. Una de las mayores ventajas de este tipo de producto era el poder ser presentado como un sustituto económico del champán y del cava. Pronto el mercado americano se convirtió en un destacado aliciente para el desarrollo del ramo, exportándose cada vez mayores cantidades. El siguiente objetivo de esta particular industria sería el extenderse rápidamente también en el mercado nacional.

En cuanto a las industrias auxiliares de la sidra, los primitivos recipientes para el consumo de sidra estaban generalmente manufacturados en madera y recibían tradicionalmente el nombre de *zapicas*. En el siglo XVIII aparecen las primeras jarras de barro, destacando alfares como los de Faro, Vega de Poja o, posteriormente, Somió. Las primeras fábricas de vidrio aparecen en la primera mitad del siglo XIX y constituyeron uno de los subsectores fabriles que mayor desarrollo alcanzaron en la región, satisfaciendo a la altura de 1879 más del 22 por ciento de la cuota industrial española. La adopción de la botella, en todo caso, supondrá una considerable variación en los hábitos de consumo sidrero. Los primeros vasos de sidra eran recipientes gruesos, varillados, con una capacidad de medio litro y un peso cercano al medio kilo. De este modelo se iría evolucionando hacia uno liso, pero de similares características, que se irá afinando progresivamente a la vez que se va ensanchando el diámetro de la boca.

Otras industrias auxiliares de relieve serían la tonelera, la de fabricación de cajas o la corchera. En las primeras décadas del siglo XX se irá concretando la mecanización de la industria y se producirá una progresiva adopción de máquinas llenadoras, corchadoras, alambadoras o trituradoras, yendo arrinconándose los procesos tradicionales de la elaboración de la sidra.

1.1. *Reseña histórica de los concejos productores*

Los avances registrados en las técnicas de explotación y beneficio de la manzana desde principios del siglo XIX explican, desde luego, no poco del auge de la producción y del consumo de sidra. Ahora bien, los progresos en la modernización del sector no sólo están causados por la difusión simple de métodos cada vez más avanzados tecnológicamente. De hecho, su progreso fue diferente dependiendo de las zonas de la región de que se tratase. Tales diferencias, sin duda, tienen que ver con variables como las facilidades de comercialización de los excedentes —mayores en la proximidad de los puertos o vías ferroviarias, o en la vecindad de núcleos urbanos consumidores—, dependiendo de las condiciones edafológicas o climáticas para su producción —mayores en los grandes valles protegidos de las corrientes y próximos a la influencia benéfica de las costas—, o por supuesto, en presencia de empresarios capaces y capitales suficientes. En algunos de los concejos asturianos, en consecuencia, pudo desarrollarse con mayor vigor la industria sidrera, y a ellos debemos orientar nuestra atención en este momento.

1.1.1. La demanda urbana y la exportación.

Los casos de Gijón y Villaviciosa

Parece ser que en el siglo XV el concejo de Villaviciosa producía el suficiente vino como para satisfacer todo el consumo local, movilizándose incluso los productores para que no se introdujesen caldos foráneos hasta que no se agotase el elaborado por ellos. De todos modos, en los siglos XVI y XVII se constata una ya reseñable actividad sidrera en el municipio. El manzanero era el ramo agrícola más importante en el siglo XVIII, considerándose uno de los mejores de la provincia y cultivándose de 20

a 30 variedades, de las que la reineta y la *coloradina* eran las más estimadas. La sidra de ellas obtenida apenas se conservaba por la época dos años en los toneles, por lo que una parte se embote-llaba. A finales de la centuria todo apunta a una producción de cierta consideración, destinada principalmente al autoconsumo. De esta vitalidad da cuenta el que mediada dicha centuria Pedro Peón, Duque de Estrada, trajese de Francia nuevas especies de manzanos que se iban a extender desde entonces por las parroquias del concejo, y que en el siglo siguiente se expandirían a las comarcas vecinas.

Según datos de la época, la producción de sidra habría pasado de 400 pipas en 1753 a 6.000 a finales de siglo; cifra que, aunque sustancialmente exagerada, es significativa sin duda a la hora de valorar una notable variación en el volumen del caldo elaborado. Será sin embargo a comienzos del siglo XIX cuando se produzca la gran expansión del manzano, que se convierte por entonces en el cultivo más rentable del municipio y al que se dedican las mejores tierras de labor, dado el alto beneficio que su plantío proporcionaba. De este modo, el ramo de la sidra se acabaría transformando también en el sector industrial más rentable de la comarca, cultivándose más de 40 variedades distintas de manzana, entre las que las reinetas ordinarias, las reinetas blancas, las de Balsaín y las Vizcaínas eran las más apreciadas.

Contaba el municipio en aquellos momentos con la existencia de 19 tratantes de sidra y manzana y se habían producido numerosas novedades en cuanto a la elaboración del caldo y cultivo del fruto; entre otros factores gracias a la aportación del párroco de Amandi J. A. Caunedo Cuenllas quien, entre 1769 y 1802, había publicado dos relevantes opúsculos dedicados a estas cuestiones. Tiempo después Pascual Madoz situaba la producción y exportación de sidra

entre las principales actividades económicas del concejo, junto a las avellanas y los jamones. En 1845 se exportaban desde el puerto local 8.477 arrobas de sidra (unos 138.175 litros). Al parecer el concejo producía en 1848, en conjunto, unas 2.300 pipas de sidra (aproximadamente 1.100.000 litros) y exportaba alrededor de 300.000 litros con destino preferente a Santander, Galicia, Avilés y Luarca.

El Catastro de la Riqueza Inmueble de 1857 establecía, por su parte, una producción que se podía calcular en 1.323.900 litros. Salía por cabotaje en aquella fecha la cantidad de 204.900 litros, alcanzándose en 1862 por este concepto 2.479.200 litros embarcados, lo que confirma un importante crecimiento del sector. Habría que tener en cuenta en todo caso que por la aduana del municipio se expedía también la producción de los concejos vecinos (Nava, Cabranes, Piloña, Sariego, etc.), lo que obviamente conduce a sobrestimar las cifras locales. De 1871 a 1885 las cantidades variarían entre los 200.000 y los 800.000 litros, alcanzando la sidra el setenta por ciento de las exportaciones totales en algunos ejercicios. En los años siguientes, hasta 1900 al menos, el tráfico por El Puntal entrará en decadencia; oscilando las salidas posteriores, hasta los años veinte, entre los 200.000 y 1.450.000 litros. Hay que tener en cuenta que por estas fechas ya se había consolidado un mercado interior cada vez más consistente, sobre todo en núcleos como Gijón o en las Cuencas Mineras.

En el último cuarto del siglo XIX las cifras sugieren con rotundidad un crecimiento no solo de la producción, sino también de las infraestructuras de los lagares, de las cantidades exportadas y de la propia calidad de la sidra. En 1876 se censaban 530 lagares en el concejo, ubicándose solamente en la parroquia de Amandi 52 de ellos. En la década siguiente se elaboraban cerca de 10.000 pipas de sidra y se constata una modesta exportación —a las Antillas y

México principalmente—, estando ya muy acreditada la de Francisco del Valle, a la altura de la de Zarracina o Cima. También gozaba el producto de gran consideración en Madrid donde poseía uno de sus mejores mercados, siendo el caldo maliayo uno de los más apreciados y solicitados. Parece ser que en Villaviciosa se daba la práctica de mezclar la manzana de sidra y la de mesa, lo que producía un caldo de mejor calidad en opinión de los expertos. Es ahora, a finales del siglo XIX, cuando se fundan algunos de los grandes lagares de sidra natural que fabrican a nivel industrial, y cuando se irá confirmando una tímida concentración empresarial de este particular sector.

A comienzos del pasado siglo, los datos de la cosecha de 1906 eran en conjunto muy estimables. Los 352 productores del término municipal habían elaborado 2.244.946 litros de sidra y 51.269 de vinagre. Hay que tener en cuenta que se trató de un año de mala cosecha y que, además, la cantidad de sidra declarada no se tenía que corresponder necesariamente con la realidad. Antes de la Guerra Europea, la expansión de la producción de sidra continuaba a buen ritmo. En 1912 por los fieltos del concejo habían salido 1.222.593 litros de sidra y en 1914 la cantidad ascendió a 1.799.876. En el año 1915 el consumo de sidra en el concejo fue de 2.485.364 litros de sidra, 88.387 de vino y 46.846 de cerveza. En la década de los veinte se confirma un notable aumento del consumo en la región y la cosecha del concejo superaba ya los nueve millones de litros, existiendo grandes lagares como el de José Fernández Acevedo, con su sidra “La Palma”, o el de Luciano Sierra, con “Pinín”, que habían conquistado el mercado madrileño. Sierra acabaría colocando sus mercancías en numerosos puntos del territorio nacional y sufragando numerosos estudios para la mejora de la calidad de la sidra natural. La firma “La Palma”, por su parte, se podía encontrar también en diferentes plazas, siendo su propietario además un destacado comerciante en manzana de mesa.

Casi en puertas de los años treinta, en 1927, existían en el concejo 879 fabricantes de sidra y 242 lagares. La producción total del concejo para aquel año se establecía en unos nueve millones de litros; pero en todo caso hay que tener en cuenta que estas eran las cifras oficiales y que la realidad dependería de la buena voluntad de los productores a la hora de declarar, de su amistad o confianza con el fiel de la parroquia y que no sería extraña la práctica del camuflaje de pipas o el trucaje de la capacidad de los envases, por lo que la producción real podría ser sensiblemente mayor. Estos datos, por otra parte, dan cuenta de una constatada evolución del sector sidrero en el municipio. Destacaban en aquel momento productores como Joaquín Buznego, que fabricaba más de 220.000 litros, o Bernardo Cubillas, quien, con tan sólo elaborar unos 34.000 litros, era alabado por la altísima calidad de su sidra.

Cabe suponer que hasta el estallido de la Guerra Civil la producción del concejo se mantendría en las cifras similares a las de la década anterior, certificando el Anuario Regional del Norte de España de 1931 la existencia de 63 fabricantes de sidra en el territorio. Lo que en cambio parece claro es el impacto negativo de la contienda. Como resultado, en 1945 la producción de manzana en el concejo se cifraba en 10.053.290 kilogramos, existían dos fábricas de dulce de manzana que producían 9.925 kilogramos, dos fábricas de sidra champán que producían 1.250.000 litros (lo que resalta la crisis del período) y 850 fábricas de sidra natural que producían 3.007.150 litros; sobreviniendo en este apartado del sector una significativa reducción.

En cuanto al caso de Gijón, la fama de buena manzana y sidra del concejo era ya reconocida a mediados del siglo XIX. En el diccionario de Madoz se estimaba para el municipio una producción de 1.100 pipas (unos 528.000 litros), consumidas principalmente

en el floreciente núcleo urbano. La industrialización de la comarca gijonesa, en efecto, generará una alta demanda y se tenderá a intentar abastecer un mercado urbano en constante crecimiento. Se produjo, pues, una transición hacia una agricultura de tipo capitalista con una cada vez más patente vocación pecuaria y donde la manzana sería el cultivo más favorecido por su compatibilidad con el uso ganadero, destinándose la producción principalmente a la elaboración de sidra, tanto para abastecer los lagares industriales como para la producción doméstica. A principios del pasado siglo algunos propietarios acomodados comenzaron a introducir nuevas variedades de manzana, que se consideraron entonces como una curiosidad. Pero el influjo de indianos como García Sol, que introdujo en los concejos de Gijón y Villaviciosa las variedades llamadas del Canadá —que hizo traer de California— dio un fuerte impulso al sector, desarrollando a partir de ellas un injerto pomar con el que obtuvo la manzana que lleva su nombre.

Gijón ejercerá como centro industrial y urbano, en consecuencia, un destacado estímulo económico en el extrarradio rural, cayendo bajo su influencia áreas productoras más allá de los límites del municipio, más aún cuando desde 1860 exista una carretera por la franja litoral que una la urbe con Ribadesella. Esta creciente demanda queda constatada en hechos como, por ejemplo, el alarmismo de Fuertes Arias; quien señalaba escandalizado en su *Asturias Industrial* que en el transcurso del año 1901 en los 420 *chigres* y *chavolas* de Gijón, se habían expendido 8.685.476 litros de bebidas alcohólicas en cuyo reparto era bien palpable la presencia destacada de la sidra. Estas fabulosas cantidades eran consumidas por una población que oficialmente constaba de 35.144 habitantes, y en cuyo número estaban incluidos los ancianos, las mujeres y los niños. Por si fuese poco, la demanda iría en aumento, puesto que en 1902 se estaba constando ya un consumo mensual que llegaba a los 844.176 litros.

En la primera década del pasado siglo, por tanto, el consumo de sidra se hallaba fuertemente asentado e iba en aumento. En conjunto la demanda y la capacidad productiva de sidra en el municipio entre los años 1905 y 1910 podía evaluarse como sigue, según datos ofrecidos por *El Noroeste*:

Producción y consumo de sidra en Gijón: 1905-1910

Años	Producción	Consumo	Exportación	Importación
1905	1.028.600	2.500.000	50.000	1.521.400
1906	928.700	2.618.108	60.000	1.748.408
1907	178.743	----	26.315	1.252.685
1908	2.431.442	2.938.082	56.413	563.003
1909	419.204	2.124.349	61.213	1.766.358
1910	3.436.010	-----		

Fuente: *El Noroeste*, 21-V-1910

Por otra parte, la comercialización de la manzana se hallaba tan generalizada en el concejo que, por ejemplo, en la parroquia de Caldones los propios cosecheros habían adquirido una báscula en comandita para pesar los carros de fruta. El artefacto se había ubicado en una tienda mixta cuyos propietarios se encargaban de las labores del pesaje y del mantenimiento del aparato. En la década de los años veinte y treinta, por último, se puede cifrar una producción que oscilaría entre 1.500.000 y 2.500.000 litros, vendiendo algunos de los lagareros su producción íntegra a las fábricas de sidra champanizada.

1.1.2. Los grandes concejos de la zona central de Asturias

Fuera de los casos de Gijón y Villaviciosa, excepcionales sin duda debido a la importante demanda urbana gijonesa o a la actividad exportadora de Villaviciosa —que estimuló la producción de muchos otros lagares de la comarca—, en la zona central de Asturias va a desarrollarse rápidamente también una producción favorecida por la fertilidad y las cualidades benéficas del clima, y por la facilidad de las comunicaciones a la hora de conectarse con los centros de consumo. Muchos de estos concejos tenían tras sí una importante tradición en el beneficio de la sidra.

Durante el siglo XVIII el concejo de Nava no sólo producía sidra para el consumo local, sino que ya enviaba partidas de consideración hacia núcleos consumidores como Oviedo, Gijón e incluso Villaviciosa. Por otra parte, en el municipio se hace presente una potente industria de fabricación de pipas, toneles y pértigas para la vendimia de la manzana o la castaña, y otros frutos. A mediados del siglo XIX la producción de manzana y la elaboración de sidra constituía una de las actividades económicas más destacadas, revisitando importancia también la ya mencionada industria subsidiaria de fabricación de aros para pipas y toneles, actividad que a finales de siglo parece aún ocupar a numerosos vecinos. Todo ello constituye una evidencia del florecimiento de un sector que llegará a los inicios del siglo XX en estado de creciente importancia.

Y en el primer tercio del siglo pasado, efectivamente, se constata la existencia de numerosos fabricantes de sidra. El caldo elaborado en Nava gozaba de gran prestigio entre los aficionados y, al parecer, habían llegado los lagareros pedáneos a darle un punto de elaboración muy apreciado por los buenos catadores. La producción del concejo en aquellos momentos ascendía a unos 210.000 litros anuales, existiendo a la altura de 1923 cuatro fábricas de sidra

matriculadas. Esta producción, en todo caso, parece haber ido progresivamente en aumento. En 1935, por ejemplo, se fundan siete fábricas de sidra por un total de 276.000 litros; y en 1936 eran ocho las que estaban en funcionamiento, beneficiando un total de 278.000.

En cuanto a la comarca de Carreño, en el siglo XVIII se fabricaba sidra en los lagares de varios hacendados, no apareciendo reseñada la actividad en el Censo de Esnenada (1753); por lo que debían tratarse de producciones particulares. En cualquier caso, las naves balleneras de Candás portaban sidra para la tripulación durante esta centuria y González Posada, en sus manuscritos de la Real Academia de la Historia, dejaba constancia de la abundancia y calidad de la sidra carreñana. A principios del siglo XIX el ramo de la sidra era el único exento de pagar la contribución municipal, pero aunque en el Madoz se menciona la actividad —destacando la producción en la parroquia de Carrió—, no incide demasiado en la cuestión de la sidra. Sea como fuere, en el cambio de siglo el sector sidrero había conocido una expansión nada desdeñable en el municipio, presentando el paisaje agrario numerosas pomaradas y constatándose la existencia de grandes lagares que comercializaban el producto dentro y fuera de la provincia; y en este último caso especialmente en Madrid, cuando se puso en funcionamiento el ferrocarril de Castilla, y en Barcelona. Se manufacturaba una sidra fuerte, muy valorada por su sabor seco y su fuerza alcohólica. Los lagareros locales guardaban con celo el secreto de su elaboración, hasta el punto de no venderla por pipas sino tan solo por botellas, cuando el líquido estaba en su sazón y nunca antes. En cualquier caso, la producción manzanera del concejo no bastaba para surtir la demanda sidrera, razón por la que los lagareros carreñanos se desplazaban a otros puntos a comprar manzana, ganándose fama de exigentes en cuanto a la selección del fruto se refería.

En la década de 1920 el municipio contaba con unos noventa lagares registrados oficialmente —Álvarez y Gámez registran 81 fábricas de sidra en su anuario de 1923—, sin contar los artefactos domésticos. Poseía la sidra de Carreño una particularidad que la diferenciaba del resto de las producidas en la región, además de un sabor fuerte y un aroma intenso, un color rojizo que se derivaba de la selección de las variedades de manzana utilizadas en la fabricación que producían la afamada *sidra macho*, es decir, de mucha fuerza. Este caldo gozaba de gran aprecio entre los consumidores y algunos avisados lagareros de las zonas limítrofes, cuando llevaban su material a Gijón, embadurnaban las ruedas de los carros y las patas de los animales de tiro con almazarrón, simulando de este modo que estaban teñidas con el barro rojo de Carreño para así obtener un mayor rendimiento al producto. A la hora de fabricar la sidra roja carreñana no se contemplaba la práctica uniformadora y clarificadora del trasiego, aunque los potentes lagares de Gijón, Siero o Villaviciosa acabarían por imponer el método, siendo éste uno de los factores decisivos para explicar el que la sidra roja entrase en crisis en la década de los cuarenta del pasado siglo. Cabe señalar también que en el municipio se había establecido la fábrica de sidra achampanada de Bernardo Alfageme lo que, a la postre, acabó por engrosar el conjunto de vías a través de las que la producción tradicional era desplazada constantemente desde opciones de mayores posibilidades mercantiles.

En lo que atañe al concejo de Siero, ya el siglo XIX se reseñaba la abundancia de manzana y sidra en el concejo y se destacaba que, dada su calidad, los naturales la preferían al vino común. A finales de la centuria se experimentaba un notable aumento de la producción de sidra local, alcanzándose la cifra de 3.580 pipas (alrededor de 1.718.400 litros). Buena parte del caldo era consumido en la comarca, destacando la fama de lagares como el del *Diputau*, el de

Antón el Santu, el Rincón, o el de Cipriano Martínez, existiendo otros diez o doce dentro del casco de la villa.

A la altura de los pasados años veinte el manzano constituía una de las mayores riquezas del labrador del concejo y se localizaban en el municipio algunas pomaradas con capacidad suficiente para la fabricación de 120 pipas de sidra (57.600 litros). En todo caso, la producción era insuficiente para satisfacer la creciente demanda sidrera, proveyéndose los lagareros en otros puntos de la región. Se censaban en la época 120 lagares en Siero, veinte con la consideración de fábricas de sidra —muchos de ellos en la localidad de Tiñana—, de los cuales seis producían más de 300 pipas (144.000 litros), que manufacturaban por si solos 824.400 litros; a lo que habría que añadir que ninguno de los restantes tenía una elaboración inferior a treinta pipas (14.400 litros) y que existía, además, una fábrica de sidra champanizada. El promedio anual de producción de sidra ascendía en el periodo a más de 3.500.000 litros.

Si de Siero se pasaba a Piloña, el esmero con el que se cultivaba la manzana en las parroquias de Berbio y Villamayor y la abundancia de manzana y sidra en el resto del concejo son datos que aparecen ya reseñados a mediados del siglo XIX. Por este tiempo la manzana se exportaba en grandes partidas a Siero o Sama de Langreo, a pesar de lo cual había años en que la fabricación de la sidra en el término municipal excedía de 3.000 pipas (1.440.000 litros). De este modo, el manzano habría adquirido un gran desarrollo a finales del siglo XIX y la industria sidrera gozaba de gran relevancia, hasta tal punto de que en 1893 se hubo de abandonar la mitad de la cosecha por falta de envases para conservarla, vendiéndose a un precio tan bajo que finalmente apenas si podían cubrirse los gastos de recolección y transporte. Esta circunstancia era achacada a la falta de mercados

y a la alta tributación. A la altura de 1921, de todos modos, había quien denunciaba los arcaicos métodos que se observaban aún en la elaboración de sidra en el concejo y su escasa calidad; fabricando cada lagarero un tipo de sidra diferente por lo general pobre en alcohol y poco agradable.

En el año 1845, entretanto, el puerto de Colunga había exportado por cabotaje 690 arrobas de sidra. A finales del siglo XIX las pomaradas eran numerosas en el concejo y su rendimiento se calificaba de excelente, cumpliendo el sector sidrero un destacado papel en la economía del concejo. Al acabar la centuria se destacaba la cantidad de lagares existentes en el municipio, especialmente en las parroquias de Libardón o Pibienda, exportándose además gran cantidad de manzana. En los años veinte del pasado siglo se contaban cuatro fábricas de sidra matriculadas.



GRAN SIDRA CHAMPAGNE
EL HORREO
(La mejor de las conocidas)
Hijos de Pablo Pérez.--COLUNGA (Asturias)

Se exporta á todas partes.
Pidase en todos los cafés, fondas y comercios de Ultramarinos.

El Noroeste, 1/8/1899

1.1.3. La producción en el resto de Asturias

En la zona central de la región otros concejos tuvieron una producción sidrera destacada o, cuando menos, reseñable. Por ejemplo, a mediados del siglo XIX se constata la elaboración de sidra en Avilés, sobresaliendo las parroquias de Entreviñas y Trasona. En la década de 1920 existían cinco fábricas de sidra en el concejo; y el dato resulta tanto más ilustrativo cuanto que, desde la década de los sesenta del siglo XIX, se habían instalado dos fábricas de cerveza, una de las cuales, además, había adoptado como lema publicitario: “no más sidra”. Se producían en 1902 unos 195.000 litros de sidra, importándose el resto de la consumida.

En la franja costera igualmente, si bien a mediados del siglo XIX se señala la fabricación de un vino de inferior calidad, en Castrellón se contaban seis fábricas de sidra a la altura de 1923. La fabricación de sidra ocupaba un puesto destacado entre las industrias del concejo de Corvera, y aunque el peso del sector no fuese comparable al que tenía en otros municipios, se constataba la apreciable cifra de 23 lagares en el primer tercio del siglo XX para una población que apenas rebasaba los 4.000 habitantes. Contaba el municipio, además, con algunas de las pomaradas más productivas de la provincia, y en la década de los veinte existían once fábricas de sidra. La producción de manzana era una de las actividades más destacadas del concejo de Gozón. La primera manzana se recolectaba a finales de agosto y era denominada “de la feria” por coincidir su madurez con la festividad de San Agustín. El municipio contaba en la segunda década del pasado siglo con una mediana red de lagares.

En los pequeños concejos de la actual Comarca de la Sidra se halla bien documentada su producción durante las edades media y moderna. A la altura de 1903 funcionaban en Sariego dos lagares que pagaban la contribución industrial, además de varios

domésticos; siendo buena parte de la producción vendida fuera del municipio. Durante los años veinte localizaban seis fábricas de sidra en el concejo y en la década siguiente en sus lagares se pisaba más manzana de la que producía el municipio, adquiriéndose la materia prima en Villaviciosa, Nava o Cabranes. En este último término municipal, entretanto, se constataba la existencia de abundante manzana y buena sidra, siendo una de las más afamadas de la provincia. Con tan solo 400 habitantes en 1897, el concejo disponía de varias fábricas de sidra y de una tonelería.

Entre 1835 y 1839 Oviedo había consumido 7.755 pipas de sidra (3.722.400 litros), contando sólo la parroquia de Latores con nueve lagares. A mediados del siglo XIX se situaba como uno de los principales productores de la provincia, destacándose a finales de la centuria parroquias como la de Sograndio. Colloto era, a su vez, lugar de ubicación de concurridos lagares. Aunque a principios del siglo XX se constataba un acentuado descenso del consumo de sidra en la capital y en los años veinte existían tan solo cinco fábricas de sidra.

Se sabe, además, que a mediados del siglo XIX era un dato cierto la abundancia de manzana y de elaboración de sidra en el concejo de Grado, destacando la de la parroquia de Bercio. En los años veinte del pasado siglo existían tres fábricas de sidra natural y la de sidra achampanada de Fernando Fernández Rodríguez; y en igual fecha existían en Noreña once fábricas de sidra que eran, además, almacén de vino. A finales del siglo XIX existían varios lagares en Llanera y en el primer tercio del siglo XX se censaba una fábrica de sidra.

Rivera de abajo, mediado el siglo XIX, presentaba, por su parte, una abundante cosecha de manzana. A finales de aquella centuria su industria consistía, de hecho, en molinos harineros y lagares. Ribera de Arriba comerciaba en sidra por la misma época y, avanzado

el siglo XX, poseía tres fábricas. En Las Regueras se producía una apreciable cantidad de sidra a lo largo del siglo XIX y entretanto la sidra de Santo Adriano se vendía también en los mercados de los municipios inmediatos y en Oviedo. Pese a ser un concejo pequeño, parece ser que su producción era de cierta consideración, y en la década de los años veinte del pasado siglo se ubicaban en su territorio once fábricas de sidra. A principios del siglo XX el consumo de sidra se hallaba bien asentado en el concejo de Quirós, fabricándose ésta en las propias casas y siendo abundante el cultivo de los manzanos. El diccionario de Madoz había constatado la producción de sidra en Illas, y a finales de la centuria se cosechaba en el concejo abundante manzana, funcionando tres lagares. Sin embargo, parece ser que el municipio apenas producía manzana de sidra en el primer tercio del siglo XX, aunque cosechaba excelentes manzanas de mesa; sobre todo la apreciada variedad de mingán. Parece ser, a su vez, que en el municipio de Ponga, a comienzos del siglo XX, se estaba extendiendo el cultivo del manzano y que se pensaba en instalar varios lagares.

En lo que atañe a las cuencas carbonífera del Nalón, a finales del siglo XIX la manzana era una de las producciones más destacadas de Laviana, y era mucha la que se importaba para la fabricación de sidra, de la que se hacía un consumo extraordinario en el municipio. Existían en la villa cinco lagares y varios en los pueblos, destacando la sidra de Entralgo. A la altura de 1937 existían en el concejo 29 productores de manzana y doce lagares que fabricaban 340 pipas (163.200 litros). En San Martín del Rey Aurelio el cultivo del manzano no se hallaba muy extendido, exportándose su modesta producción a otros puntos de la provincia y colocando la manzana de mesa en grandes poblaciones, sobre todo Madrid, donde parece que se cotizaba a buen precio. En el concejo de Langreo se ubicaban, a su vez, ocho fábricas. En Sobrescobio el manzano era objeto de cuidados y atenciones durante el primer tercio del pasado

siglo, puesto que desde esa época se habían realizado numerosas plantaciones, dedicándose el fruto únicamente a la fabricación de sidra. Existían por la época dos lagares en el municipio que elaboraban unos 7.000 litros anuales, los cuales eran consumidos en su totalidad por los vecinos.

Pasando a la cuenca del Caudal, aunque Mieres era productor de sidra, el municipio introducía mucho vino durante el siglo XIX; hecho explicable por la amplitud de la demanda generada en una zona industrial como aquella, además de por su facilidad de comunicaciones con la meseta. En 1885 la producción de sidra en el concejo ascendía a 79.200 litros, siendo el consumo anual de 84.800 y ascendiendo el de vino a 251.000. Entrado el siglo XX el concejo contaba con ocho fábricas de sidra.

En el oriente astur se desarrolló también una nada desdeñable industria sidrera que fue extendiéndose desde la zona central de la provincia al socaire del crecimiento del sector. Así pues, a mediados del siglo XIX Llanes era un mediano productor de sidra, destacando en mayor medida el cultivo de naranjos y limoneros. De la consolidación de la actividad sidrera en el último cuarto del ochocientos da cuenta el que hecho de que, en 1897, *El Oriente de Asturias* anunciase con júbilo el comienzo de la venta de sidra nueva y comentase el hecho de que los lagares no diesen tregua en la fabricación.

En Cabrales se verificaba una actividad sidrera de relieve cuyo producto se exportaba a mediados del siglo XIX a Llanes y Cangas de Onís. En todo caso, la actividad parece decaer avanzado el siglo XX, y en la topografía médica de 1919 se afirma que ya no existían pomaradas extensas en el concejo y que apenas se fabricaba sidra. La riqueza del concejo de Caravia, a su vez, consistía en su producción agraria, especialmente la de maíz, manzana, pastos y ganadería. Cangas de Onís era productora y exportadora de sidra a mediados

del siglo XIX, cultivándose en el concejo extensas pomaradas y siendo su población buena consumidora del caldo. En los años veinte del pasado siglo contaba con una fábrica de sidra. En Onís se hacía en el siglo XVIII una buena cosecha de manzana para sidra, actividad que también se constata mediado el siguiente siglo.

La fabricación de sidra fue la principal industria del concejo de Parres, que producía rica y abundante manzana y avellana, que se exportaba por el puerto de Ribadesella. A finales del siglo XIX destacaba la actividad en parroquias como Biabaño, y el caldo seguía figurando como una de las principales producciones del concejo. El concejo de Ribadesella era un notable productor de manzana a mediados del siglo XIX, y unas décadas después se destacaba la exportación de fruto y sidra.

En la zona occidental de la provincia apenas se llegó a desarrollar una tímida industria sidrera, aunque la demanda no dejaría de ir en aumento. En todo caso, la bebida no dejó de tener cierta presencia en algunos de estos concejos; por ejemplo, en la parroquia de Figueras, del concejo de Castropol, se cultivaba en el siglo XIX excelente manzana con la que se fabricaba una sidra de notable calidad. Pravia, por su parte, elaboraba una modesta cantidad de sidra en el siglo XIX, y en la pasada centuria existía una fábrica de sidra en el concejo. En Soto del Barco se documenta abundante manzana y sidra durante el siglo XIX, y en los años veinte del pasado siglo se había instalado una fábrica de sidra. Parece ser que a la altura de 1913 el concejo de Tineo producía una modesta cantidad y Valdés era a mediados del siglo XIX, entretanto, productora de manzanas y elaboradora de sidra.

En conclusión, se puede deducir que la industria sidrera tuvo representación en buena parte de la geografía regional. En la zona centro de provincia el sector conoció su máximo desarrollo, al

abrigo de una cada vez más acentuada demanda a consecuencia de la industrialización y consiguiente urbanización regional, al tiempo que debido al significativo crecimiento de la exportación de sidra champanizada. En esta potenciación sectorial tomarían parte también algunos concejos de la zona oriental, mientras que en la parte más occidental de la provincia la sidra apenas conoció un tímido desarrollo.

1.2. El periodo actual

La Guerra Civil supuso un duro golpe al desarrollo de una industria que estaba conociendo un verdadero momento de esplendor, pasando de elaborarse unos cuarenta millones de litros a menos de quince. De todos modos la recuperación del ramo sería más rápida de lo que cabría pensar. El fenómeno se puede explicar por una serie de factores tales como la fuerte implantación del producto en la región o el hecho de que muchas plantaciones fuesen de nuevo cuño y estuviesen alcanzando su nivel de producción óptimo. No se debe olvidar, además, el que fuese casi la única bebida a la que se pudiese acceder en un periodo de tanta penuria. Desde la inmediata posguerra existen indicios de dinamismo; se organizan, por ejemplo, actividades orientadas a la mejora de la producción y también una serie de Exposiciones Pomológicas, a la vez que se intentaba reorganizar el sector encuadrando a cosechadores y lagareros en las estructuras sindicales del franquismo.

Desde principios de los años cuarenta parece que la valoración de la sidra se encuentra en alza, muy por encima de los cócteles o de bebidas de procedencia más “exótica”. La alta demanda del caldo regional llegaría a generar incluso prácticas especulativas, dado que, al haberse reducido la producción, algunas cantidades se reservaban

para llevar a cabo actuaciones como, por citar un caso, beneficiarse de una subida de tasas.

En los años cincuenta se comienza a constatar un aumento sensible del consumo a consecuencia principalmente del aumento poblacional y a cierta mejora en el nivel de vida medio. En todo ello jugaría un nada menguado papel hechos como la implantación de ENSIDESA en Avilés o la construcción de las grandes infraestructuras hidráulicas. Aunque no mucho tiempo después, debido a factores tales como el aumento del precio de la sidra, las alteraciones de los niveles de producción debido a la baja cotización de la manzana, la protección oficial a las zonas vinícolas de la meseta o la paulatina mejora de las comunicaciones —que daría lugar a la entrada de importantes partidas de vino en el Principado—, comenzaría a registrarse una retracción en la demanda. Por otra parte, la llegada de cuantiosos contingentes de emigrantes procedentes de provincias meridionales para trabajar en la industria y la minería provincial acarreará también la importación de unos hábitos de consumo de bebidas que, sin bien no eran desconocidos, se intensificarán y dejarán sentir su influjo en las costumbres *chigreras* de la región; lo que no dejará repercutir en el consumo de sidra. No se debe perder de vista que la progresiva globalización del mercado ha puesto fin a la delimitación territorial de radio corto o medio en cuestión alimentaria, realidad que se hará mucho más visible en las ciudades.

Será entonces cuando se produzca la mayor desaceleración del sector, coyuntura que obedecería a una casuística de variado tenor. Por una parte, llegado el momento de renovar numerosos plantíos de pomares, a un campesinado menguado en cuanto a efectivos y crédito —y cada vez más volcado en su ocupación pecuaria— no le interesaría demasiado la actividad manzanera, lo que acarrearía una mayor escasez de fruta y un incremento del precio de la sidra.

La conflictividad generada por los precios de la manzana, de cualquier modo, se percibiría ya con toda nitidez entrada la década de los sesenta. Por otra, a medida que la economía se fue recuperando y aumentando el nivel adquisitivo, la demanda de otros productos —especialmente las bebidas destiladas, la cerveza y los nuevos refrescos— supondrían una dura competencia a un caldo regional al que, además, se la asociarían connotaciones negativas vinculadas al provincianismo y a la precariedad anterior. Este ansia de cosmopolitismo se revelaría tan evidente que incluso se registraron iniciativas orientadas a incluir la sidra, con unos nuevos formatos y apoyándose en una cada vez más perfeccionada publicidad, en estos circuitos de modernidad en el beber. En el proceso de asentamiento de este último fenómeno no se debe desdeñar la difusión de nuevos modelos de vida a través de esta nueva publicidad o de un cine que representaba un más que apetecible para el español medio *american way of live*.

Se debe tener en cuenta, ciertamente, el proceso por el que, cada vez más, irían desapareciendo las formas de descanso tradicional, siendo sustituidas por toda una serie de actividades de tiempo libre. Así pues, la radio, el cine, la televisión —la gran novedad de esta etapa—, los espectáculos deportivos y el desarrollo de nuevas industrias especializadas de ocio, sin olvidar el acceso a bienes de consumo como el automóvil, acabarán por configurar un escenario de socialización sustancialmente distinto al que se había conocido hasta el momento.

Sea como fuere, la sensación de crisis en el sector sidrero se vería potenciada por un aumento del consumo en general y es que, en mayor o menor medida, la población pudo acceder a partir de aquellos años, y cada vez más, a degustar sidra, vino, cerveza —cada vez más popular en el periodo estival— cuba-libres o lo

que le viniese en gana, junto o por separado. Las nuevas generaciones, jaleadas en buena medida por aquellas modernas técnicas publicitarias, se incorporaban de modo masivo al consumo de refrescos carbonatados y bebidas destiladas. Los bares, por su parte, mostrarían cada vez menos interés en trabajar la sidra, debido a la existencia de otros productos que se vendían mejor y con mayor beneficio y que con gran rapidez se harían populares en una cada vez más desarrollada sociedad de consumo; estas novedosas materias eran además más limpias y no planteaban labores trabajosas como la del escanciado. No se debe olvidar, en todo caso, que el fulgurante éxito de las bebidas destiladas había repercutido incluso en el consumo de vino.

La sidra, claro está, no sólo superó estos momentos de desaceleración, sino que supo también superar el reto del desarrollo de la sociedad de consumo. Algo que no pudieron hacer otros muchos productos tradicionales. Cierto es que la manzana sufrió más las consecuencias, pero ¿qué paso con productos como el maíz o la escanda —por no hablar de otras manufacturas de fuera de la provincia—? La recuperación rápida y sostenida, en el caso que nos ocupa, debió mucho al arraigo y significación del producto en la región.

La respuesta a estos contratiempos, así pues, no se haría esperar, constatándose desde un principio actuaciones orientadas a la defensa y mejora de la industria. En este sentido cabe destacar la tarea que realizada la Estación Pomológica de Villaviciosa desde mediados de los años cincuenta. Sea como fuere, esta “crisis” no afectó a todo el entramado, ya que parece que la demanda no se había visto tan mermada y la fabricación remontó con bastante rapidez. Se puede hablar quizás con mayor tino de una, por otra parte lógica, reestructuración sectorial. A la altura de 1965 se comienzan a registrar

decididos pasos de los cosecheros para poner en común sus intereses frente a los fabricantes, haciendo ya años que se demandaba la revalorización del precio de la manzana. Será a principios de ésta década cuando se comience a hablar con cierta insistencia de la necesidad de crear una denominación de origen.

Es evidente, en cualquiera de los casos, que durante la década de los setenta el consumo iría a más y comenzaría a recuperar el aprecio de las nuevas generaciones de asturianos. Además se iniciaría una interesante redefinición de las sidrerías, que se convertirán en espacios cada vez más cómodos, higiénicos y amoldados a los tiempos actuales. A finales de aquel decenio, y coadyuvando a la remontada sidrera, las “reivindicaciones de carácter autonómico” que proliferarían por toda España tendrían también su correlato en Asturias, y contendrían una revalorización de todos aquellos aspectos que contribuían a subrayar lo que se dio en llamar el “hecho diferencial”, entre los que se encontraba obviamente la sidra. Se puede observar en este sentido cierto proceso de identificación de la bebida con las esencias de la asturianía, y el caldo se extendería a zonas donde su consumo había sido escaso, nulo se había perdido, como la zona occidental de la provincia. Un turismo en expansión, a su vez, propiciaría la apertura de numerosas sidrerías —téngase en cuenta, por ejemplo, el atractivo del ritual del escanciado para el visitante—, especialmente en la franja costera, donde al margen del periodo estival el consumo se reduce aún hoy día de modo ostensible.

Pero la consolidación definitiva se alcanzaría sin duda durante los años noventa, llegando a un punto que se mantiene hasta la actualidad y en la que muchos lagares, debido a una serie de factores que se detallaran más adelante, se convertirían en industrias de cierta entidad experimentando un crecimiento más que visible y pasando a surtir a un cada vez más sediento mercado regional. Un factor

básico para el éxito reciente de la sidra, en cualquiera de los casos, lo constituyó la incorporación masiva de la mujer al consumo. De este modo, la permanencia de grupos de mujeres en los chigres no causa extrañeza alguna en el resto de parroquianos, sino que supone un síntoma normal de la cotidiana convivencia en la región.

En el momento presente, de todos modos, el consumo interno parece haber tocado techo y la inmensa mayoría de la sidra que se produce se degusta sin rebasar los límites provinciales, lo que conlleva para una población total de poco más de un millón de habitantes —teniendo en cuenta niños, ancianos, personas enfermas o público al que no gusta la sidra— unas cifras que para nada deben ser echadas en saco roto.

Por consiguiente, el sidrero fue un sector que, al margen de cualquier otra consideración, se vio empujado a adaptarse a las directrices de la moderna sociedad de consumo; sin perder eso sí sus señas de identidad esenciales.

Centrándose en la estricta dimensión productiva, se debe señalar que en los comienzos del periodo franquista las comarcas con tradición sidrera aún conservaban un estimable número de lagares y suponía una industria de enjundia en estos municipios, en 1961 se contabilizaban veinte lagares industriales, 423 con una producción superior a los diez mil litros y 2.279 con capacidad inferior. En 1972 se calculaba que existían en Asturias unos cuatrocientos lagares de tipo industrial y alrededor de mil quinientos de tipo familiar, once fábricas de sidra champanizada y siete de dulce.

A principios de los ochenta la industria no era capaz de abastecer demanda, a la vez que se constataba un cada vez mayor proceso de concentración empresarial. Habría ejercicios en los que incluso preocupaba no satisfacer las necesidades del mercado ni recurriendo

a la importación masiva de fruta. Es por estos años cuando tiene lugar la que se denominó como “guerra de la manzana”, mostrándose el conflicto de los precios de la fruta en toda su crudeza y desarrollando los cosecheros formas de solidaridad y movilización inéditas desde las primeras décadas del siglo. Con esta movilización se conseguiría resolver, al menos en sus aristas más preocupantes, las tensiones con los lagareros. A mediados de aquella década se habla nuevamente de la pujanza de la sidra natural como bebida de moda en Asturias, circunstancia que no ha variado en los últimos veinte años, y que pese a pervivir problemas como la vecería o el asunto de la profesionalización en el servicio, mantiene la producción en el entorno de los 45 millones de litros anuales.

Existían en el año 1990 ciento nueve lagares y los cierres que el ente público estimaba afectarían al cuarenta y tres por ciento de las bodegas. La tendencia observada en los últimos tres lustros era la de la clausura de casi el setenta por ciento de las industrias de sidra natural regionales, suponiendo una desaparición de unos doscientos cincuenta establecimientos. La producción total se situaba en torno a los treinta y cinco millones.

Durante esta década de *boom* sidrero los industriales del ramo acometieron, como se ha señalado, inversiones de una considerable enjundia en lo que a renovación tecnológica se refiere, mejorando de forma visible su competitividad. Por el contrario, la inversión en factores estratégicos —formación, I+D, promoción exterior o nuevas técnicas de gestión— fue sensiblemente menor, situándose aproximadamente en torno al uno por ciento de la facturación total. En el caso de la sidra natural se ha constatado una apreciable mejora de la calidad, estabilidad y homogeneidad de la bebida, así como una notable optimización de la producción. Era evidente, pues, que el subsector se encontraba en un franco periodo de expansión y

cambio, apuntándose la perentoria necesidad de abrirse al mercado nacional, para lo que debería entre otras cosas ofertar otras modalidades de consumo que exigían el desarrollo de nuevos productos adaptados a un tipo de cliente potencial que poco tenía que ver con el avezado consumidor autóctono. El papel que una acertada publicidad podía jugar en este sentido, o la mayor capacitación en materia de gestión empresarial, no debiesen ser en modo alguno desdeñados.

Alrededor del cambio de siglo, el sector sidrero ocupaba el tercer lugar entre las industrias alimentarias regionales, tras la industria láctea y la cárnica, englobando alrededor del ochenta por ciento de la producción nacional de sidras. La producción ya se encontraba, en los años de buena cosecha, en el entorno de los 45 millones de litros, siendo una actividad plenamente profesionalizada y contando en la comunidad autónoma con unas 1.500 explotaciones manzaneras censadas a mediados de la década. Entre los lagares se contaban algo más de cien empresas dadas de alta en el registro de elaboradores de la Consejería de Agricultura, empleando de modo directo a unas cuatrocientas personas, y siendo la mayor parte de ellas pequeñas empresas familiares.

En cualquier caso, la recuperación se basará en las políticas emprendidas por las distintas administraciones, en el resurgir sentimiento regionalista —en sus diversos grados y opciones— y la preocupación por preservar la cultura autóctona, la recuperación para el consumo de la población joven y la incorporación masiva de las mujeres y, sin duda, el atractivo de ocio y sociabilidad asociado a la sidra y sus espacios. Los lagareros, por su parte, apostaron por seguir elaborando un producto netamente natural, y en 1976 expresaban a las autoridades nacionales su intención de mantener la sidra natural como producto puro de la manzana sin adiciones.

1.3. Características y variedades.

En el proceso tradicional de la sidra, la manzana era recogida en parte del árbol y en parte desde el suelo de septiembre a enero y se almacenaba durante algunos días antes de ser pisada, proceso que podía ser obviado a pesar de ser recomendable. Generalmente se *pañaba* en familia, con vecinos y amigos en *andecha* si el volumen de la cosecha era de consideración. La labor se realizaba por regla general en turnos de mañana y tarde y, en ocasiones en jornada de noche, coincidiendo con el final de la *pisada*. Los frutos de la primera *pañada* que se recogían del suelo recibían el nombre de manzanas del *sapu*, al estar verdes o con daño, y producían habitualmente una sidra de mala calidad. Los grandes cosecheros solían contratar gente a jornal, e igual operación se realizaba a la hora de *mayar*. Periódicamente, con intervalos de 15 a 20 días aproximadamente, se efectuaban distintas pañadas hasta que en la última se meneaban y vareaban los árboles para recoger los últimos frutos.

La *mayada*, que por regla general tenía lugar durante la tarde, suponía un duro trabajo que requería la concurrencia de mozos fuertes. Acostumbraba a entrar la labor en los circuitos de solidaridad vecinal, organizándose parejas de cuatro, ocho o diez mayadores. Las mujeres y los niños cumplían la misión de llenar con manzanas los cestos, cuidando de apartar las podridas o picadas. Durante su desarrollo era frecuente que aflorasen las canciones y que la jornada culminase con una merienda.

Después de efectuar un intenso mayado en las noches de otoño, la manzana triturada se pasaba al lagar (artilugio). Éste se encontraba, en la mayor parte de los casos, fabricado íntegramente en madera, principalmente de castaño o de roble. Bajo su presión, la manzana permanecía tres o cuatro días hasta que el zumo pasaba de

la masera al *duernu*, obteniéndose un mosto de coloración intensa. Éste líquido se pasaba entonces a las pipas y toneles sirviéndose para llevar a cabo tal operación de una jarra y un embudo de madera. El caldo permanecía en las barricas un mínimo de tres meses —según el tipo de sidra que se quisiese obtener—, a fin de lograr una perfecta fermentación. Posteriormente se embotellaba, conservándose no más de tres años

En todo caso, a lo largo de las últimas décadas, la industria de la sidra natural ha experimentado una verdadera revolución tecnológica que, de otro lado, no deja de evidenciar el dinamismo sectorial y su capacidad adaptativa. La prensa neumática, por ejemplo, se ha ido generalizando por su rapidez y eficacia. La utilización de prensas hidráulicas y neumáticas supuso un sensible ahorro de mano de obra, dado el alto grado de automatismo de estos sistemas. Entrada la década de 1960, se irían abandonando procesos rutinarios como los trasiegos con cubos esmaltados y se imponen las bombas de trasiego, procedimiento mucho más higiénico, rápido y seguro. Las fábricas se van progresivamente dotando de filtros, lavadoras, sistemas de llenado, corchadoras, cintas transportadoras, batidoras para la sidra ya corchada, etc. La tonelería, por su parte, incorporó el acero inoxidable y el poliéster, envases que no permiten mermas y cambios en el producto.

Por su parte, la sidra “espumosa” es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto cuya graduación alcohólica sea superior a cuatro grados. Se denomina sidra seca a la que contiene menos de 30 gramos por litro. de azúcares; semiseca entre 30 y 50 y dulce hasta 80. En la actualidad se están desarrollando varias sidras de estas variedades acogidas a la D.O.P como sidras con crianza y ligadas a añadas, aquellas elaboradas por el sistema de *granvas*, rosadas, o por el método

tradicional. Son varias las firmas que han desarrollado la sidra natural de mesa, destinada a competir con los vinos blancos y que elude el servicio del caldo mediante escanciado. Se trata básicamente de una sidra filtrada. Existen también sidras *Light*, sin alcohol o imitadoras de la sidra de hielo canadiense.

En 2003, tras un laborioso proceso, se puso en marcha la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”. Sobre su consejo regulador, reconocido por la Unión Europea en 2005, recae la responsabilidad de velar por la calidad y el origen de los productos. Su sede se fijó en Villaviciosa.



2. Espacios y ocasiones de consumo

2.1. *El chigre*

Al igual que en muchos otros lugares, la taberna (el *chigre* asturiano) constituirá fundamentalmente un espacio de libertad difícilmente interferible, pese a los intentos de fiscalización o intervención en ellos por parte de los sectores hegemónicos de la sociedad. Supondrá un lugar que supla la miseria del hogar obrero y un escenario de relación esencialmente masculino donde se refuerza la solidaridad y, a la vez, se plantean conflictos y resistencias. En ella se refugian, de hecho, muchos aspectos de la cultura popular que los las clases dirigentes aspiraban a socavar.

El *chigre*, el *llagar* abierto al público y la sidrería son lugares indispensables en las formas de recreo de la sociedad asturiana y se encuentran intensamente ligadas al ocio popular. Las formas de sociabilidad asociadas al consumo de sidra se caracterizan por su mayor intensidad respecto a las generadas por otras bebidas debido en parte a la particular forma de servicio, el escanciado, y más aún al modo de degustar el caldo compartiendo el vaso —finísimo y de alto coste en su momento—, lo que acarrea automáticamente un alto grado de interconexión entre el grupo de bebedores. La sidra rara vez se bebe individualmente, siendo el consumo en grupo la forma más natural en que se manifiestan las formas de socialización

que lo rodean. La baja graduación alcohólica del caldo permite, además, una prolongada y cuantiosa ingesta que conlleva un apreciable y sostenido estado de “euforia”, además de una dilatada experiencia de degustación en común; lo que para algunos sectores de la sociedad constituía, sin duda, uno de los mayores peligros del producto.

La taberna asturiana constituirá, durante mucho tiempo, un centro de solidaridad e información insustituible en la vida cotidiana popular y era un espacio a la vez propicio para cerrar tratos, o hacer o celebrar negocios —cuando se acudía, por ejemplo, a ese imprescindible vector de sociabilidad que era el mercado—; incluso los actos políticos o sindicales de diverso signo, estuvieron presentes en su actividad cotidiana.

La cuestión de la calidad de la sidra revestía una significada importancia y los taberneros, en su mayoría, procuraban agenciarse el mejor caldo posible para ofrecer a sus parroquianos; una clientela que solía ser bastante exigente a este respecto, por lo que los chigres no acostumbraban a tener un proveedor fijo de sidra, sino que variaban afanosamente de lagar cada temporada a la búsqueda del mejor caldo posible. De hecho, los más afamados catadores de la región solían ser taberneros.

Lejos de limitarse a sus papeles tradicionales como vehículo y potenciador de la sociabilidad, la taberna supo adaptarse a los tiempos mudando sus actividades al compás al que lo hacía su contexto sociocultural. Con la consolidación de las nuevas industrias culturales la tasca acabará por transformarse en el local ideal para la tertulia deportiva —especialmente la que giraba en torno al fútbol—, sustituyendo en algunos casos a las antiguas tertulias taurinas.

En parte por los condicionamientos antes expuestos, una de las variantes más significativas de la taberna asturiana acabó siendo

la distinta codificación interna de su espacio debido a la peculiar forma de consumo de la sidra; ya que resultaba contraproducente sentarse, debido a un escanciado que arrojaba como consecuencia que se vertiese parte del líquido y se produjesen salpicaduras a las que son más vulnerables los circundantes inmóviles en asientos o en una posición baja con relación al vaso sostenido en pie por el escanciador. No otra cosa sucede en los establecimientos dedicados exclusivamente a la venta y degustación de la sidra, como la sidrería o el lagar. La diferencia más significativa y visible en este terreno es, en consecuencia, la menor presencia de mesas y taburetes para evitar ser mojado constantemente. La sidra se acostumbra a consumir, pues, “a pie firme”. En el caso del lagar, además, el diseño original no contaba en principio con la apertura al público, habiendo sido concebido tan sólo para la elaboración del caldo y abriendo sus puertas en ocasiones de modo temporal. El servicio de la bebida, por otra parte y debido a las mencionadas salpicaduras y pérdidas de bebida, hacía que estos locales fuesen húmedos, obligando a regar de serrín el suelo para absorber el caldo sobrante de las libaciones y del escanciado.

Por otra parte, las tabernas solían contar con patios y zonas de juego al aire libre, principalmente boleras, juego de llave y de rana, suponiendo la sidra la apuesta más común. Dentro de estos esparcimientos destacaban las boleras, de asentado arraigo en el norte español. Su espacio, de hecho, que se había ubicado tradicionalmente en las plazas de los pueblos y al lado de las iglesias, pronto se convertiría en un elemento distintivo de las tabernas, haciéndose escenario de las apuestas de los clientes que se jugaban generalmente unas botellas de sidra o la merienda. Durante los animados concursos de bolos que se celebraban por toda la región, algunos de ellos con una proyección que desbordaba de lejos el ámbito comarcal, la sidra y el condumio que la acompañaban suponían los principales

atractivos que adornaban las competiciones. Estas últimas de todos modos, y pese a su apariencia tradicional, se hallaban inmersas ya, a consecuencia del cruce de apuestas o a su maridaje con los objetivos sagazmente mercantiles de los taberneros, en una lógica que hacía tiempo que había abandonado los planteamientos de un concurso o entretenimiento *tradicional*.

Retomando el tema de la ordenación espacial de estos lugares se cuenta con testimonios de diverso tenor a los que se les puede otorgar un razonable grado de verosimilitud; uno de ellos lo constituyen los documentos pictóricos, especialmente en casos como el de *Interior de chigre* (1905) de Evaristo Valle; a través suyo se puede proceder a una reconstrucción plausible de la organización interna del local, que refleja aspectos como el consumo a píe firme o la práctica habitual del juego de naipes, o la simplicidad y baratura del mobiliario y su fácil manejo y movilidad; cuestiones estas últimas que permiten adaptarlo con facilidad a grupos de dimensiones muy variables alrededor de las mesas dependiendo de la actividad que se estuviese desarrollando en aquel momento (lectura de prensa en voz alta, mítines o tertulia política, etc.). Se observa de otro lado en esta composición la cada vez mayor envergadura del mostrador, que acabará por adoptar la forma de barra americana en torno a los años treinta. El cuadro, por lo demás, constata el servicio en vasos cada vez más estilizados, lo que da una idea de la evolución de los hábitos de consumo y de en qué momento se pudieron ir generalizando ciertos rituales de degustación.

De otro lado, en los espacios de consumo sidrero —al igual que sucedía en algunas otras regiones españolas— la música era un elemento que estaba muy presente. Se cantaban coplas y tonadas, y era frecuente la presencia de gaiteros; incluso se realizaban elevados dispendios para traer a los más afamados. El grado de euforia que se

alcanzaba en estos espacios animaba evidente a cantar a los clientes, pero a la vez la taberna daba cobijo también a las formas de solidaridad musical —sociedades corales, *coriquinos* de chigre espontáneos— de reconocido arraigo en la región.

Otro de los elementos indispensables en la taberna era la presencia de alimentos, que aparecen especialmente asociados al consumo de sidra. Ya desde las últimas décadas del siglo XIX cobra gran auge la modalidad de servir “taquinos” y pequeñas tapas de bacalao, callos o fabada. Incluso era frecuente que los obreros cenasen en el local la comida que sus mujeres les llevaban en una pequeña olla que calentaban allí mismo. Muchos establecimientos contaban con sus propias especialidades.

Por otra parte, aunque los sectores populares eran el elemento dominante y distintivo de los despachos de bebidas, el *chigre* no era un coto cerrado en este sentido, encontrándose en él una presencia diversificada de clases sociales. Cabe señalar que la presencia de la mujer en la taberna era escasísima y estaba generalmente mal vista, limitándose ésta a las taberneras o, en ocasiones, a prostitutas. De este modo, la propia mentalidad de la época hacía que la mujer demonizase estos espacios de recreo, negándose a penetrar en ellos. Tan sólo los merenderos o ventorrillos, y sobre todo los ocios dominicales pasados en familia, permitían una presencia ocasional de la mujer en estos lugares de un modo *respectable*.

Sidra y taberna juegan también un destacado papel en los ritos de paso, especialmente en aquellos que marcan el tránsito de la niñez a la vida adulta, lo que solía constatarse con el pago de sidra al grupo de mozos por parte del recién llegado.

En cualquier caso, las tabernas de los pequeños núcleos rurales no podían equipararse como espacios de sociabilidad a las de los

núcleos urbanos o mineros, especialmente si sólo existía una en la aldea. Al ser un lugar forzosamente más interclasista no se podía producir la discusión política si estaban presentes el cura, el maestro u otro “notable” de la población. Con todo, la taberna asturiana cumple otras funciones, sobre todo en los ámbitos rurales, donde solía ser tienda mixta. Dentro de su multifuncionalidad, en fin, el chigre podía ser, además de tienda, estanco, oficina de correos, punto de intercambio de la biblioteca circulante, sede de la comisión de festejos o casa de huéspedes.

Sobre algunos de estos aspectos se abundará de modo más profundo al abordar la ocasión de consumo sidrero por antonomasia, la espicha, en su correspondiente apartado.

La crisis económica derivada de la Guerra Civil frenó la evolución del sector hostelero regional en el que no se constatarían inversiones de relieve durante un lapso de tiempo bastante dilatado. Las tabernas, pues, registrarían pocos cambios, no comenzando a registrarse estos hasta bien entrados los años sesenta en la mayor parte de los casos. En el caso de las sidrerías estas pervivencias se harían aún más evidentes y perdurables. En cualquier caso, durante el periodo el número de establecimientos irá en constante aumento —téngase en cuenta el significativo crecimiento poblacional registrado—, inaugurándose nuevos tipos de negocios a los que acudiría con cada vez mayor frecuencia la mujer; el propio acceso de ésta a las formas de sociabilidad asociadas al consumo de sidra marcarían en buena medida el pujante resurgir del sector. El cada vez mayor nivel de vida permitiría estas evoluciones, constatándose también un mayor control sobre el sector hostelero por parte de los poderes públicos. De todos modos, la taberna continuaría siendo un centro imprescindible de actividad política —ahora clandestina— y de reunión; y su tipología y características particulares, debido al servicio

de sidra, poco variarían en estos primeros años de la posguerra. El chigre se mantendrá, con mayor o menor incidencia según el momento, como un lugar indispensable en el ocio y la socialización de los asturianos.

La música continuaría siendo una de las notas distintivas de estos locales de ocio, aunque en la inmediata posguerra se habían impuesto multas a algunos taberneros por permitir cantar a los parroquianos; siendo también sancionados por el incumplimiento de los horarios de cierre, que solían establecerse entre la una y media y las siete de la madrugada. De todos modos, y aunque los hosteleros se viesan obligados a satisfacer puntualmente el impuesto por vigilancia nocturna, parece no haber existido, al menos en ciudades como Gijón, un control demasiado efectivo en esta materia. En los últimos años, y tras constatarse un decaimiento en la institución del cante tabernario se ha dado paso en algunas ocasiones a una recuperación tipificada. Continuando con el abanico de ofertas de distracción que solían encontrarse en las tascas, se debe señalar que tras el conflicto los bolos continuarían concitando un considerable interés.

Cambiando de tema, y centrándonos en uno de los fenómenos que conocerá un mayor auge durante el periodo, se debe indicar que será en el transcurso de estas décadas cuando el turismo cambie su fisionomía y se popularice. El consumo sidrero, en este sentido, se configuró también como uno de los atractivos de la oferta turística regional, lo que de otro lado puede que haya contribuido también a fomentar una imagen de estacionalidad en la degustación del caldo regional.

La presencia de alimentos, como no podía ser de otro modo, continuará formando parte esencial del paisaje sidrero. Hay que tener en cuenta que la oferta de condumios, especialmente en el ámbito urbano, suponía un complemento indispensable para la

economía de unos hosteleros dedicados a un producto que implica un trabajo costoso y que, con mayores o menores oscilaciones, deja poco beneficio. Esta circunstancia se ha tornado especialmente evidente en la actualidad, ya que cualquier otra consumición multiplica varias veces el margen de beneficio de la sidra y su servicio no supone prácticamente esfuerzo. Como se ha sostenido en más de una ocasión la sidra supone “un servicio de lujo a precios populares”.

Los bares tienda continuarían durante muchos años constituyendo un centro ineludible de la vida de los pueblos a consecuencia de una polifuncionalidad en la que la sidra se encontraba muy presente. De todos modos, este tipo de empresas experimentarían un evidente declive a partir de la década de los setenta, haciéndose su crisis verdaderamente manifiesta durante los ochenta y perdiendo muchos de los que pervivieron las actividades que fuesen más allá que el servicio de bar, especialmente si acometían algún tipo de remodelación. En los últimos años, sin embargo, se podría llegar hablar de un cierto resurgir de este tipo de instituciones, aunque, eso sí, no sin alcanzarse en buena parte de los casos elevadas dosis de tipismo.

Las sidrerías por su parte vivirían, a partir de la década de los ochenta sobre todo, su peculiar renacer, dando lugar en muchos casos a locales modernos y bien equipados y diseñados. El número de sidrerías de este tipo ha crecido de modo evidente, viendo los empresarios hosteleros buenas posibilidades económicas en este tipo de iniciativa. Ello ha traído como consecuencia también el que muchos establecimientos estén regentados por buenos profesionales de la hostelería pero sin conocimiento alguno del mundo de la sidra, lo que no pocas veces redundará en la calidad de una sidra más que cuestionable; aunque al haber aumentado el número de clientes se

puede atender a todo tipo de exigencias. También entre el nuevo tipo de consumidor se encuentra la familia con los niños, por lo que se buscan locales amplios; y no se debe olvidar la importancia de la cocina, por lo que la sidra dejará en ocasiones de significar la característica sustantiva del negocio.

Otro aspecto crucial será el del escanciado, y ya en fecha tan temprana como 1954 la prensa se hacía eco de que el tema de los escanciadores estaba de moda y que un culete bien echado suponía un requisito indispensable para cualquier bebedor avezado. El camarero de sidrería constituye un profesional de muy alta estima

Concurso de echadores de sidra en Oviedo

OVIEDO, 19. (De nuestro corresponsal.)—La Sociedad de San Agustín organiza, entre otros festejos que se celebrarán en Ciudad Naranco, un concurso de echadores de sidra para el próximo lunes, día 23, en el que se concederán valiosos premios.

Hasta ahora se han inscrito más de sesenta profesionales, en su mayoría de Gijón y Oviedo.

Durante el concurso actuarán varios coros y música regional.

Voluntad, 20/8/1954

LOS MEJORES BEBEDORES DE SIDRA SON LOS QUE NO MIRAN EL CORCHO Y LOS PEORES, LOS TEORICOS QUE, A LA HORA DE LA VERDAD, NO SABEN NADA

JOAQUIN VAZQUEZ, CAMPEON DE ASTURIAS DE ECHADORES, ACLARA MUCHAS COSAS

A ver si alguien cree que es el alcohol de la sidra lo que hace que sea tan buena. Pues no, el alcohol es un simple ingrediente, un simple ingrediente que, como todos los demás, puede ser malo o bueno. Pero lo que hace que la sidra sea buena es el agua que se le añade. El agua es el alma de la sidra. Sin ella, no hay sidra. Y el agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

La sidra de Asturias es una sidra que se hace con agua de lluvia. El agua de lluvia es el agua que cae del cielo. Y eso es lo que hace que la sidra sea buena. Pero no es el agua de lluvia en sí misma, sino el agua que se le añade. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.



...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

ANA MARIS (AMERICA PAR) También trae

...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

...mirando? Eso es lo que yo voy a explicar. El agua que se le añade debe ser buena. De lo contrario, la sidra será mala. Y eso es lo que hay que tener en cuenta. No se trata de mirar el corcho, sino de mirar el agua. Y eso es lo que yo voy a explicar.

en el marco del entramado hostelero de la región, y sus funciones suponen un atractivo difícilmente igualable no sólo a la hora de poder desplegar todas las cualidades del caldo, sino también llegando el momento de promocionar el producto y su cultura a través de un aquilatado y perfeccionado a lo largo de los siglos ritual de consumo.

2.2. La espicha

La *espicha*, que en su sentido originario no suponía más que la apertura de un tonel de sidra con motivo de una celebración o el pago de una ayuda comunitaria, constituye un espacio y una ocasión de consumo típicamente regional. Desde mediados del siglo XIX, con la paulatina mercantilización del marco socioeconómico y de las costumbres agrarias, se transformó en un hábil negocio de creciente éxito, extendiéndose su práctica a los ámbitos urbanos y constituyendo un magnífico ejemplo de redefinición de un protocolo con origen arraigado tradicional, prolongado en sus formas pero radicalmente transformado en su sustancia como efecto de su inserción plena en los circuitos del capitalismo.

Si existe una ocasión de consumo íntimamente vinculada a la ingesta de sidra esta es, en efecto, la *espicha*. La transformación de esta costumbre de tradicional comunitario agrario mediante su mercantilización, contribuyó de todos modos a potenciar todavía más los efectos multiplicadores de la sociabilidad y comensalidad tabernaria en el contexto de las transformaciones de índole social y económica registradas desde los inicios del siglo XX. Los testimonios periodísticos, literarios o pictóricos de todo ello son abundantes, y dan muestra de todas las actividades que se desarrollan con

este motivo, de qué grupos sociales frecuentaban su práctica o de las diferencias entre los ámbitos rural y urbano; la documentación, en fin, sugiere sobre todo interesantes cambios en la ritualización del consumo de sidra alterando y potenciando su vocabulario, por ejemplo, o transformando las manifestaciones de su cultura material. La espicha se hace así escenario de juegos y música, de degustación de alimentos de los que se resalta su valor de *típicos* o identitarios, o de comportamientos asociados a la virilidad, entre otras muchas dimensiones del fenómeno que incrementan sus atractivos y estimulan sus valores mercantiles.

La plasmación de esta costumbre en el ámbito rural —que condensaba en su protocolo acusados rasgos de solidaridad y de redistribución de recursos comunitarios— suponía en una de sus múltiples formas, por ejemplo, que el propietario del lagar, antes de corchar la sidra que después destinaría a la venta o al autoconsumo según el empaque de su negocio, invitase a los vecinos que le habían ayudado en su elaboración. De este modo, ofrecía a sus más allegados las primicias de un tonel y “lo que daba la casa”: huevos, tortillas, chorizos...; o si se trataba de zonas costeras las sardinas, que constituían la merienda principal en ese caso. Con el tiempo —con un ritmo desigual y según las zonas— irán apareciendo las empanadas, el queso, el jamón y, finalmente, los mariscos, según se fueron incrementando los niveles de consumo populares.

La espicha se convirtió en un negocio muy saneado, entretanto, en los ámbitos urbanos; y la apertura de un tonel en un local público concitaba la asistencia de numerosa y variada clientela. La presencia de grupos de burguesía y de clases medias en la ciudad lleva a que se encuentren, en ocasiones, pautas culturales muy diferenciadas respecto a las de las clases populares en lo que se

refiere, por ejemplo, a música y alimentación; y especialmente en unas zonas marineras donde, frecuentemente, se data la presencia de unos mariscos cuyo precio forzosamente tenía que relegarlos a un consumo generalmente restringido a capas medias o altas. La densificación de las clases medias urbanas, la consolidación de la burguesía y el crecimiento de la clase obrera regional, impondrá así una base social muy distinta con respecto a la estructuración de las áreas rurales, mucho más sumaria. El fenómeno se puede observar en plenos años veinte con meridiana claridad en la escena de una espicha en la novela de José Fernández Barcia *Sonatina gijonesa* (1929).

“En el “Rincón Astur”, chigre clásico gijonés, se daba de mano febrilmente a los últimos preparativos para la solemnidad de la tarde.[...]

¡Que estupendo *maitre d'hôtel* hubiera hecho Ausenta! Ahora estaba colocando sobre una larga mesa las viandas que acostumbraban a servir de pasto a la voracidad de los *sidreros*. La cantidad de los manjares hacía pensar en unas modernas y todavía más atiborrantes bodas de Camacho: descomunales cestas de huevos cocidos, fuentes gigantes-cas de merluza, bacalao, chuletas empanadas, carne rebozada, tortillas surtidas y mariscos variados; fiambres a los que había que agregar un extenso *menú* de platos calientes que hacían honor a la renombrada cocina del “Rincón Astur”.

El motivo de tal alarde alimenticio era nada menos que una *espicha*. A las cinco de la tarde se procedería a *romper* una soberbia pipa de sidra de Colloto, que, al decir de los entendidos era capaz de resucitar a un muerto. Según los técnicos en la materia, estaba más *fina*, hacía mejor *grano* y *espalmaba* más que las que habían terminado recientemente “El Nalón” y “Los Doce”.

2. 2. 1. Un negocio en constante evolución. Sidra, mercantilización y transformaciones del consumo

En lo que se refiere a la evolución del la espicha como estricto negocio, a través de los anuncios de prensa, que van apareciendo ya desde mediados del siglo XIX hasta la década de los treinta del pasado siglo, se puede realizar un cumplido seguimiento de su creciente inmersión en circuitos mercantiles o empresariales cada vez más fluidos, así como de su evolución y transformaciones; se adivinan incluso los elementos que acarrearán su disolución o, al menos, una transformación tan radical que poco quedase de sus viejas características. Estos mensajes publicitarios, que en sus inicios se caracterizarán por su economía de medios en la época en que empiezan a circular las primeras cabeceras regionales, se irán haciendo cada vez más complejos; alcanzando unos niveles de desarrollo que dan verdadera muestra de la importancia y volumen del negocio en el mercado del ocio regional. Desde mediados del siglo XIX la prensa, efectivamente, recoge avisos de esta actividad.

A finales del siglo XIX, en todo caso, los anuncios se irán tornando progresivamente más complejos, e iniciado el siglo XX parece ser cuando se da comienzo a la costumbre de *bautizar* con nombres curiosos a los toneles de sidra que se iban a espichar; acto que iría acentuando cada vez más la compleja ritualización de la sociabilidad sidrera, vislumbrando un diversificado panorama de preocupaciones populares plasmado en un imaginario colectivo en constante transformación y abierto incluso a acontecimientos coyunturales de fuerte impacto popular. Las denominaciones podían hacer referencia a acontecimientos significativos de la actualidad, a líderes políticos o militares o a las cualidades euforizantes del caldo a través muchas veces del retruécano, la dilogía, la hipérbole u otras figuras del lenguaje, siendo frecuente el recurso al oximoron, la paradoja y

Prendes (Carreño)

La antigua Casa Demetrio
a diez pasos de Gijón,
espicha un tonel de sidra
titulado "El Campeón",

De la manzana escogida
el néctar de más sabor
para en el día del Corpus
brindársela al bebedor.

Como el número cinco,
no se haga la ilusión,
no lo beberán este año
ni en Oviedo, ni en Gijón.

La sidra de este tonel,
fabricada con esmero,
tiene el color de Nava
y sustancia de Carreño.

Esta espichada se celebrará el
próximo día 8, arovechando la festi-
vidad del Corpus, en el lugar de
Casa Demetrio.

Se reciben encargos de fabada
o el menú que deseen. Taquinos
y mariscos no faltarán. Servicio de
autocares con salidas de la Plaza
de José Antonio, a las cinco de la
tarde. Para informes, Bar Moli-
nero.

Voluntad, 20/8/1954

la ironía; cuestiones estas últimas que en definitiva actuaban como marcadores lingüísticos de la importancia adquirida por su trasunto real —la ingesta ritualizada de la sidra— en la cultura y en los ciclos del ocio popular. No era extraño, pues, que aquellas calificaciones aludiesen a cuestiones tan trascendentes como las guerras de África. La apertura del tonel bautizado El Rifeño, por ejemplo, se anunciaba en *El Comercio* en 1894.

Una de las prácticas habituales que se pueden observar a este respecto, de todos modos, era la de que el tonel se apodase con el nombre de algún político o, tal como se ha sugerido, militar. Una de las denominaciones que aparecieron con mayor frecuencia, al parecer, fue la del progresista general Prim; así se llamó por ejemplo el que espichó el primero de enero de 1898 “Casa Pascualizo” en la parroquia gijonesa de Roces. Pero era más frecuente que apareciesen otro tipo de designaciones que hacían referencia, por ejemplo, a la calidad del caldo, a los efectos que la sidra podía causar en los parroquianos o, simplemente, que remitían a apelativos curiosos que parecían sugerir, en su registro lingüístico, la excitación del ingenio, la jocosidad o la euforia punzante que solían asociarse a las manifestaciones alcohólicas más cordiales, así se puede constatar por los ejemplos recogidos en la prensa de la época. Tal era el caso del *El Torgón* (alusión a un zoquete de madera), que se rompía en un lugar del centro de Gijón y cuyas bondades, a mayor abundancia del componente humorístico de la publicidad, eran recomendadas por un aldeano conocido por *Rendexa*; *El mejor soy yo*, cuyos espichadores subían un gallo a un pino y premiaban con quince pesetas a quien lo atrapase; *El Terror*, que se anunciaba «a perrona la xarra»; ¡Zis, zas! ¡Fuego Nicolás! ¡Zis, zas!, que publicitaba los efectos etílicos, calóricos y relampagueantes de su contenido —«hubo mocos de marca mayor, cada turca que ardía el misterio»— además del baile de tangos al son de la guitarra; *Grano de Oro* que resultaba, se

¡Zis, zas! ¡Fuego á Nicolás! ¡Zis, zas!

Con este nombre, se rompe un tonel de sidra, de ocho pipas, en el acreditado almacén de Feliciano Narres, en la Fábrica de Jabón, estanco.

Al espichar el tonel anunciado, hubo mocos de marca mayor; cada turca, que ardía el misterio, cual la pesca el buen bebedor.

Clavería tocó la guitarra, el eximio sidrero espichó, bailaron tangos los mozos del Liano, ¿habrá sidra, señores, mejor?

**¡¡Fuego á Nicolás!!
¡¡Zis, zas!!**

El Noroeste, 5/5/1906

decía, como manzanilla; o sencillamente *La Tormenta*, en alusión sin duda a las consecuencias atronadoras de su consumo. Ese era el caso también de etiquetas aparentemente más sencillas que, tras la simplicidad de títulos como *El Tonel*, escondía en realidad promesas de prolifas diversiones, tal y como se expone en los versos que se le dedican:

Bebedores ¡á Xove!, i del secañu / Non sentiréis jamás de-
sazones; / Pues limpia el cuerpu y ensancha los pulmones /
la sidra que el Primeru de esti añu / El sábado de noche se

rompe [en] el “Tonel”. / Al son de la gaita y los organillos,
/ Habrá fogarata, muchos farolillos, / Voladores y fuegos a
tutiplén. / El sábado y domingo os espero en Xove; [...] /
A ver si en dos días de buenos apuros / todos mis amigos
acaban con él. (El Noroeste, 1902)

Avanzado el siglo, ya en la década de los veinte, comienza a ser habitual que en los anuncios que convocan a la asistencia a este acto lúdico se indique, además de las bondades del caldo y de los juegos y atracciones musicales que en él se desarrollan, la posibilidad de comer en el local. La rentabilidad del negocio queda constatada cuando en algunos diarios se llegan a publicar varios anuncios de espicha por ejemplar. En el lagar gijonés de Eugenio González, por ejemplo, se servían meriendas y se formaban celebradas partidas de bolos, y en el de Gervasio Huergo, de la misma localidad, gozaban de fama tanto la sidra como los *taquinos*.

Mediada esta década, se empieza a hacer mención también al tipo de manjares con que acompañar la degustación. Por otra parte, el que una espicha de Gijón anuncie que se rompe sidra de Lugones, pueblo perteneciente a otro concejo y a cierta distancia, se puede deber tanto a la fama de sus caldos — que compartía con los de Nava, Carreño, Colloto o Villaviciosa— como a la insuficiente producción de aquél concejo para satisfacer una demanda urbana cada vez más alta, inmersa como estaba la comarca gijonesa en un proceso de decidido crecimiento en estos años.

Es también por esta época cuando comienzan a aparecer anuncios con una más elaborada formalización, y cierto ingenio, para concitar el interés de los bebedores; contando siempre con el humor y jugando en ocasiones con el doble sentido. Poco tiempo después comenzarán a realizarse composiciones poéticas de mayores

empeños, aunque con la misma dudosa calidad literaria. Su característica esencial venía a ser, eso sí, su considerable grado de elaboración léxica y retórica y su recreación en los aspectos tanto lúdicos como etílicos de las libaciones de sidra. Dos anuncios versificados, el uno de la popular taberna Miramar cerca del puerto del Musel, el otro de un chigre que espichaba un tonel denominado significativamente “El Restallu”, inciden cada uno a su modo en las cualidades calóricas y hasta incendiarias de la bebida:

La mejor pipa de sidra / que prueben los bebedores / ye la
que rompe Manolo / el de «Miramar de Jove». / Si vais an-
dando al Musel / fijaibos un poquiñín / y veréis como echa
fumo / el antiguo «tallerín». / El que vaya en el tranvía / o
en auto de carrera / que no crea que ye fueu: / ye la pipa con
candela. / Que tremendo que está / alumbrará la gran vía /
con les moñes que hoy saldrán / del «Miramar» de García.

EL RESTALLU

I/ En el llagar de Florín, / entre pumares y flores, / esta tarde
espicha lola / la de «la Figar de Jove». / II/ La sidra está que
lo encienden / p’ alegrar el quintu pisu, / y lola tien pre-
parao / toda clase de mariscos. / III/IV/ un gaiteru tocará /
hasta que dure el Restallu. (La Prensa, 1926)

Estos textos, y otros muy similares, abundan desde luego en detalles en los que, una y otra vez, se coincide. En general, es cierto, las cualidades euforizantes de la bebida —como sugieren los fogosos calificativos que se le asocian— sigue siendo el atractivo principal de la oferta de las espichas; pero la presencia de comida iría adquiriendo una cada vez mayor importancia, como la ya aludida oferta nutritiva de mariscos —en general caros si se trata de centollos o percebes, pero con especies más asequibles como los

bígaros o los erizos de mar—. Llegados a este momento, empiezan además a percibirse ciertos cambios en cuanto, por ejemplo, a la presencia de la música en la celebración; a la vez que se afianza la presencia de los organillos en directa competencia con las tradicionales músicas de gaitas y tambores —antiguos testigos folclóricos de un mundo socavado por los procesos de modernización—. En el transcurso de los años veinte, por tanto, la espicha había sabido transformarse y dotarse de nuevos atributos materiales, y constituía un negocio tan asentado y floreciente que cuando la bebida regional comenzaba a escasear en el otoño se podían llegar a ofrecer incluso *espichas* de vino —aunque ello supusiera una violencia léxica absurda y descontextualizada—, como la que organizó la gijonesa “Casa Morán” en 1928.

Con el afianzamiento de las clases medias y el aumento del nivel de consumo que acompañó estos años, de todos modos, se contempló también una exigencia mayor en lo que a los estándares de calidad se refiere. Se pueden observar, en esta línea, cambios no sólo en lo tocante a la abundancia, calidad o precio de la oferta musical, sino que también se va a hacer gala de una higiene y comodidad del espacio que no había sido muy frecuente, hasta el momento al menos, en los lagares tradicionales, a la par que se ofrecen incluso servicios de transporte hasta el local de degustación. Los reclamos publicitarios son otra vez, a este respecto, una fuente tan valiosa cuanto dispersa y escasamente aprovechada a la que recurrir para ilustrar toda esta panoplia de mutaciones:

EL “REY” VUELVE A SOMIÓ

¡AL TONEL SIDREROS!

A cambio de vil metal / os darán oro de ley, / diendo al segundo tonel / que echa Víctor el “Rey”. / Higiene y

comodidad, / buena sidra y buen camín / lo encontrarás dando un paseo / hasta el llagar del Casín. / Habrá servicio especial / de autobús y camioneta, / y un concierto en un pumar /por el tenor Miguel Fleta. (La Prensa, 1927)

Todos estos datos, en definitiva, implicaban una recuperación y exaltación jocosa de tradiciones rurales que ahora se reorientan hasta hacerse punto de partida de unas peculiares industrias del ocio, descentralizadas y respondiendo a una estructura inversora de pequeños negocios de lagares y chigres que pese a su dispersión, sabrán organizar acciones de resistencia en defensa de sus locales frente a las presiones gubernativas tendentes al cierre de las tabernas, o coordinar protestas contra la subida del precio de la sidra por las políticas impositivas del Estado o los organismos provinciales. En realidad, chigreros y lagareros estaban sabiendo sacar partido de unas señas de identidad y unas formas culturales muy apegadas aún a una población urbana que, debido al acelerado proceso de migración campo-ciudad, retenía todavía parte de la lógica de las costumbres campesinas, encontrando a la vez en ellas un refugio de seguridad y reafirmamiento frente a un universo urbano que podía llegar a resultar en algunos de sus aspectos extraño y hostil.

Entrados ya los años treinta, en ciertos casos, la espicha urbana parece no obstante estar perdiendo bastantes de sus rasgos originales, alejándose de un modo cada vez más decidido de sus referentes tradicionales. En cierto modo, iría dejando de lado, por ejemplo, su condición esencialmente masculina y transformándose en un dispositivo más integrado en unas industrias del ocio progresivamente desarrolladas desde la década anterior; de hecho, más que una ocasión para degustar la sidra está convirtiéndose ya, muchas de las veces, en un simple baile de pago. Se pierde además una parte esencial de su ritualización, ya que irá abandonándose el consumo

a pje firme y el “comer a mano”, comenzando a ofrecerse alimentos más complejos que sólo se pueden degustar sentados y con cierto grado de comodidad. Por otra parte, se observa que su escenario físico asume cada vez más funciones, como ser dispensario de tabaco. Así lo deja ver la publicidad de la época:

¡SIDREROS!

Santiago Rodríguez Álvarez, sucesor de F. Narros, rompe un tonel de sidra en su lagar, Llano de Arriba.

Estanco sábado y domingo.

Habrà fabada, taquinos y marisco, con baile de gramola y gaita. (La Prensa, 1932)

Finalmente, la espicha acabará publicitándose más bien como una verbena o un baile en el que seguirá estando presente el servicio de sidra, pero en el que tendrán mayor importancia la oferta de las novedades musicales del momento, plasmadas en la radio, la gramola o las actuaciones en directo, o el hecho de que se den los resultados del fútbol a una clientela cada vez más dependiente de este deporte. En todo caso, ante la emergencia de las nuevas formas de ocio, que coexisten con las formas tradicionales pero que acabarán socavando su lógica para llevarlas a su desaparición, la espicha supo en buen modo adaptarse y convertirse, incluso, en una de ellas. La conocida y popular sala de bailes y merendero gijonés el Ideal Rosales, en efecto, ofrecía a la altura de 1932 grandes bailes los domingos y los lunes, estando éstos amenizados por la orquesta «Jazz-Kiss-Me», y donde seguían sin desaparecer la sidra de calidad y los «centollos a granel». En este mismo año se celebraba durante varios días una gran verbena en la parroquia gijonesa de Coroña, que era amenizada con una potente gramola marca «Philipss», y durante la cual, nuevamente, se espichaba un gran tonel de sidra.

2.2.2. Sociabilidad, comensalidad y formas de cultura popular

Pese a sus múltiples e importantes transformaciones, con todo, el ceremonial del acto de *espichar* un tonel, las discusiones sobre el momento óptimo de consumo y el específico lenguaje que se había ido creando en torno a la sidra siguen constituyendo un fondo que reproduce y plasma al mismo tiempo la solidez y capacidad de perpetuarse en el tiempo de tal conjunto de prácticas, sobre el que es preciso reflexionar. Una escena de *Sonatina gijonesa*, un relato cuyas virtudes descriptivas a nuestros efectos ya son conocidas, ilustra bien estos aspectos. Lo que en otras culturas alimentarias hace que se precipite en torno al vino una ritualización densa, unos procedimientos técnicos precisos, un vocabulario específico y unas gradaciones sensoriales o gustativas afinadas en sus matices, era lo que animaba en el caso de la sidra, y en Asturias, parecidos resultados. Quizás con el importante añadido de que la considerable apertura, variación y precisión léxica del vocabulario de la sidra constituya un patrimonio eminentemente popular, y no una escogida habilidad propia de gastrónomos o de relajados miembros de las clases altas, como a menudo suele presentarse la más refinada cultura enológica.

“No se trataba de un hecho baladí. A la decisión de apertura del recipiente se había llegado tras frecuentes y animados conciliábulos entre los asiduos de la casa: Antonio y Marcelo Presedo, Nicolás Cuervo, Juanín Castro, Ignacio Méndez, el joven Baragaño y Maximino Tresguerres.

Estos fieles clientes del “Rincón Astur”, después de numerosas pruebas y comparaciones, habían convenido en que el ambarino líquido estaba en el punto preciso de ser libado. El voto de Tresguerres fue contrario, pues pensaba que debía dejarse cocer aquella sidra unos días más para que terminase de *clarificar*; pero tuvo que doblegarse ante

la arrolladora fuerza de la mayoría. No es raro que la brutal potencia del número haga fracasar las normas directrices de los elegidos.

-¡Es un caldo magistral! -aseguraba Nicolásín, refiriéndose a la discutida pipa.

-¡Néctar puro! -apoyaba Juanín, con convicción.

-¡Bálsamo! -agregaba Marcelo, poniendo los ojos en blanco.

Pero Maximino Tresguerres se obstinaba en sostener que la famosa sidra que les traía tan preocupados estaba todavía algo *cruda*.

-¡No digas herejías! -cerró Antonio, dogmático. Después llevó al oscuro magín de Maximino un rayo de luz lagarerial: lo que pasaba a aquella sidra era, sencillamente, que se había plantado en el punto *suave*, y no se *haría* más, por mucho tiempo que se dejase en la pipa. De no beberla inmediatamente, se picaría.” (Sonatina Gijonesa)

Eran algunos taberneros quienes determinaban el momento en que daba comienzo la temporada de espichas. Por ejemplo en “Casa Cechini”, de Oviedo, se estableció la costumbre de iniciarlas el mismo día de carnaval, manteniéndolas hasta finales de junio. También durante las primeras décadas del pasado siglo se pueden rastrear los cambios producidos en el acto de la degustación y en la ritualización, el tránsito de la jarra al vaso, del espiche directo de la pipa a su paso por la botella, de las mutaciones en los hábitos de consumo y de la espacialidad del local. La ya referida escena de *Sonatina...* da cuenta de cómo las espichas se celebraban en aquel chigre unas ocho o diez veces anuales y cómo la moda de despachar la sidra por vasos se había importado recientemente desde Oviedo, haciéndose hasta el momento por botellas. Abunda la narración en la descripción del

ritual del consumo e informa de cómo sujetándose al “rígido manual del sidrero” el primer vaso se pedía doble y se bebía al píe de la pipa, pasando después a ocupar las mesas o el patio en el caso de que el local dispusiese de este equipamiento y el tiempo lo permitiese. En todo caso, el *llagar* podía, como se ha apuntado, abrirse sólo hasta que se agotase la sidra producida o en fechas señaladas, siendo su venta arrendada en ocasiones; especialmente si se trataba de un productor pudiente que no tuviese que explotar directamente sus propiedades. Lo narrado por Palacio Valdés en *La aldea perdida* a la altura de 1903 constituye un testimonio especialmente fidedigno de estos procedimientos, ya que el lagar representado en la novela era propiedad de su familia, y no sería de extrañar, pues, que él mismo hubiese llevado a cabo en algún momento esta práctica.

Como se ha visto anteriormente, la presencia de alimentos en este tipo de reuniones es una constante, ya que la ingesta masiva de sidra suele acompañarse de elementos sólidos a fin de contrarrestar o intentar controlar efectos etílicos indeseados. Los huevos cocidos, chorizos, lacón, sardinas saladas o tortilla de bacalao, además, no dejaban de ser condumios que potenciaban de un modo considerable la sensación de sed. De todos modos, los propios aficionados al néctar regional solían ser de la opinión de que, ante una libación copiosa, era práctico el no encontrarse con el estómago vacío. Podía ocurrir también que el establecimiento no dispusiese de servicio de comidas, recurriéndose entonces a su encargo en algún comercio de ultramarinos.

Otro de los elementos indispensables en las tabernas, pues, es la presencia de alimentos, que además aparecen especialmente asociados al consumo de sidra, sobre todo cuando se celebra una espicha. Ya en las últimas décadas del siglo XIX, como se refirió en su momento, adquiriría una más que notable extensión la modalidad

de servir *taquinos* —esto es pequeños dados de pan ensartados con embutidos y otras viandas— y pequeñas tapas de bacalao, callos o fabada. Algunas tabernas contaban con sus propias especialidades, gozando en ocasiones de gran fama. Una descripción general de los alimentos que se podían encontrar en una taberna popular en las décadas finales del siglo XIX, aunque desde una óptica condenatoria de este tipo de establecimientos, se puede encontrar en el testimonio de autores como el del colaborador de *El Carbayón* J. López Doriga:

[...] nunca falta a la entrada del establecimiento una pequeña mesa con tortillas a cero grados, sardinas arenques y huevos duros a prueba de buen estómago, y en invierno, la castañera; que con estoica resignación y fuertes piernas soporta sobre las mismas una enorme cesta cubierta de trapos de color indefinido, entre los cuales se guarnecen las castañas asadas”. (Siluetas Ovetenses, 1899)

El queso era, sin lugar a dudas, uno de los manjares más presentes en las tabernas asturianas, y parece ser que, al menos en la zona oriental de la provincia, constituía la base de la merienda preferida de obreros y campesinos; lo que se explica bien si se atiende al arraigo en la zona del ganado vacuno y la tradicional conversión de los excedentes lácteos en un queso de más fácil conservación. En lo referente a la presencia de comida en los ámbitos tabernarios se cuenta además con destacados documentos pictóricos como *La merienda. Demetrio el guapo en el chigre* (1949) del siempre elocuente Evaristo Valle, en el que se observa el consumo de mariscos según una práctica que debía ser bastante común en las zonas costeras como ya se ha constado en estos párrafos. Se evidencian en este óleo otros aspectos de interés, como el progresivo afinamiento del vaso de sidra, lo que nos permite hacer un seguimiento de la evolución de la peculiar cultura material desarrollada en torno a la bebida,

así como las consecuencias que ésta acarrearía en la ritualización y forma de consumo.

De todos modos, lo que se reseña de modo continuo en las fuentes como el principal atractivo del local —y es preciso insistir en ello— era el ofrecer buena sidra; aspecto que suponía el más recurrente reclamo a la hora de publicitar los establecimientos en la prensa regional y que también pone de manifiesto la relevancia de la esta bebida en la estructura del consumo regional de alcoholes.

El “entendido” en sidra, como se ha dicho, parece ser en cualquiera de los casos, y por encima de la variedad de prácticas de degustación existentes, una figura muy valorada, y sus opiniones son tenidas bien en cuenta; lo que no deja de testificar la importancia simbólica, una vez más, del consumo comunitario de la bebida, a la vez que la capacidad de generar sistemas de peritaje popular con toda una jerarquía de expertos. En el caso del *entendíu*:

“¡Había que ver la pompa de que él revestía una prueba! Ponía en tal operación, aparentemente fútil, un misticismo y una religiosidad impresionantes: levantaba el vaso hasta la altura de los ojos y examinaba el contenido detenidamente, mirándolo al trasluz; después lo olía repetidas veces, con el deleite de un lebril de abolengo, cuando ventea caza; por último, se decidía a llevarlo a sus labios para beberlo a pequeños sorbos, acompañando la libación con sonoros chasquidos de lengua y enérgicos movimientos de mandíbulas. Entre tanto, la pandilla de veteranos, de la que él era guía y mentor, pendiente de sus movimientos, esperaba sumisamente la sentencia que se dignase dar. Cuando él exclamaba, con loable laconismo: “¡está!”, todos aquellos respetables señores se apresuraban a saciar su sed de zumo. En el caso contrario, evacuaban atropelladamente el local para probar fortuna en otro sitio. Algunas veces, antes de

que el propietario de tan privilegiado paladar se decidiese a pronunciar la palabra sacramental, se veían forzados a recorrer una infinidad de *chigres*". (Sonatina Gijonesa)

Sidra y comida, por otra parte, no constituían los únicos atractivos del chigre, tal y como muestra la documentación manejada. Sobre la música —omnipresente en estas ocasiones lúdicas— y las distintas pautas culturales de los ámbitos urbanos, se cuenta con testimonios que ponen de manifiesto los cambios operados en los gustos populares, como por ejemplo el creciente éxito del cuplé en las primeras décadas del siglo XX, frente a los aires de la tonada popular asturiana.

La oferta musical, por lo demás, era igualmente variada, acogiendo incluso las modalidades más cultas. Si se toma buena nota de tal variedad en el repertorio, en todo caso, es inevitable acabar reparando en una composición social de la clientela interclasista, y en donde su elemento dinámico sin duda, debido a su mayor nivel adquisitivo y de consumo, residía en unas clases medias capaces de imponer ciertas notas de *calidad* sobre el sustrato de las capas bajas. El resultado era una compleja oferta en la que las formaciones corales o, muy especialmente, los popularísimos cuartetos u ochotes, proyectaban sobre los chigres y lagares un peculiar repertorio; aires como los de las habaneras —de considerable impacto en una región migratoria como Asturias— se combinaban así con romanzas de zarzuelas y hasta con arias de ópera.

En todo caso, las manifestaciones melódicas tradicionales de la región no estaban excluidas, desde luego, ni mucho menos arrinconadas por las novedades recientes en las industrias del ocio, siendo sin duda las que más podían satisfacer e integrar a la heterogénea clientela que se reunía en el local a degustar el caldo, al erigirse en

un denominador común y compartido por muy diversos públicos. De hecho, se cantaban coplas populares y tonadas asturianas y era frecuente la presencia de gaiteros, e incluso se realizaban elevados dispendios para procurarse a los más acreditados, como se dijo.

Durante estos actos, por otra parte, la taberna siguió conservando su bien probado papel como catalizador de la sociabilidad popular, y espacio propiciatorio para muy diverso tipo de asociaciones, tanto informal como formalmente constituidas. Su antiguo protagonismo como marco para la discusión política de republicanos o socialistas, así como la presencia de las ya aludidas sociedades corales, identificadas con el local de esta o aquella taberna, hace tiempo que ha sido puesta en evidencia. En los años veinte, en todo caso, el chigre parece ser cada vez más lugar de reunión de clubs y sociedades deportivas; ya que el deporte, en tanto que espectáculo y producto de consumo, se estaba convirtiendo ya en un elemento sobresaliente de la nueva cultura de masas.

La *espicha* parece haber sido escenario, en fin, de muchas y muy variadas prácticas de tipo lúdico. No estaban excluidas, por ejemplo, las propias de una sociabilidad de imitación respecto a las clases altas, aunque adecuadas a los presupuestos del universo cultural de las clases medias. Algunas de estas prácticas no requerían, ni mucho menos, la rígida codificación de las actividades de ocio de aquellos individuos situados en la cúspide de la pirámide social; la *alta* cultura, de este modo, se diluía en formas espurias o se degradaba en formas literarias ingeniosas, pero desprovistas del aparato y la solemnidad de que solían acompañarse. Al parecer no era rara la presencia en las espichas de vates populares especialistas en levantar los ánimos con poesías satíricas o monólogos jocosos.

Al igual que en los ámbitos urbanos, la música continuaba siendo un elemento indispensable en la espicha de las zonas rurales,

adonde acuden verdaderos profesionales de la comarca o la región. Un buen testimonio de ello lo constituye el cuadro *La Pipiona*, de J. Uría y Uría. El óleo representa un lagar de las afueras de Oviedo en el que el afamado cantante Ángel González «El Maragatu» entona su tema “A la pipiona”. Los personajes que aparecen representados en la obra han sido identificados por la esposa de Enrique Claverol y algunos de ellos son, además del ya mencionado «Maragatu», el marqués de Tremañes, Enrique Claverol (miembro del que en la época conformaba el conocido cuarteto de «Los cuatro ases»), su hermano Rogelio, afamado bajo, el jardinero del hospital provincial, un ferroviario y el personaje popular conocido por su apodo de “Orella”. El cuadro y el plantel de tan heterogéneos personajes muestran varios aspectos de interés. Ilustra, por ejemplo, el abigarrado muestrario social de la taberna —o al menos de algunas de ellas— en la que se mezclan desde el burgués ennoblecido hasta el obrero especializado o sujetos de una explícita plebeyez. Muestra también, una vez más, la estrecha interrelación entre el consumo de sidra y las manifestaciones musicales; y tal vez los elevados dispendios que algunos empresarios hosteleros estaban dispuestos a asumir para contar en sus negocios con la flor y nata de los cantantes tradicionales o de los gaiteros —a no ser que unos u otros fuesen avezados clientes—.

2.2.3. El avance de los nuevos protocolos de consumo en las zonas rurales

En la espicha que se celebra en las zonas rurales, entretanto, además de poder encontrarse una clientela interclasista, la sidra solía ser, al parecer, de mayor calidad que en los centros urbanos. La espicha constituía para los lagareros de estas zonas —en especial las bien comunicadas con las áreas urbanas— un ingreso indispensable en

su economía campesina, y hasta una forma de promoción social si la acumulación de beneficios era propicia. En un significativo texto del poeta asturiano Camín, por otra parte, queda puesta de manifiesto también la rentabilidad del negocio y la posibilidad de ascenso social que su fluido desempeño podía llevar aparejado. Fano, personaje principal del pasaje:

[...] no cabía en sí de contento. Le rebrincaba el ánimo como un pájaro enjaulado. El corazón le retozaba como un ternero en busca de las ubres lecheras. Si los catorce toneles que le quedaban eran de sidra como aquella, entrarían unos miles de pesetas en casa.[...] Fano echaba sus cuentas. Compraría un par de vacas más. Acabaría de pagar la pomarada que llevaba a medias. Tomaría en arriendo el pradón de Carrió. O lo compraría. (La Carmona, 1926)

Camín ofrece, a su vez, un buen ejemplo de la conformación interna de un lagar. Los asientos ligeros, móviles y de pequeño tamaño, a la vez que el carácter improvisado de su interior dan cuenta de un espacio no destinado inicialmente a ser taberna. Se sabe, de otro lado, que a cambio del pago de un derecho de entrada se podían degustar la sidra y los alimentos típicos de este tipo de reunión. A principios del siglo XX parece que el canon de entrada al *llagar* se establecía en torno a los diez céntimos, a lo que se sumaba una perrona más por cada vez que se salía a orinar; operación frecuente dados los efectos poderosamente diuréticos de la sidra. De todos modos, había lagares que no cobraban este canon y que ya habían instalado retretes, especialmente los situados en el centro de las ciudades.

Por otra parte, la ocasión festiva proporcionada por una espicha concitaba a una concurrencia que podía desplazarse desde considerables distancias. No era infrecuente, por otra parte, que

se celebrasen espichas privadas como cuando, por ejemplo, un lagarero pretendía vender su producción a un *chigrero* de la ciudad e invitaba a éste y a algunos de sus más asiduos clientes a una degustación gratuita con fines claramente mercantiles. En Gijón era común que estos invitados llegasen provistos de un buen paquete de sardinas salonas y llegado el momento del fallo, si la sidra era calificada satisfactoriamente, pasaba a discutirse su precio. Una vez hecho el pacto se tiraba un volador por cada *perrina* acordada, de modo que el público conocía la cuantía antemano; se sancionaba así, según un pacto nunca escrito, el compromiso de honestidad y transparencia que guardaban tanto tabernero como proveedor con su clientela. El tabernero debía, en la medida de lo posible, ser un experto en materia de sidra, a fin de ofrecer a su clientela una buena mercancía y beneficiarse económicamente de su docta elección. La búsqueda de la optimización en los beneficios, por otra parte, al mismo tiempo que la propia importancia de la calidad de la bebida, hará que otros ingredientes pasen a segundo plano. Las inversiones en el local donde se degustaba podían ser, por ejemplo, mínimas, como en el caso de que se hiciese en el propio lagar. En torno al consumo de sidra, como es sabido, se ha generado toda una densa ritualización. La capacidad de generar un lenguaje específico, lo mismo que la cualidad potenciadora de la solidaridad que acompaña los hábitos consumidores de esta bebida, no hacen más que subrayar, de hecho, esta singular carga ritual que la acompaña:

“Hemos formado un semicírculo junto al tonel elegido para el sacrificio, y acaso sea el temor de la decepción esta seriedad e inquietud que percibo en los semblantes. Antón quita al tonel la espicha o palillo que tiene recién clavado en la frente; brota de ella un dorado chorro dorado, que el lagarero recoge grave y diestramente en un vaso. Hierve en éste

la sidra poco menos que mediándolo. Don Luis, un joven abogado, lo toma en su diestra y lo eleva a la altura de sus ojos, balanceándolo de cara a la claridad de una puerta; y atendiendo a que la sidra deja como una leve capa de grasa en el cristal, dictamina doctoralmente acerca del líquido:

—Tien panizal.

Y luego de echarse la mayor parte al coletto y de tirar el resto al suelo, a la par que chasquea la lengua y pone los ojos en blanco para mostrarse poseído de inefable deleite, vuelve a dictaminar:

—¡Despampanante!

Nos hallamos como se ve, en un rito sagrado y misterioso, hasta el punto de que los fieles ansiamos probar la divina bebida, sin duda para santificarnos y comprender...

Y el vaso va de la mano de los bebedores a la de Antón, casi mediándolo éste y vaciándolo aquéllos, y hay quien reforma del siguiente modo el segundo dictamen del licenciado:

—¡Apárrai l'alma!

La sangre dorada cual pródiga ofrenda y los fieles se animan paladeándola, y fuman y charlan... [...]” (Rafael Riera, *Pomarada asturiana*, 1926)

En este tipo de ocasión festiva, parece ser que son los invitados quienes se hacen cargo de la pitanza, altamente necesaria cuando se procede a un consumo alcohólico que, aunque de baja graduación, puede alcanzar volúmenes verdaderamente importantes.

En otro orden de cosas, la afanosa búsqueda de beneficios de lagareros o chigmeros no tenía por qué estar reñida con la asunción de ciertas demandas populares y en ocasiones el gremio de lagareros

solía mostrarse solidario en apoyo de alguna causa común. En Pola de Siero, por ejemplo, con el fin de ayudar a los gastos de la guerra de Cuba, los sidreros de la localidad dedicaron una pipa de sidra cada uno para contribuir a los dispendios de la Junta Local y parece ser que el éxito de estas “espichas solidarias” fue destacado. Se daba el caso también de que los taberneros y lagareros enviasen provisiones a los soldados asturianos destinados fuera de la región en plena campaña de Marruecos, y especialmente de sidra.

Por último, y en cuanto a los organizadores de las espichas, no siempre eran las tabernas o los particulares quienes asumían su desarrollo, aunque fuesen sin duda estos los más dinámicos. En ocasiones eran los Ayuntamientos quienes las organizaban para festejar eventos municipales u oficiales. Y no hay que olvidar que la espicha, se podía seguir celebrando en el ámbito familiar y de vecindad, más allá de su creciente vertiente mercantil. De ello puede dar muestra el cuadro de Mariano Moré *La espicha* en el que, alrededor del “tonel enramado”, hombres, mujeres y niños consumen sidra en las tradicionales jarras de cerámica. Lógicamente en las espichas originales comían y bebían todos los que colaboraban en las tareas que daban lugar a la celebración.

Así pues, la *espicha*, que en su sentido originario no significaba más que la apertura de un tonel con ocasión de una celebración o el pago de una ayuda comunitaria, acaba siendo una forma de consumo alimentario tan acendradamente regional como diferenciada en relación a sus patrones tradicionales. Desde mediados del siglo XIX, con la paulatina mercantilización de las costumbres agrarias, se convirtió en un negocio de creciente éxito, extendiéndose su práctica a los ámbitos urbanos; mateniendo rasgos de sus viejos protocolos, pero redefiniendo a fondo no poca de su funcionalidad antigua. En todo caso, si existe una ocasión de consumo íntimamente vinculada

a la ingesta de sidra esta es, y debe insistirse en ello, la *espicha*. Sus transformaciones harían de esta forma de tradicional comunitarismo, eso sí, una nueva modalidad de ocio capaz de acentuar sorprendentemente los efectos multiplicadores de la sociabilidad y la comensalidad tabernaria.

Beber es, ante todo, una actividad social mediante la cual el individuo «construye» parte de su identidad. Alrededor de las bebidas se han desarrollado unos espacios y unas formas de sociabilidad vitales en la experiencia cotidiana de algunos sectores sociales, sin olvidar que la elaboración y consumo de estas sustancias ha generado una rica y variada cultura material y diversas culturas de oficio. Todo ello se ejemplifica en el caso de las formas culturales que rodean el consumo, aunque también la producción de la sidra asturiana, como se ha pretendido demostrar a lo largo de estos párrafos. En fin, el estudio de este tipo de realidad menuda depara con frecuencia sorpresas adicionales. La expansión del consumo y los niveles de vida desde principios de siglo XX —y sobre todo desde los años veinte— no sólo se tradujo en la adopción precipitada de costumbres, protocolos sociales y formas de civilización cosmopolitas. También se produjo a menudo una revitalización de antiguas modalidades de cultura y economía popular —transformadas desde luego en sus formas y funcionalidad— que muestran una sorprendente vitalidad en el contexto de nuevos y más dilatados marcos de consumo; y que poco tienen que ver con simples *pervivencias* del pasado o muestras residuales de una sociedad tradicional incapaz de transformarse adaptándose a las novedades del momento. Es precisamente esa vitalidad y frescura la que las aleja también de experimentos arqueologistas y acartonados promovidos desde ámbitos ideológicos tan diferentes como pudieran ser la nostalgia nacionalista o el empeño reaccionario en dar vida a una pureza folclórica definitivamente periclitada.

2.2.4. La espicha en el periodo actual

Las formas de sociabilidad sidrera sufrirían en uno u otro grado las consecuencias derivadas de la Guerra Civil. El hecho se evidenciará en casos como el de la espicha, que perdería irremisiblemente el empaque de industria cultural que había adquirido y cuya celebración volvería a verse relegada a eventos de tipo más modesto. Las mermadas ofertas de los otrora grandes organizadores de estas ocasiones lúdicas tendrían inmediato reflejo en los anuncios contenidos en la prensa, no comenzándose a rastrear nuevamente hasta bien entrada la década de los cuarenta y dejando bien a las claras la pérdida del empaque festivo de la ocasión. No obstante, y aunque sin alcanzar los niveles de los años veinte y treinta, se iría recuperando poco a poco el tono lúdico y la variada gama de actividades recreativas; al igual que estaba sucediendo en unas, otra vez más, redefinidas romerías. De todos modos, esta nueva etapa de expansión de los años cincuenta se vería frenada en buena medida a lo largo de la década siguiente.

Esta pérdida del estatus de industria cultural no significó, en cualquier caso, que no perviviese con fuerza y que mantuviese sus ingredientes esenciales, adaptándose a las nuevas circunstancias — como lo había hecho en el caso de la naciente sociedad del ocio— y llegando de este modo a la actualidad constituyendo una institución plenamente arraigada y siendo una ocasión de entretenimiento y relación plenamente consolidada.

Una interesante tradición que parece perderse definitivamente en esta época sería la peculiar costumbre de bautizar los toneles que se espichaban —lo que en estos momentos sería poco frecuente—, quedando obviamente excluidos los referentes políticos que en la etapa de preguerra suponían un buen porcentaje de denominaciones toneleras.

Y es que, como no será muy difícil suponer, las autoridades del régimen ejercerían un férreo control sobre este tipo de eventos lúdicos, y una de las principales críticas que se vertía sobre la ocasión era el que pretendiese asimilarse a una verbena (que no romería ya que esta se celebraba a la luz del día), en la que el ruido de los cohetes y los altavoces a toda potencia molestaban a los vecinos hasta la madrugada. Una vez más, el terror hacia la dilatada sociabilidad sidrera causaba su efecto sobre unos estratos hegemónico ávidos de tenerlo todo “atado y bien atado”.

Desde finales de la década de los cincuenta, en todo caso, parece que la celebración de estas tradicionales espichas mercantilizadas entra en una nueva etapa de decadencia. En su posterior evolución, y aunque no supusiera ninguna novedad, lo que había constituido un fenómeno de escasa entidad hasta el momento cobrará desde ahora inusitada pujanza, y será a partir de estos años cuando se observe la omnipresencia de la institucionalización de la espicha y del recurso a ésta por cualquier motivo, sobre todo desde comienzos de la década de los sesenta. Ello se haría evidente por ejemplo con la aparición del Festival de la Manzana y la espicha multitudinaria que cierra los actos del programa; y comienzan a ser habituales las grandes espichas institucionales en los municipios de Gijón, Oviedo, Siero, Nava o Villaviciosa.

Durante la transición será común que cualquier tipo de evento político o cultural o que un congreso, exposición, certamen, asamblea o incluso ritos de paso como bodas, bautizos, primeras comuniones o despedidas de soltero, amén de todo tipo de reuniones (recuérdese la famosa espicha celebrada en honor de Felipe González en un lagar de Tiraña), no se celebre con la típica ocasión de consumo sidrero asturiana. A principios de la década de los ochenta era frecuente que algunos lagares ofrecían espichas según un protocolo

de sobra conocido: taquinos de jamón, empanada, queso cabrales, gaita, canciones...

2.3. *Las ocasiones festivas*

La solidaridad constituye un elemento clave en el funcionamiento de la comunidad tradicional, manifestándose ésta a través de diversas actitudes que se hacen explícitas por medio de una simbología ceremonial cuyo código determina quién pertenece a ella y quién no. La búsqueda de la autoafirmación grupal, por otra parte, es constante alrededor de la celebración de fiestas y otros actos lúdicos que pueden producirse en familia o a través de los circuitos vecinales de reciprocidad.

La proyección de la identidad grupal se manifiesta frecuentemente a través de la comensalidad o de rituales festivos en los que la reafirmación frente a otros grupos supone un ingrediente esencial. Este fuerte sentido comunitario explica, durante mucho tiempo, la pujanza de un universo ideológico campesino excepcionalmente cerrado a la influencia exterior y resistente a perder sus elementos más tradicionales. De este modo, el mundo agrario constituye una importante reserva de patrones de la cultura popular tradicional y de la compleja sociabilidad del tiempo libre campesino. En la fiesta la comunidad cobra relieve; la gente ocupa los espacios comunes y al amparo de sus símbolos materializa su identidad social.

De otro lado, la no coincidencia de fiestas en los distintos núcleos cercanos favorece la participación masiva y la práctica de la hospitalidad, sobre todo a través de la comensalidad en el banquete familiar. Así pues, estas ocasiones llegan a convertirse en un verdadero contexto de amistad, facilitador de matrimonios

intercomunitarios o activador de enfrentamientos que acaba configurando dos grupos: los locales y los forasteros. La celebración conlleva excesos en la bebida, en la comida o en los vestidos; es el derroche lo que hace más grande la fiesta, ya que se llevan a cabo actos opuestos a lo cotidiano; son momentos de despilfarro porque se oponen a una vida diaria dedicada al ahorro cuidadoso. En la cultura popular tradicional europea, desde luego, el escenario de mayor relevancia en cuanto a la ingesta de comida y alcohol se refiere era el de la fiesta; ya fuera familiar, comunitaria —como en el caso de las del santo patrón— o de carácter anual como la Pascua, la Navidad o el Carnaval. En todas estas ocasiones la gente dejaba de trabajar para comer, beber y divertirse.

El tiempo tradicional, en cualquier caso, empieza a modificarse a finales del siglo XIX para dar paso a uno de ocio en su sentido contemporáneo. Significativo es, por ejemplo, que las romerías, aunque mantuvieran una ritualización y una apariencia tradicional, se organizaran cada vez más en función de un nuevo público urbano e industrial con nuevos gustos, dándose paso a un tipismo artificial con fines mercantiles. Pese a todo, la fiesta debe ser analizada en la larga duración para comprender los procesos de perduración e innovación, de continuidad y cambio o de funcionalidad distinta de unos mismos ceremoniales.

La serie de transformaciones en la fiesta es amplia: repentinos incrementos demográficos, transformación idealizada de los espacios públicos (la calle, la plaza, la iglesia), cambios en los comportamientos y actitudes habituales, cambios en la dieta y en los modos de ingerir alcohol... Los rasgos arcaicos, a su vez, cambian, evolucionan, unos son asimilados y otros son transformados. Asimismo, las fiestas captan las mutaciones de valores y las influencias de la cultura dominante, e incorporan aspectos nuevos. Para el caso asturiano,

en suma, se constata que la comensalidad y la sociabilidad asociada al consumo de sidra —que mostraba una refrescante capacidad de adaptación a los nuevos tiempos mientras en otras latitudes triunfaba el consumo de alcoholes industriales— cumplen una función facilitadora de las relaciones sociales y constituyen un elemento relevante en la cohesión grupal.

De las múltiples ocasiones festivas que jalonaban el ciclo anual de la actividad campesina era la romería, sin duda alguna, la más destacada en todos los sentidos. La romería tradicional asturiana respondía a un protocolo con una serie de pasos. El primer día de vísperas había *foguera* y baile; el segundo, el día grande, amanecía con música de gaita y tambor y cohetes, después venía la misa mayor y la procesión con la subasta del ramo y, tras el banquete familiar, la romería y el baile. Todo este ritual era la expresión de un acentuado comunitarismo, y pretendía manifestar la fortaleza del grupo a través de la magnificencia de la celebración. Había, además, otros ingredientes de identificación del grupo comunitario como las palizas interparroquiales, que confrontaban nada simbólicamente, y mediante verdaderas batallas a garrotazos, a los grupos de mozos de una u otra comarca.

La romería tradicional seguía siendo, pues, una pieza clave en el tiempo libre de la sociedad asturiana y el proceso de industrialización la estaba incluso revitalizando, aunque los cambios se hacían cada vez más patentes al compás de la disolución de los marcos sociales tradicionales. Así pues, a principios del siglo XX los alrededores de las principales zonas urbanas se iban confirmando como una importante zona de ocio, especialmente en los meses cálidos, estableciéndose rápidamente chigres-merenderos en los que, a cambio de la compra de la sidra, las familias podían llevar su propia comida. En este contexto hay que situar el nuevo impulso que adquieren las

antiguas romerías; y no sólo las celebradas en parroquias próximas a los núcleos urbanos, ya que el precio cada vez más asequible del billete de tren puso al alcance de estos sectores de público los festejos de comarcas relativamente alejadas, cobrando así una gran vitalidad manifestaciones de un entretenimiento tradicional aparentemente añosas y obsoletas.

Fue así como el baile y el cante popular, portadores de mensajes y valores del mundo tradicional, fueron sustituidos por nuevas manifestaciones musicales que rápidamente serían tachadas de inmorales por el clero y algunas autoridades; el folklore, que empieza a responder a una lógica diferente, se convierte en una simple atracción turística a través de concursos que lo degradan al rango de curiosidad etnográfica; y la paliza interparroquial, entretanto, acaba convirtiéndose en una pelea callejera donde concurren armas blancas y de fuego, haciéndose necesaria la presencia de la Guardia Civil. También el consumo de sidra comienza a rodearse de un recuperado tipismo y en algunos puestos de bebidas se serviría el caldo en las “clásicas pucheras”. Por otra parte, la romería serviría también para fomentar la identidad de los nuevos barrios industriales, lo que se amoldaba a las recientes realidades urbanas.

La romería comenzaba, en cualquiera de los casos, con el banquete familiar, al que se invitaba a parientes de otras localidades y en el que la comida era especial para ese día. El acto de comensalidad desarrollado en torno al banquete, indispensable en estas ocasiones festivas, se representa como un medio muy efectivo para reforzar los lazos de parentesco. El banquete separa la parte religiosa de la profana —que, por otra parte cada vez se manifiesta de manera más nítida al irse asimilando romería y verbena— y, de otro lado, hay que tener en cuenta que todas las comidas festivas del año implican un progreso cuantitativo y cualitativo respecto a las ordinarias. La

superación de una economía de subsistencia, con la consiguiente mejora de la dieta, rebajó considerablemente la significación dietética y ritual de estos eventos. De cualquier modo, en muchos lugares hasta bien entrado el siglo XX constituían una ocasión indispensable para el consumo masivo de carne —aporte fundamental de proteínas suministrado por el ganado de corral, ovino, bovino o, fundamentalmente, porcino—, lubricado por abundante sidra —vino cuando era posible— y se completaba con repostería elaborada por lo general a partir de la leche. En la fiesta cada casería reservaba la parte de mayor enjundia de su producción —la que eliminaba de su alimentación ordinaria— y se comía “lo que nunca se come”. Con esta pitanza especial no sólo se fortalecían los lazos sociales, sino que también se alimentaban y suponían un refuerzo de la dieta, aún cuando ese refuerzo se produjese en un instante simbólicamente importante, y no cuando más precisas eran las calorías para el esfuerzo desarrollado en el trabajo. Testimonios literarios como el relato de Rafael Riera *Fray ejemplo* o testimonios orales como el de un vecino del Concejo de Caravia nacido en 1910 pone de manifiesto el consumo de «fabes bien untaes» y de la «xarruca» de sidra como prólogo de la romería, continuando el consumo del caldo asturiano durante toda la jornada.

La peregrinación y la misa también era un elemento destacado, celebrándose en numerosas ocasiones la romería al pie de los recintos religiosos. Pero de lo que no cabe duda, en cualquiera de los casos, era que la presencia de puestos de sidra y alimentos en estas celebraciones era una constante. Se cuenta con documentación que certifica su presencia ya en el siglo XVI. La sidra llegaba en carros de bueyes, juntándose en ocasiones más de cuarenta. Con el tiempo, se irían instalando en el prado las barracas con mesas y bancos anejas al carro del país con la pipa cubierta de hojas para que estuviese fresca y ostentando a la entrada el simbólico y fresco ramo

de laurel. También se colocaban entre pación bebidas embotelladas, lo que producía amargas quejas de los puristas cuando la práctica se fue generalizando; solía haber, además, pellejos de vino. Parece ser que la sidra champanizada tendría también un nicho de mercado en estas ocasiones. Por ejemplo, en la romería de Somió de 1911 destacaba una artística tienda de lona en la que se despachaba sidra Zarracina; la presencia de puestos de comida y bebida también ha sido constatada por grandes escritores asturianistas como Pachín de Melas en una de sus piezas de teatro.

También los taberneros acudían a las romerías e instalaban en el prado puestos de sidra. Por ejemplo, el propietario del establecimiento La Higiene de Gijón levantaba en la romería de Granda de 1928 un puesto con sidra del afamado Corsino García de Nava, sirviendo a medio día fabada y por la noche taquinos. Fletaba además un autobús para clientes y amigos. Parece ser que ya desde finales del siglo XIX los ayuntamientos, al menos los de cierta entidad, trataran de fiscalizar las mercancías que se ofrecían a los romeros.

Los documentos pictóricos no dejan también de ser elocuentes en este sentido. Se pueden observar los puestos de confites, el consumo de sidra embotellada y la afluencia de distintos grupos sociales al festejo en *Romería asturiana* de Evaristo Valle, donde se plasma cierto distanciamiento espacial entre los distintos grupos sociales, identificados con vestimentas diferenciadas; o en su dibujo *El indiano y su familia en la romería*, en el que se observa el agasajo, en forma de ofrecimiento de sidra, con que el pueblo trata a un posible sufragador de este acto lúdico. La costumbre de embotellar la sidra y de usar vasos de vidrio para su degustación se irá generalizando, de forma lenta y paulatina según las zonas, con la instalación en 1843 de una fábrica de cristalería en Gijón. A partir de este momento se mejoró la conservación del cuerpo y la fuerza de la sidra.

Por otra parte, la música tradicional, omnipresente en este tipo de ocasiones, acompañada del tonel de sidra y el consumo en jarras, y del interclasismo de la reunión, es ilustrada por León de la Escosura en su cuadro *Romería asturiana*. El gran dominio de la técnica pictórica de este autor —aunque presente la frialdad característica de la pintura costumbrista e histórica de la época— su excelente dibujo y su factura minuciosa, es de gran utilidad a la hora de analizar la cultura material representada. Tonel enramado, gaitero y cortejo es representado por su parte en el cuadro *En la barraca* de Nicanor Piñole, autor muy inclinado a reflejar las costumbres asturianas y que destaca por su sencillez compositiva.

Así pues, los testimonios proporcionados por las diversas fuentes son pródigos en la representación de las formas de sociabilidad y tiempo libre campesino que sistemáticamente se asocian a la romería. A través de todas estas evidencias se puede reconstruir con bastante detalle, por ejemplo, la importancia en los festejos de las «sabrosas y copiosas comidas, rociadas por la dorada y fresca sidra», así como el clima general de animación a la vista «de robustas rapazas, con el plañir de la gaita y el redoblar del tambor, con los cantos y los bailes y las risas [...]» (*Pomarada Asturiana*).

Todo el ceremonial y la sociabilidad festiva que se desarrolla con ocasión de la romería queda magníficamente sintetizado en algunos relatos de Camín; en sus memorias, por ejemplo, a la vez que se da cuenta de que la sidra seguía siendo el principal consumo alcohólico de la celebración. Comenta como se le avecinaba no obstante la competencia de nuevas bebidas de elaboración industrial, y sobre todo de la cerveza en la época estival. Por supuesto, y en lo que se refiere estrictamente a la sidra, hay que señalar que en ocasiones la animación de la romería dependía en gran medida de los lagares que estuviesen instalados en la zona, como por ejemplo sucedía en

el caso de los festejos de la parroquia ovetense de Pumarín. Incluso podía darse el caso de que alguna fiesta parroquial se celebrase en un lagar, aprovechando el que éste tuviese un espacio adecuado para celebrar el baile, lo que sin duda certificaba la centralidad de la sidra en tanto que ingrediente indispensable en la organización de la fiesta campesina.

El conjunto de estos ingredientes festivos, profusamente documentados en la literatura, se corrobora en los testimonios pictóricos. Baile y merienda con sidra, por ejemplo, aparecen representados en una producción pictórica de Mariano Moré, *Romería de Granda*, que sabe plasmar otros elementos característicos de la reunión, como las avellanas y los confites, en *La romería de Ceares* o en el titulado simplemente *Romería*. Como es característico en la trayectoria de esta gran figura del costumbrismo regional, el eclecticismo, el estilo fácil y claro y el dibujismo están presentes en todas estas producciones; pero, independientemente de todo ello, es evidente que su obra constituye un testimonio de gran relevancia para reconstruir el ambiente y las actividades propias de este tipo de celebración.

Las transformaciones a las que la romería asturiana estaba siendo sometida por el efecto de la industrialización también quedan suficientemente reflejadas en las fuentes. La romería, como es sabido, solía ser condenada por las elites sociales al constituir una herencia del irregular tiempo de trabajo campesino. Los patronos se sentían frustrados ante su incapacidad para transformar al obrero mixto en un proletario obediente y disciplinado. Así, los lunes y los días siguientes a los festivos se constataba que hasta un 75 por ciento de las plantillas no acudían a trabajar en algunos periodos. Una de las preocupaciones principales en este sentido era, otra vez más, el consumo inmoderado de alcohol, condenado por reformadores

sociales como García Arenal; quien insistía en que: «Toda la fiesta se limitaba a merendar y a beber sidra y muchos sólo lo segundo». La asociación entre la sidra, la delincuencia o el sexo desordenado y lúbrico planea a lo largo de muchos textos literarios. De estos fenómenos también se hará eco la prensa regional, publicando al día siguiente de las celebraciones las noticias de las consecuencias del consumo inmoderado de sidra que conducen a los dipsómanos al calabozo.

Los intentos de control por parte de las élites sociales de la fiesta venían de lejos. A finales del siglo XVIII, la Junta General del Principado y la Iglesia habían interpretado como licenciosos los espectáculos romeros, por lo que la Junta prohibió los bailes mixtos, dictaminando la presencia de jueces que además se encargaban de poner fin al acto media hora antes de que oscureciese. El Obispado, por su parte, prescribía en 1784 el baile entre hombres y mujeres bajo pena de excomunión. Tales medidas tuvieron un estrepitoso fracaso, lo que da cuenta de la efectividad de las estrategias de resistencia de la cultura popular ante los envites de aquellos que pretendían ejercer un control social excesivamente minucioso.

No es de extrañar, pues, que la presencia de la pareja de la Guardia Civil se haga indispensable, incorporándose la figura al paisaje habitual de este tipo de celebraciones. La inmoderada ingesta de alcohol, además, podía ser causa también de un relegamiento de parte de las funciones tradicionales del festejo, como expresaba en un artículo para *El Noroeste* el popular Adeflor refiriéndose al mayor interés que mostraban los mozos en la sidra y las pependencias en detrimento a la atención a las mozas.

La fiesta tradicional también fue objeto de condenas o suspicacias por parte del movimiento obrero, lo que no deja de demostrar su sólido arraigo e incluso su expansión, a la par que visualiza su

eventual competencia frente a otras convocatorias de corte político o sindical. Obviamente, al organiza estos actos debían tener en cuenta la idoneidad del calendario y, en caso de coincidencia entre mitin y romería, el proletariado no siempre daba muestras de una conciencia política a prueba de tales incitaciones. De cualquier modo, los socialistas aprenderían a adoptar rápidamente ante esta circunstancia un modelo de mitin que conjugaba lo festivo y lo político, alcanzando prontamente un programa lúdico que procuraba hacer el contenido doctrinario más liviano para los participantes; y resultando éste cada vez más parecido a una verdadera romería (música de gaita y tambor, sidra, cohetes, jira campestre); por lo acarreo inmediatamente las críticas de los sectores anarquistas, celosos guardianes de las esencias revolucionarias. De este nuevo estándar de romería política —no limitada únicamente al ámbito de los socialistas— da cuenta la prensa regional con ocasión de la celebración, por ejemplo, de algún Primero de Mayo.

Tras la Guerra Civil la romería seguirá siendo una ocasión propicia para el exceso, la alegría y el refuerzo de los lazos familiares y de amistad a través de la comensalidad. Era la ocasión también de estrenar vestido, aunque esta realidad se irá perdiendo con el tiempo como es lógico suponer a consecuencia de los cambios económicos y sociales.

Se iniciaría durante esta época la celebración de una serie de fiestas que se irían superponiendo al calendario tradicional y que serán auspiciadas por los poderes públicos. Por otra parte, a la romería tradicional, que ya se encontraba más o menos tipificada y modificada, se añadieron otras de nuevo cuño que se completaban una cada vez mayor oferta de ocio sin tener en cuenta los ciclos anuales —aunque si solían estar asociadas a cuestiones religiosas— y que, en no pocas ocasiones, se vincularían a otro tipo de eventos

de sobrada raigambre como eran las concurridas y frecuentes ferias de ganado. O, simplemente, se trataría de ocasiones festivas desarrolladas al compás de una cada vez más aquilatada oferta turística.

En cualquier caso, el descenso poblacional del agro regional, especialmente desde los años setenta, y sobre todo la emigración de los jóvenes hacia las aglomeraciones urbanas, asestarían un duro golpe a la celebración de fiestas en los pueblos. Aunque nuevas realidades como las prejubilaciones y jubilaciones anticipadas a finales de siglo proporcionaron un nuevo contingente de gente joven y con ganas de revitalizar sus núcleos de origen.

No son las romerías, en cualquier caso, las únicas modalidades festivas catalogables entre estas formas de cultura popular. Otra ocasión lúdica clave en la sociabilidad asturiana la constituye, sin duda alguna, el carnaval, que en la región recibe el nombre de *Antroxu* y que, como en la mayor parte de los lugares donde se celebra, supone un abandono radical de las convenciones, de los hábitos y de las costumbres más establecidas, dando paso a la libertad y el desenfreno; y donde la burla y la crítica social suponen un elemento distintivo que atrae de inmediato los ataques de los sectores conservadores de la sociedad. Así, en Asturias los *mazcaritos* se ocupaban en hacer crítica de todo lo conocido, empezando por los defectos de sus vecinos.

La celebración de esta fiesta en los ámbitos urbanos hacía ya tiempo que presentaba una acentuada diferenciación clasista. De un lado el lujo de los salones y casinos, con el galanteo y el baile como elementos distintivos; de otro la calle con su pasión y desenfado y sus críticas graciosas y agudas. Los participantes en el evento preparaban de antemano, a veces ocupando en ello un período de tiempo considerable, distintos números para el carnaval; plasmando en ellos las preocupaciones y la ira soterrada durante el año en forma de caricatura. Había costumbre de cantar ante las casas de los

recién casados, de los curas, de los maestros o de cualquier tipo de autoridad. No deja de ser significativo que en muchas Ordenanzas municipales de la época las manifestaciones del carnaval estuviesen fuertemente legisladas, contemplando incluso acciones punitivas, cuando los blancos de las puyas eran alcaldes y concejales. También la prensa socialista y anarquista acabaría condenando estas manifestaciones desordenadas de carácter eminentemente popular, pero en las que descubrían ocasiones para los excesos alcohólicos y el desorden; que condenaban en la taberna o en la romería. Su condena era en este sentido muy nítida. De todas maneras la diversión continuó siendo el rasgo definitorio del periodo, como queda puesto de manifiesto en la prensa de la época; y la comida y la bebida sus compañeras inseparables.

En los ámbitos rurales la fiesta siguió conservando sus elementos tradicionales, y de hecho fue muy frecuente hasta el primer cuarto del siglo XX. Los jóvenes se disfrazaban y enmascaraban, en ocasiones con los mismos atuendos que habían utilizado durante unas celebraciones navideñas de las que el carnaval reproducía parte de sus protocolos; de hecho en estas fechas también solía pedirse el aguinaldo. Tampoco faltaban, bien asociados a los *guirrios* y *zamarrones* o bien independientemente, grupos disfrazados que representaban farsas y comedietas. Se trata de las *madames*, los galanes, los *viejos*, el ciego, el lazarillo, el diablo, el oso, el húngaro y una larga lista de personajes bien perfilados. En sus parodias se caricaturiza la sociedad aldeana a través de la ridiculización de los acontecimientos cotidianos. Por otra parte, desde finales del siglo XIX, aparecerán nuevos tipos satíricos como el médico y el boticario; que hablaban en castellano —frente al bable empleado por los demás personajes—, evidenciando así un choque cultural manifiesto entre el viejo fondo tradicional y las novedades recientes. Era común también en estos días que los mozos hiciesen *trastadas*, tales como arrojar

piedras en las tierras de labor, arrancar portillas, esconder los carros o aquello que debido a su “ingenio” o al grado de euforia etílica que acompañaba a esta fiesta les sugiriese. Una costumbre muy extendida era la de *correr el gallo*, consistente en la caza y decapitación de uno de estos animales de corral.

El carnaval en Asturias solía abrirse el *Jueves de Comadres*, de claras connotaciones matriarcales, celebración muy extendida por toda Europa pero que en algunas zonas de la región adquiría un significado especial al ser un reconocimiento a la figura de la madrina, que ese día invitaba a sus ahijados a una jira campestre en la que merendaban bollos *preñaos*, naranjas y sidra y que tenía gran arraigo en Pola de Siero, Gijón y Villaviciosa. Tras este anuncio, los tres días tradicionales de la fiesta eran el Domingo Gordo, el Lunes de Quincuagésima y el Martes de carnaval. Este último día, o el Miércoles de Ceniza, tenía lugar desde el siglo XIX el *Entierro de la sardina*; acto burlesco de apariencia litúrgica que simboliza la muerte de don Carnal y el nacimiento de doña Cuaresma, y en el que la ingesta de bebidas acostumbraba a ser masiva.

Además se hacían excesos en la comida y en la bebida, alcanzando la comensalidad en este caso un nivel no superado en ninguna otra fiesta tradicional. Obviamente la trasgresión característica de estos días alcanzaba a todos los órdenes de la vida, y especialmente a la alimentación. La comensalidad del *Antroxu* suponía una ingestión desmedida de comida y bebida. Algunos autores sostienen —aunque se esta una cuestión debatida— la asociación que en ciertas economías campesinas pudiera establecerse entre la fiesta —con el reforzamiento de la dieta— y las épocas de mayor trabajo y gasto energético; además de con las épocas más adversas del ciclo climático —y la consiguiente ausencia de alimentos dada la dificultad de almacenamiento—. Esta última situación iba indefectiblemente

unida también, como es obvio, al carnaval tradicional. Ello contribuiría a explicar que la matanza del cerdo se realizase en estas fechas que suponían una despedida de la carne por la cuaresma, constituyendo su consumo masivo uno de sus mayores atractivos; a ello se sumaban los dulces tradicionales como *casadielles*, *frisuelos* (*fayuelos*, *fayueles*, *fiyoles*), *buñuelos* y otros alimentos de alto contenido calórico además de, lógicamente, la bebida.

Así, la cena del primer día de matanza debía consistir por lo general en sopa de hígado, pollo con patatas, arroz con leche o brazo de gitano y sidra. En Cabranes y Sariego se preparaba un pote con abundante cantidad de carne porcina y el *xuan*, que era una gran morcilla embutida en el estómago del cerdo que se rellenaba con algunas otras partes del animal; toda esta comida se regaba con abundante sidra y se concluía con *fayuelos*, *picatostes* (torrijas) y otras frituras. También era costumbre aquí regalar a los pobres del pueblo una cesta con chorizos, morcillas, tocino, huevos, alubias, patatas, harina, fruta y sidra. La matanza, por otra parte, es una de las muchas formas que reviste la ayuda solidaria y la buena vecindad, ya que supone una reciprocidad equilibrada que se refuerza además con el convite; lo que asienta este tipo de redes de sociabilidad.

Como se ha apuntado, la comunidad funciona como tal gracias, en gran medida, a unos circuitos vecinales de ayuda mutua. Este hecho se plasma claramente en la realización de una serie de trabajos periódicos en grupo denominados en la región *andechas*. La ventaja del establecimiento de estas relaciones de reciprocidad respecto al trabajo es que, de este modo, pueden llevarse a cabo labores que de otra forma desbordarían la capacidad de la familia campesina, que queda dotada así de una razonable seguridad a la hora de planificar sus actividades.

Generalmente, se recurre a la *andecha* a la hora de afrontar trabajos que no pueden esperar, tales como la siega, o que necesitan de abundante mano de obra, como el deshojado y enristre del maíz (*esfoyaza*), tareas en ayuda de ausentes o de viudas, etc. La realización de obras del común del pueblo, en cambio, recibe el nombre de *sextaferia*, y consiste generalmente en la composición y arreglo de los caminos, o la reparación de templos, escaleras, canalizaciones de agua u otras obras comunes. En la *sextaferia* lo propio es que participe un individuo de cada grupo doméstico o, al menos, realice una aportación económica fijada en virtud de alguna asamblea —concejo abierto—, cuyo acuerdo es vinculante. El hábito consagraba la socialización de los problemas a través de la discusión comunitaria y la posterior adopción de decisiones acatadas por todos, so riesgo de soportar un aislamiento difícilmente sobrellevable en una pequeña comunidad.

La *andecha*, en todo caso, no exige el pago inmediato de la ayuda que, aunque teóricamente es voluntaria, constituye como acaba de decirse una obligación *de facto* que, caso de no cumplirse, marginaba a la unidad familiar, excepción hecha de familias pobres o con un enfermo; que pueden recibir ayuda sin aportar nada a cambio. También los vecinos con necesidad de construir o arreglar una cuadra o casa derruida, o ante la muerte del ganado, o la pérdida de la cosecha, recibían ayuda en forma de fuerza de trabajo o de bienes en especie o metálico; a no ser, eso sí, que la desgracia se produjese por negligencia del campesino o que fuese el daño de tal magnitud que ni siquiera con la ayuda comunitaria pudiese recuperarse la familia. La ayuda recibida, en todo caso, no exigía compensación.

La integración de una *casería* en uno de estos circuitos de reciprocidad es la norma que impone la convivencia en el agro asturiano, hasta el extremo de que evitarlos supone el aislamiento, si no

existen razones sólidamente fundadas para ello. Por otra parte, también la casería cuenta con una red de parentesco lo suficientemente amplia para generar otros circuitos de reciprocidad que comúnmente son suficientes para hacer frente a las necesidades más perentorias.

Alrededor de la *andecha*, por otra parte, giraba un abundante conjunto de elementos folklóricos, asociándose los trabajos a ciertas manifestaciones lúdicas y festivas. Por ejemplo, la casa que recibía la ayuda daba ese día una cena que recibía también el nombre de *andecha*, soliendo acabar ésta en una reunión donde el canto y el baile estaban presentes. El desarrollo económico asociado a la orientación ganadera del campesinado regional y la tecnificación del campo, de todos modos, trajo como resultado precisamente el acentuar cada vez más sus vertientes lúdicas, y estaría en el origen de la decadencia de esta institución tradicional; ya que se acabaría por degenerar en una especie de competición entre familias a la hora de organizar el banquete, con lo que perdió su carácter de reciprocidad, su justificación, y su rentabilidad económica.

También se pierde el carácter de trabajo de invierno, y a techo, que era propio de *esfoyazas* y *filandones* —aunque en cierto modo continuasen aunando su doble función de quehacer agrario y diversión campesina en un periodo del año escueto en cuanto a romerías, y a las que servían de sustitutivo— en favor de una vertiente cada vez más festiva que, sin embargo, contribuía a reforzar el sentimiento comunitario al igual que celebraciones como los *amagüestos* y *fornaos* de castañas, y que seguían siendo ocasiones de cortejo. También se daba una merienda a quienes ayudaban a “andar a la yerba”, pudiendo acabar la tarea en ocasión igualmente festiva tal y como se descubre, por ejemplo, en la novela de García Miñor *Caras negras* (1955). Se hacía por *andecha*, por ejemplo, la labor de *tierrar* que consistía en subir tierra desde la

parte más baja de la finca a la más alta, a fin de contrarrestar el desplazamiento natural que ocasionaban las faenas cotidianas. La tarea culminaba con una merienda en la que solían comerse castañas, queso con *borona*, manzanas y sidra, yendo mejorando con el tiempo los manjares de un festín que contemplaba la presencia de tortilla y chorizos.

Por su parte, la *esfoyaza*, *esbilla* (nombre este que también se aplicaba a las operaciones de extracción de su vaina requeridas por los guisantes y habas) o *esfueya* que consiste en desojar y enristrar las panojas de maíz como se ha dicho, constituía una ocasión propicia para conjugar el trabajo a techo y el ocio campesino. Con el tiempo, las funciones festivas fueron primando sobre las de reunión de ayuda vecinal y no sólo tenían lugar en invierno. Así, al menos tras la Primera Guerra Mundial, la costumbre subsistía como reunión comunitaria, no necesaria ciertamente desde el punto de vista de la racionalidad productiva, pero sí muy conveniente desde el del tiempo libre de trabajo. A la altura de 1923 Villalaín, en su topografía médica del concejo de Illas, constataba, entretanto, la existencia de algunos otros viejos usos como *esfoyetas* o *filetas*. Del desarrollo de la *esfoyaza* han dejado excelentes testimonios Jovellanos y Camín; el primero, con su habitual rigor y concisión en las descripciones describiendo la merienda que se ofrecía a los concurrentes a base de tortilla de sardinas, jamón, boroña, queso, manzanas o peras cocidas, en unos lugares; un panecillo como de media libra, en otras; o, en ciertos lugares, la *garulla* consistente en *corbates* (castañas asadas) y peras y manzanas crudas. El segundo añade de todos modos precisiones sobre los turnos de celebración entre las distintas casas de la aldea, a la vez que informa de las complejas formas comunitarias de la reunión; asociada ésta con toda seguridad a los relatos de la tradición oral. De otro lado, la convocatoria es un acto propicio para el cortejo,

uno de sus núcleos funcionales sin duda. El contenido lúdico de la reunión se ve acentuado por los juegos que se desarrollan durante la velada; entre estos destacan “el rey” y “el zurrón”.

La *esfoyaza*, en fin, también aparece asociada, como no podía ser menos, a comidas comunitarias y a libaciones colectivas donde la sidra ocupa un destacado papel. Como se ha señalado se obsequiaba a los asistentes con manzanas crudas o asadas, nueces, castañas, sidra y licores; presentes que recibían el nombre de *garulla*. Muchas veces se daba sidra del *duernu* del lagar de la propia casa o también sidra del año anterior, en ocasiones los tradicionales frisuelos, o tortilla de sardinas y tocino.

En la última casa en la que se llevaba a cabo esta ayuda de buena vecindad, tenía lugar, como ya se ha visto, la celebración del *ramu*, que suponía un convite de mayor envergadura y por el que se reforzaba el marcado carácter comunitario del acto a través de la comensalidad. Como no podía ser menos, la música tradicional acompañaba la celebración de éste acto.

En invierno las mujeres se reunían en torno al fuego para hacer *fila*, (*filandón*, *polavila* o también *calietsa* cuando es de lino) a la luz de la lumbre o de algunos candiles, contribuyendo las participantes a pagar el aceite o saín consumido en el alumbrado de los candiles. En este acto, al que se ponía fin cuando llegaban los meses de primavera, estaban presentes relatos de la tradición oral, cuentos, *cosadielles* (adivanzas), coplas y leyendas, que servían de excelente vehículo de transmisión cultural; era también una ocasión sumamente propicia para el cortejo. La reunión comenzaba tras la cena; las mozas solteras y sus madres, y también las casadas, cogían la rueca y se dirigían hacia la casa donde se celebraba la *fila*; siendo costumbre filar un día para la dueña de la casa donde se llevaba a cabo, o hacerle una pequeña contribución en metálico. Más tarde

llegaban los mozos y comenzaba una auténtica fiesta popular a la que también solían acudir niños. Los juegos y bromas características de este acto lúdico, se parecerían bastante a los de otras reuniones festivas de parecido corte. Se solía jugar, por ejemplo, al igual que en la *esfoyaza*, al zapato o al zurrón.

El consumo de sidra también estuvo muy presente en estos trabajos de invierno y a techo, sobre todo dada su vertiente cada vez más lúdica y que, como había sucedido ya con costumbres tales como la de la andecha, acabaron acarreado su disolución. Las autoridades eclesiásticas, desde luego, habían condenado su inmoralidad. Los mozos no hilaban, pero sí que podían *rastrillar* o devanar y, más frecuentemente, repartir las castañas y la sidra. Como las mozas tenían las manos ocupadas, los mozos las pelaban y se las daban a la boca. En algunas zonas se celebraban los jueves y los sábados, en otras miércoles, sábados y domingos y en algunas a diario y, ya a principios del siglo XX, parece ser más un baile de jóvenes —mientras las personas de más edad hilan— que una reunión de trabajo. En ocasiones se hacía un *amagüestu* (asado de castañas) durante la fila, pagando las mozas las castañas y los mozos la sidra.

Otras ocasiones de carácter festivo y básicamente ligadas al cortejo son los *formaos* y *magüestos* de castañas, donde el consumo de sidra —que en estas reuniones de invierno podía ser dulce o poco fermentada— se encuentra muy presente. Hay que señalar que, hasta la llegada del maíz y las patatas, las castañas constituían uno de los principales alimentos de la monótona dieta del campesinado asturiano y que su consumo seguía estando muy presente durante toda la época contemporánea. Los *formaos* se celebraban en las casas, y recibían tal nombre porque las castañas se asaban en hornos. Los testimonios recogidos por folkloristas como Aurelio de Llano son,

una vez más, sumamente ilustrativos en este sentido. El *magüestu* (*amagüestu* o *magosto*) puede ser una reunión de mozas y mozos amenizados por la música y el baile, o una celebración casera organizada por una familia. Era costumbre que las mozas se encargasen de *aguetar* (recoger) las castañas y los mozos corriesen con los gastos de la sidra. En todo caso, y como lo describe con su habitual concisión de Llano, las vertientes festivas parecen dominar claramente en su estructura.

Volviendo de nuevo a los cortejos a que servía de cobijo el *amagüestu*, la vigilancia con que eran observados por las autoridades no era ni mucho menos nueva. El obispo Pisador los había acusado ya, en la segunda mitad del siglo XVIII, de ser una mala y perniciosa costumbre por los peligros que corrían mozos y mozas en tales sesiones nocturnas y daba aviso a los curas de que debían proscribir las. Las actitudes de censura hacia las fiestas campesinas tenían, por tanto, una historia larga, y una trayectoria que ilustraba tanto el pertinaz empeño de la iglesia por fiscalizar las costumbres, cuanto la insistencia de los sectores populares en continuar con un ejercicio, una y otra vez condenado a lo largo de los años.

En todo caso, este tipo de celebración donde lo sustantivo, al margen del cortejo, lo constituye el consumo de castañas y sidra, se puede extender a otro tipo de reuniones con distintos núcleos funcionales y fuera de los ámbitos campesinos. El *amagüestu*, de hecho, podía convertirse en una simple fiesta corporativa de este o aquel gremio u oficio:

“Los pescadores de Ribadesella y Llanes residentes en Gijón nos reunimos ayer en la taberna de El Colungués [...] para solemnizar el *amagüestu* que vosotros celebrasteis en Ribadesella. Merendamos en abundancia callos, castañas y queso, rociado con sidra ” (El Noroeste, 1904)

La sidra, por lo demás, podía también arropar muy distintos actos del propagandismo católico:

“Deseoso el R. P. Bustillo de dar unas horas de expansión a los niños y niñas que forman parte del catecismo, dióles, en la tarde del domingo 12 del corriente, en el Paseo de San Pedro, un abundante *magüestu*, con sidra, ante una concurrencia numerosa. Amenizó el acto la banda de música; hubo diálogos en bable [...] siguieron bailes.” (El Correo de Llanes, 1893)

En los complejos procesos de socialización campesina, por otra parte, operaban instancias particularmente activas como la formada por los mozos, que daban vida a tradiciones rituales de muy diverso tipo como los *aguinaldos*, *devotos*, carnavales, etc., y en donde, como bien es fácil suponerse, hacían como de costumbre acto de presencia los alimentos y la bebida. La mocedad es un grupo organizado y sumamente activo que opera a partir de solidaridades temporales y obligatorias. Su labor en los actos simbólicos de autoafirmación de la comunidad le confiere una especial significación. Y la inclusión en este grupo se realiza a través de un rito de paso consistente precisamente en el pago de bebida para todos los demás. Ello daba paso a varios años de subordinación a los mozos mayores, que eran quienes tomaban las decisiones sobre las actuaciones a llevar a cabo. La salida del grupo se producía con otro rito de paso: el matrimonio, que suponía la creación de una nueva unidad de producción y consumo.

El ciclo navideño en la región comenzaba por Santa Lucía, siendo los días de Navidad, san Silvestre y Reyes las ocasiones preferidas por la mocedad en este caso para llevar a cabo las mascaradas invernales y los aguinaldos. Estas fiestas están caracterizadas por los disfraces y las acciones burlescas. Dentro de cada cuadrilla había una jerarquía con cometidos muy precisos. El *caporal* o *mayoral*,

generalmente el soltero de mayor edad, dirigía la ronda; el *bolsero*, llevaba la contabilidad; y podía haber dos contadores y un rezador. Las mozas, por su parte, también podían pedir el aguinaldo. Una vez concluida la ronda, sobre las diez de la noche, los mozos se reunían en casa de un vecino, cocían las castañas en el horno y obsequiaban con ellas y con sidra a las mozas allí reunidas.

En fin de año tenía lugar la celebración de los *devotos* (también llamados los *estrechos*), que consistía en la formación de parejas por sorteo las cuales debían actuar como tales mientras durase la fiesta. En este tipo de sociedades cerradas, los *devotos* eran una forma de regular las relaciones previas al noviazgo, intentando asegurar lo máximo posible la endogamia en la misma unidad de población. Así lo recogen nuestros principales folkloristas: El día de reyes, el *devoto* va a buscar a su casa a la *devota* que le tocó en suerte, la lleva al baile que se celebra en el sitio de costumbre, y la obsequia con dulces, vino o sidra.

Los ritos de paso son fenómenos de gran trascendencia para el funcionamiento y la perpetuación de la comunidad. Son comunes a todos los grupos humanos, alcanzando su más completa expresión en sociedades de carácter estable y a pequeña escala. Buscan, en definitiva, un equilibrio entre el cambio y la continuidad. Por ejemplo, en la sociedad tradicional asturiana se ofrecía un banquete para celebrar una boda. Éste tenía una gran importancia no sólo como celebración que significa la aceptación de los nuevos esposos como nueva unidad de producción y consumo, sino también como encuentro entre los dos grupos de parentesco que firmaban una alianza de vida y frecuentemente de patrimonio. Con frecuencia se cocinaba en casa lo que se iba a comer en la celebración y después se llevaban al *chigre* o merendero las ollas, para allí consumir nada más que las bebidas. Si sobraba comida, se hacía un paréntesis en el baile

de la tarde y lo terminaban. Por ejemplo, en el concejo de Cabrales era costumbre que el novio pagase a sus expensas una fiesta a sus convecinos y, de no cumplirse este precepto, la vida en el pueblo podía tornarse insoportable. Existía también la tradición de las tornabodas, que en algunos lugares se celebraba una semana después del evento y en otras el primer festivo tras el enlace. Está consistía en una comida, pero con menor número de invitados. Los regalos de boda solían ser productos de la tierra, llegando en ocasiones a reunir una modesta cosecha suficiente para alimentarse el resto del primer año de casados. Estos regalos recibían en algunas zonas el nombre de *rebodo*. En los ámbitos urbanos, por su parte, comenzaban algunos mozos a celebrar despedidas de soltero.

En el término municipal de Tineo, entrado ya el siglo XX, aún existía la costumbre de la *frarada* que consistía en que en la víspera de la boda la madrina envolviese a la novia en una sábana y la metiese en la cama y, a la luz del candil y con un jarro de sidra, la velaba el novio hasta la madrugada, estando presente la madrina. Tal hábito confirma, en cualquiera de los casos, la presencia de la sidra en el occidente de la provincia. Cuando nacían los hijos la comensalidad también hacía acto de presencia. Por ejemplo, en el concejo de Pares, una vez verificado el alumbramiento, se congregaba a el pueblo en casa de la parturienta y se convidaba a todos a beber y comer.

Otra de las ocasiones en que se rompía la monotonía campesina estaba relacionada con la muerte. El velatorio (en Asturias *velorios* o *mazaricones*) y el funeral constituía un acto comunitario que, para algunos de los participantes, podía constituir una ocasión lúdica. El consumo de sidra también se constata en estos rituales funerarios. Era costumbre celebrar un banquete en la casa en que fallecía uno de sus miembros, siendo generalmente los vecinos los que aportaban la comida y la bebida. La casa donde tenía lugar

el velatorio solía ofrecer castañas y sidra a quienes se quedaban a pasar la noche —solían hacer los hombres tertulia en el exterior de la casa— y, tras el sepelio, se acostumbraba a dar a los pobres pan y sidra además de limosna. Por otra parte, en algunas zonas, hasta finales del siglo XIX al menos, el banquete mortuorio tenía lugar en el atrio de la iglesia parroquial. En ocasiones se llegaron a cometer tales excesos que el obispo Pisador los llegó a prohibir severamente. La costumbre, por mencionar un caso destacado, la describe «Clarín» en su cuento *Manín de Pepa José*.

Fuera de estas ocasiones excepcionales, la sociabilidad más cotidiana vivía su momento crítico los domingos. Por la tarde se solía acudir a la taberna del pueblo a beber sidra o vino y a jugar a los bolos, a la llave o chapa, y a la brisca (tresillo de los pobres) o al tute, tornando al oscurecer a sus hogares. La sociabilidad asociada al consumo de sidra era un elemento de primer orden para el disfrute de los domingueros, y daba lugar a más de un conflicto en torno a su consumo. Por ejemplo, la Guardia Civil de Oviedo recibía en 1925 orden de impedir, con toda energía, el establecimiento los domingos de puestos ambulantes de venta de sidra y otras bebidas, a cargo de personas sin garantía alguna, que no satisfacían la contribución de ambulantes. Esta medida se ponía en marcha en la medida en que dichos puestos significaban una competencia ilegal y una merma de la Hacienda.

La sidra, en todo caso, fue también utilizada como agente electoral y no fue infrecuente que candidatos de diversas tendencias intentasen comprar, o aletargar y doblegar las voluntades, recurriendo a copiosas y obsequiosas donaciones del ambarino caldo. De este modo tan gráfico lo expresaba el diario gijonés *El Noroeste* a la altura de 1905: “Como ayer hubo sidra de balde para muchos electores, abundaron las *pítimas*, no escaseando tampoco las broncas y

reyertas.” En 1918 volverá a insistir el diario en la utilización de la bebida como medio apto para la búsqueda de votos, calificando las donaciones etílicas de “pasatiempos electorales”. El rotativo insistía en que

“[...]el oro electoral hacía correr la sidra y a la noche resonaban los gritos ¡Viva Revillagigedo! El transparente licor asturiano llenaba las copas y embriagaba los sentidos haciendo olvidar unos momentos los pergaminos del despotismo. He aquí un nuevo método de embotar las conciencias, para que sean dóciles a las cadenas reaccionarias”. (El Noroeste, 1918)

En la actualidad se ha asistido a un evidente proceso de institucionalización de la sidra. Si durante la Restauración se registraba un proceso de tipificación del consumo de sidra con fines mercantiles, realidad que también se tornaría palpable en el caso de ciertas costumbres tradicionales campesinas, desde la posguerra se puede hablar del impulso hacia un tipismo con objetivos institucionales. Ello se acometerá través de eventos como los concursos de escanciadores —que se registran desde principios de los años 50—, del Festival de la Manzana de Villaviciosa o del de la Sidra de Nava, ocasiones en las que se conjugaba el ocio con el negocio y donde, además, se presentaban puntualmente los avances de interés para el sector. Este proceso de institucionalización alcanzaría también a la ocasión de consumo sidrero de mayor entidad; comenzando celebrarse, como se ha detallado, numerosas espichas institucionales o empresariales.

3. El discurso protemplanza y sidra

La lucha contra el consumo de alcohol debe ser puesta en relación con los intentos de control social y de ataque hacia la cultura popular tradicional y sus formas de recreo. El fin perseguido era imponer un ocio racional, que no tuviese como consecuencia el absentismo o la falta de disciplina. Pese a ser un espacio difícilmente interferible, la taberna no se verá libre de los intentos por parte los grupos dirigentes de controlar un lugar de sociabilidad popular en el que se daban prácticas tan molestas para el orden establecido. Sin embargo, el importante papel que la sociabilidad asociada al consumo de alcohol jugaba en la vida del proletariado hacía que ocupase una posición preeminente en las críticas de las élites, para quienes la tasca era un compendio de indisciplina y conducta manirrota del pueblo. Esta hostilidad ofrece pautas acerca de la autonomía relativa de las clases populares en algunos reductos de su conducta social, y de la eficacia de sus estrategias de resistencia. En realidad tras la crítica moralista a la taberna se escondían otro género de preocupaciones que superaban de largo la inquietud por el consumo de alcohol. Lo que verdaderamente causaba pavor a los higienistas y reformadores sociales era que este espacio era demasiado polifacético y en él podía tener asiento tanto el juego como la política. Nada más natural, por tanto, que los escritores de la época la fuese criminalidad su rasgo distintivo. Los defensores de la abstinencia, en efecto,

establecieron una relación directa entre el alcoholismo, la taberna y el socialismo, lo que fue un argumento muy manido para desacreditar la lucha obrera y marginarla, presentándola, al cabo, como obra de enfermos mentales y borrachos. Obviamente, ello traía aparejado un trasfondo de terror hacia la huelga y la revolución.

La lucha contra la taberna, en realidad, apareció encuadrada a menudo en una de las disciplinas de control social de mayor desarrollo, la del paternalismo. Con ella se trataba de fijar a la población y adaptarla a las nuevas condiciones de trabajo. Los patronos de la primera industrialización hubieron de hacer frente a una difícil situación, la de los aparentemente desordenados hábitos de trabajo heredados de la época preindustrial, siendo la cultura popular percibida por los patronos como ignorancia, indolencia y haraganería. El absentismo, la celebración de “San Lunes”, las formas embrionarias de sabotaje y, sobre todo, la distribución irregular e irracional del tiempo de trabajo significaban un constante quebradero de cabeza para los empresarios. En buena medida, además, esos “defectos” eran vividos por los trabajadores como formas de resistencia a las condiciones cambiantes de su medio. Contra todo este conjunto de conductas, las prácticas paternalistas actuaron entre el estímulo y la coacción. Se pretendía también evitar la auto-organización obrera, y sustituir las relaciones horizontales y de solidaridad de clase por las verticales y jerárquicas en cuanto a lealtad y fidelidad, y la higiene y la filantropía fueron los medios más socorridos para combatir la rebeldía de las clases populares. La plasmación de estas prácticas sería el poblado paternalista, que aspiraba a convertirse en una unidad autosuficiente en la que conviviesen todas las clases sociales, evitándose de paso los peligros de una experiencia vital y cotidiana unilateralmente obrera. Quedaba claro que el tugurio donde vivía el trabajador era una fuente de inestabilidad laboral, y que lo que éste no podía ofrecer el obrero lo buscaba en la taberna; allí era donde

acudía principalmente el obrero soltero, y por ello se emprendió una política familiar que reforzaba la erradicación de la mujer del proceso productivo acentuando su papel de “ángel del hogar” y de paciente cuidadora del varón proveedor.

Una de las prácticas más manidas en todo este entramado consistiría en la medicalización del alcoholismo, que tuvo una fuerte impronta moral, heredando la medicina las viejas funciones clericales ya que, en vez de insistir sobre los peligros físicos de la ingesta de bebida, atendió principalmente a lo pernicioso del vicio, poniendo también el acento en el desenfreno sexual y las enfermedades que acarrearía. Se defendía la urgencia de corregir los defectos *sociales* del bebedor y la domesticación de la clase obrera pasaba por la intervención estatal en concepto de Salud Pública.

En España, al contrario de lo que sucedió en otros países de capitalismo afianzado, la lucha antialcohólica apenas llegó a desarrollarse, sin duda debido a la escasa industrialización del país. Las sociedades de templanza, los asilos para bebedores o las legislaciones antialcohólicas no jugaron un papel destacado; y aunque se registraron constantes iniciativas en este sentido, a menudo no rebasaron el plano teórico. Sin embargo, la recepción del discurso antialcohólico tuvo una significativa repercusión en Asturias, donde generó una abundante literatura sobre la materia.

De un modo especial, las teorías degeneracionistas gozaron de una temprana atención. Así, ya desde sus primeros tiempos, los diarios regionales recogieron los acontecimientos relacionados con el tema en ámbitos que iban desde la simple reyerta local hasta las políticas internacionales en materia de alcoholismo. Más allá de las manifestaciones fisiológicas del vicio, el abuso conducía también a la suciedad, a la pereza y a la miseria, lo que constituía un excelente caldo de cultivo para la tuberculosis. En estas

fechas aparece *El alcoholismo en Asturias* del médico y abogado Arturo Buylla y Alegre en el que la patología era considerada la gran plaga de su época, predisponiendo al individuo al vicio y al crimen; y dejándolo en estado de estupidez, lo que se perpetuaba en la descendencia. A parte de todo ello, impulsaba al suicidio, al homicidio e incluso al incendio.

Así pues, dentro de su variedad, el conjunto de estos testimonios ilustra con sobrada elocuencia que el alcoholismo comenzaba a ser considerado la mayor úlcera social a la hora de destruir la salud de los individuos y preparar las semillas morbosas para los seres que se engendraban. De este modo la herencia alcohólica era considerada como causa de la ruina y el desastre de muchas familias obreras y era origen de la vagancia, la mendicidad, la locura y, cómo no, el crimen.

Generalmente para los sectores conservadores de la sociedad el alcoholismo fue considerado como una forma de *opresión* para la clase obrera, siendo además promovido principalmente por quienes estaban organizados, que no tenían derecho alguno a quejarse cuando en realidad malgastaban su sueldo en la taberna; y que era harto recuente que fuese un obrero embriagado quien excitase las protestas. Por otra parte, en algunas zonas industriales se extendía también la acusación de que las bebidas entraran de modo habitual en la alimentación familiar, abusando de ellas mujeres y niños.

Un método de excepcional valor para realizar un seguimiento del discurso es el recurso a las topografías médicas. Estas monografías constituyen, sin duda, un interesante género de literatura médica con un destacado desarrollo en la Asturias de esta época. A través de ellas se puede observar, por ejemplo, cómo la sidra, elemento imprescindible en las formas de sociabilidad regionales, pasa de ser un sano estimulante campesino, a convertirse en uno de los

principales catalizadores de la plaga del alcoholismo en las zonas urbanas o en las que existía una significativa presencia obrera. Un médico rural como Joaquín Vilar Ferrán se lamentaba en 1921 de que en el concejo de Cabrales no se produjese en gran cantidad el bonancible “néctar asturiano” y que los vecinos del lugar prefiriesen el vino tinto. Para otros autores el consumo del caldo regional era menos pernicioso que el de otras sustancias. El autor de la topografía médica de Castrillón, por citar algún caso, presentaba la sidra como un producto prácticamente inofensivo y Pascual Pastor consideraba, a mediados del siglo XIX, que la sidra tenía mejores cualidades que el vino, siendo prueba de ello la menor criminalidad de la región respecto a otras provincias. Pese a estas argumentaciones, ya había por la época quien opinaba que, no pudiendo el obrero acceder al consumo de vino, abusaba de caldos más nocivos como el aguardiente o la sidra; uno por su alto contenido alcohólico y la otra porque demandaba una ingestión masiva. Sea como fuere, la parte positiva del discurso sobre el consumo de sidra cabría enlazarlo con las posiciones ideológicas de ciertos sectores conservadores que idealizaban el atrasado mundo campesino como un ámbito exento de tensiones oponiéndolo a la situación conflictiva de las comarcas industrializadas.

En todo caso, esta indulgencia respecto a la sidra variaría de modo considerable de unos autores a otros, o según las zonas. J. de Villalaín, en su *Topografía médica de Avilés* (1913) indicaba que, en las noches de los sábados y las tardes de los domingos, había individuos que trasegaban quince o veinte botellas y denunciaba la antihigiénica costumbre de compartir el vaso, fuente de contagios, que no rotación de «democrática hermandad que la sidra presta al corro de bebedores». De este modo, una de las costumbres más dañinas para la población la constituía el “ir a la sidra”, que implicaba un consumo inmoderado y prolongado. Para Villalaín el sidrero el

más degradado de los alcohólicos; aspecto éste que cabría relacionar con la extendida suspicacia de las capas hegemónicas a la dilatada expresión de la sociabilidad que propiciaba la sidra.

Había que tener en cuenta, según indicaban estos autores, el que las adulteraciones que se hacían del caldo regional lo convertían en una sustancia que resultaba sumamente perniciosa; al igual que la práctica de añadirle alcohol para fortificarlo, de ahí que todas las medidas restrictivas debían ampliarse también a los lagares. De la sidra como principal agente de la alcoholización de la población se cuenta con ingeniosos testimonios como el publicado por *El No-roeste* en 1909, que acababa por concluir: «¡Si quemasen todos los lagares!».

No se puede dejar de señalar que incluso la taberna, principal caballo de batalla en la elaboración del discurso temperante, se libraba en ocasiones de su carga peyorativa cuando se ubicaba en determinadas zonas rurales, dando lugar al hecho a descripciones del fenómeno cuando menos paradójicas. Por ejemplo, el propio Villalaín, para el caso de Soto del Barco, señalaba que las tabernas se podían equiparar con el casino o el ateneo para el pescador, achacando tal circunstancia a la benéfica influencia del ama de casa, laboriosa y amante del ahorro. Más allá en este aspecto llegaba la opinión de Eladio Junceda cuando afirmaba que el en concejo de Navia el consumo etílico era moderado y fomentaba sanamente la camaradería. Los vecinos de Tapia de Casariego ni siquiera llegaban a niveles mínimos de consumo y huían de la tasca con denuedo, en similares términos se expresaba el autor del trabajo correspondiente a Degaña, y en un ejemplo tomado de la topografía médica de Corvera se señala que el alcoholismo era desconocido en el concejo, pese a que el consumo era elevado sobre todo entre los obreros. Este discurso cabría enlazarlo, pues,

con la idea de las cualidades tonificantes del ocio campesino que generaría menos ejemplares viciosos que el del obrero, independientemente de las cualidades de los alcoholes.

En cualquier caso, la documentación generada por las élites sociales refleja por lo general a la clase obrera como intemperante y a las tabernas como lugares de depravación y violencia. Si la taberna rural fue presentada con frecuencia de modo más indulgente fue tal vez por su carácter más interclasista, o por ser tienda mixta o estanco y por ser indispensable en la articulación comunitaria dada la dispersión del caserío.

El campesinado, de todos modos, tampoco se verá libre de pecado, en especial si se considera la existencia del obrero mixto, que compaginaba su trabajo en la mina con las tareas del campo, lo que supuso una fuerza de trabajo barata y abundante en las primeras etapas de la industrialización pero que se convertirá posteriormente en un obstáculo para la plena proletarización de la mano de obra al menos hasta la coyuntura impuesta por la Primera Guerra Mundial. Éste no sólo perdía tiempo a causa de atender la explotación campesina, sino también en mantener activada la densa red de relaciones sociales propias de su universo campesino, lo que se traducía en un alto grado de absentismo tras una celebración u otro tipo de compromiso social.

Ante esta situación los empresarios, incapaces de organizar una explotación *racional* del obrero, se propusieron arrancarlo de su dimensión campesina y convertirlo en un productor obediente y disciplinado. Esto suponía acabar con sus formas de entretenimiento tradicional y desarrollar toda una serie de prácticas paternalistas, para lo que se contaba con la acción de ingenieros especialistas en racionalización productiva y planificación del trabajo, que se propusieron romper los ritmos irregulares de la producción preindustrial.

Personajes como F. Gascue, J. Suárez o F. García Arenal, serán quienes pongan en marcha iniciativas en esta dirección mediante prácticas como la construcción de viviendas obreras, que facilitasen un control más estricto de la fuerza de trabajo, o de casinos para el ejercicio de un ocio racional. Tras estas actuaciones filantrópicas e higiénicas se escondía, por tanto, un denso entramado ideológico que aspiraba a un nada disimulado ejercicio de control social y a la explotación óptima.

Era en este contexto en el que reconocidos reformadores sociales como A. A. Buylla expresaban su insistencia en el peligro que suponía el alcohol, en tanto que inductor directo a la delincuencia. El ocio obrero se había convertido, pues, en un problema patronal, y en esa línea se comprenden mejor las acusaciones de *pereza* o *indolencia* que se arrojaban sobre una mano de obra industrial todavía con múltiples lazos en el universo campesino. Así pues cuando los labradores se convertían en obreros fabriles o mineros se advertía la tendencia atávica a la *holganza* por la facilidad con que hacían fiesta o asistían a los mercados de las villas, donde llevaban a cabo libaciones copiosas, hacían gastos excesivos y organizaban pendenencias lamentables. Lo que más perturbaba a las empresas, de todos modos, no era el desorden moral de los antros tabernarios, sino la merma productiva que suponía su frecuentación. Los días de paga, por ejemplo «había mucho borracho y faltaba demasiado personal al trabajo», y la situación podía prolongarse en días sucesivos a causa de algunas colosales resacas.

La acusación de intemperancia se hacía extensible también a otras categorías laborales distintas al proletariado regional. Así, la topografía de Carreño hace referencia a cómo el abuso del alcohol hacía estragos entre los pescadores no sólo por su toxicidad, sino también por la perversión en la educación de quienes desde niños

se habituaban a ver con normalidad estos excesos, y a seguir ejemplos detestables, incluso lo hacían las mujeres de las clases populares. En este sentido, J. de Villalaín advertía que otra imperdonable falta la cometían los padres que llevaban consigo a los niños a la taberna y hasta los invitaban a beber un poco; constituyendo el embrión de futuras borracheras. No era de extrañar entonces que la prensa regional se escandalizase ante los casos de alcoholismo infantil.

La literatura del periodo, en efecto, —tanto la “científica” como la de ficción— hará referencia constante a la degradación moral de los obreros, presos de la ignorancia y del vicio, y lo hará enmarcando sus descripciones en un espectro semántico negativo cuyo eje era frecuentemente la bestialidad; y en el que, además, no tenían cabida generalmente las penosas condiciones de vida y de trabajo de los obreros, exacerbándose así la acusación de intemperancia.

La multiplicación del número de proletarios, como es lógico, traerá consigo una nueva problemática social, y las organizaciones obreras comenzarán a promover huelgas y sociedades de resistencia, alcanzando sus primeros éxitos reivindicativos; y en ese ambiente han de situarse las transformaciones que propiciarán un nuevo uso social del alcohol y la fuerte impronta obrera que adquirirá la taberna, cuestiones todas ellas contempladas con no poca preocupación por parte de unos sectores burgueses que asisten con inquietud a lo que perciben como realidades fatales e inevitables, en cierto modo, de desarrollo industrializador. El vicio de la bebida, pues, solía aparecer acompañado de bastantes otros, como consecuencia lógica del mal género de relaciones y hábitos que se contraían en las tabernas.

De este fenómeno de la frecuentación de las tabernas, convertidas en prósperos negocios, así como del complejo cambio en las

costumbres que generalmente llevaba aparejado, dan cuenta también testimonios literarios como la certera descripción de Clarín en *La Regenta* o como el de Palacio Valdés en *La aldea perdida*, que señala que *La abundante oferta de trabajo en minas y fábricas atraía a operarios de fuera de la provincia que eran quienes pervertían el estilo de vida, las aficiones y las costumbres.*

La taberna, sin embargo, se integraba en un arraigo indudable con las formas de vida y las prácticas sociales populares, y se cuenta con algunos testimonios que dan buena cuenta de ello. Por ejemplo, en su conferencia de 1903 “El obrero y la taberna” para el Centro de Sociedades Obreras, J. M. Llanas Aguilaneto lo expresaba de forma bastante precisa: «Allí van a vivir un poco de vida real los que no tienen otro refugio». El popular Adeflor, frecuente denostador de los males tabernarios, veía en cambio lógico, a comienzos del siglo pasado, que el obrero acuda a este tipo de locales al no tener otra alternativa.

En otro orden de cosas, y tal y como se ha señalado, la subsistencia del calendario festivo agrario entre el proletariado urbano fue motivo de continuo desvelos para quienes pretendían racionalizar la producción industrial. Lo que se pretendía desde estos sectores, en definitiva, era reducir al mínimo el tiempo de ocio obrero, que debía limitarse a lo justo para reponer las fuerzas. De ahí la conveniencia del descanso dominical y que se desarrollasen políticas paternalistas, no pocas veces sufragadas con descuentos en los salarios de los trabajadores, con el fin de optimizar la vida laboral de un trabajador cada vez más experto y más desvinculado de sus antiguos referentes agrarios.

Tal y como se señalado, el alcoholismo fue rápidamente asociado a la delincuencia y a su aumento en la región, y ello hasta convertirse en el verdadero núcleo de la argumentación contra las

bebidas alcohólicas. En realidad cuando el alcoholismo empezó a ser un problema de la sociedad industrial, la taberna comenzó a ser descalificada por parte de sectores ideológicos de muy diverso tipo, desde el movimiento anarquista hasta los grupos más conservadores y el estamento clerical; y al desarrollo de un discurso antietílico tremendamente medicalizado se le dotaba, en consecuencia, de un soporte *científico*. En 1900 aparece *La criminalidad en Asturias* de Gimeno y Azcárate en la que establecía una relación directa entre alcohol, taberna y crimen. De este modo, para el teniente fiscal de la Audiencia de Oviedo el principal factor del aumento de la criminalidad en la región lo constituía el desorbitado consumo alcohólico, que gozaba de total impunidad y del que incluso se hacía alarde, puesto que el no conllevaba la desconsideración social.

La acusación de la taberna como espacio sustancialmente violento contaba, por supuesto, con múltiples y reveladores ejemplos que van desde la agresividad generada por el consumo de alcohol, pasando por los desgraciados efectos del despilfarro, hasta llegar incluso a las derivaciones etílicas que acaba provocando la intrínseca maldad de los obreros y sus desordenados apetitos sexuales. Los “desordenes” de la sexualidad, de hecho, y más aún la práctica de la prostitución, eran de modo frecuente asociados a los establecimientos de bebidas, e incluso la obra de Clarín abunda en estos extremos. De forma muy gráfica lo expresa el autor de la topografía médica de Tineo de 1907 cuando postula que el alcohol empujaba al libertinaje, primer peldaño del crimen. El alcoholismo constituiría, además, una de las principales causas de los atentados contra la propiedad. Los crímenes de sangre, por su parte, tenían casi siempre su origen en las tabernas; y ya en 1907 el catedrático Enrique de Benito establecía que las causas principales de la delincuencia estribaban en el alcoholismo, la generalización de las armas y la adopción de los juicios por jurado, que propiciaban la impunidad en la comisión de

delitos. A mayor abundancia, Gimeno y Azcárate situaba en los distritos judiciales de Gijón, Lena, Oviedo, Siero, Laviana y Avilés, que concentraban la mayor parte de la población obrera de la provincia, el 58 por ciento de los crímenes cometidos en el periodo en el que se centra su obra, argumentando además que era en ellos donde se consumían dos tercios del alcohol de la región. De la violencia tabernaria dan cuenta también los testimonios literarios, por ejemplo en la obra de Palacio Valdés —el episodio del apuñalamiento de un tabernero por un minero en *La aldea perdida* es claro en este sentido— o en la de Rafael Riera; autor este último particularmente explícito en su descripción del alcoholismo pendenciero y fanfarrón en su cuento *Almas en pena*.

Por otra parte, para quienes participaron en la elaboración de este discurso condenatorio se asociaba claramente el movimiento obrero y la delincuencia, teniendo ésta en numerosas ocasiones como desencadenante el socialismo. Así pues, aunque algunas demandas obreras fuesen justas, las convulsiones sociales y las huelgas tornaban al obrero, antes dócil y sumiso, en indisciplinado y pendenciero debido al abuso del alcohol, a la mala calidad de las bebidas y a la mucho que se bebía.

Esas eran las razones para que finalmente en las Cuencas Meneras, por ejemplo, el alcoholismo hubiese llegado a tal grado de desarrollo que el homicidio acabase siendo el pan nuestro de cada día. Lo que se manifestaba en un individualismo grosero que alimentaba todo tipo de vicios. También se interpretaba como un rasgo de tremendo egoísmo el hecho de que se asociase el obrero, dando así cuerpo a perniciosas organizaciones como el Sindicato de Obreros Mineros de Asturias, en su seno —se argumentaba— se observaba entusiasmo y unanimidad en la lucha cuando se presentaba un conflicto por una subida de jornales; y descontento, apatía

y disconformidad, en cambio, cuando se planteaban demandas de otro tipo y más apegadas al conjunto de la sociedad —por ejemplo escuelas u orfanatos—.

Independientemente de los matices de las contradicciones presentes en testimonios como estos, la asociación entre alcoholismo, socialismo y huelgas se hizo verdaderamente frecuente en el discurso de aquellos sectores interesados en la domesticación del obrero de la región y su sometimiento a las disciplinas industriales. Para quienes lo estaban elaborando, los conflictos laborales estaban motivados por una minoría que coaccionaba y amenazaba, pudiendo ocuparse así de la ocupación que más les agradaba: la vida tabernaria. Las tabernas eran para las empresas lugares en los que se planificaban las huelgas y su evitación formaba parte indisoluble de los objetivos patronales, necesitando para ello de operar en varios frentes.

Incluso en un diario como *El Noroeste*, uno de los de talante más progresista y de los más adscritos a la comprensión de los problemas populares en la región, se acabarían suscribiendo posiciones similares a las de las cabeceras más conservadoras.

No dejarían tampoco de penetrar las formas modernas de criminalidad en las zonas rurales, lo que evidentemente podía ser achacado a la extensión del servicio de bebidas en estos ambientes. Además parece que, ante el aumento de la vigilancia que se produce en los núcleos urbanos, las pendencias derivadas del consumo de alcohol se trasladaron a las zonas rurales periurbanas.

La vinculación de los mineros al chigre parece, desde luego, un hecho bien establecido. Los pozos solían estar alejados de los lugares de residencia y, por tanto, las muchas tabernas abiertas en el camino constituían una oportunidad ineludible para estimular la sociabilidad y fomentar unos contactos interpersonales que la dispersión del

hábitat y lo apretado de los horarios dificultaban. No es extraño, en consecuencia, que el obrero industrial —y sobre todo el minero— aparezca sistemáticamente asociado a la taberna. Los obreros y sus hábitos serán denostados por Pérez de Ayala en su novela *La pata de la raposa* (1911), en la que describe a unos mineros camorristas y sobornables a cambio de sidra. Palacio Valdés, se expresa en parecidos términos en *Santa Rogelia* (1926) cuando relata cómo ni el haber contraído matrimonio con la moza más deseada de la comarca logra que el malvado minero consiga abandonar sus hábitos perniciosos. La carga negativa de la taberna afectó también a aspectos como el de la incultura de quienes la frecuentaban. Jaime Illanes sostenía en 1903 desde *El Noroeste* que si la cultura de un pueblo está en razón directa del número de escuelas, podía decirse sin temor que el grado de salvajismo está en razón directa del número de tabernas.

La Iglesia fue también un decidido flagelador de los espacios tabernarios, especialmente siendo lugares libres para blasfemar. Su preocupante extensión, pese a haberse emprendido vigorosas campañas en su contra, ilustraba en realidad la capacidad de resistencia efectiva ante los intentos de imposición de normas morales desde las instancias del poder; así como de la pérdida de peso específico del estamento eclesiástico en aquella época, frente a las tendencias a la laicización de la sociedad asturiana, embrionarias pero no por ello menos reales. Ya en el último tercio del siglo XIX el polígrafo González Solís describía sentidamente la terrible vergüenza y horror que le causaba tanta blasfemia como se profería. De todos modos, parecía ser éste un hábito bastante arraigado en ciertos sectores sociales; como sugería uno de los relatos a publicados en la *El Pueblo Astur* en 1913: «apenas hubo traspasado los umbrales de la taberna, comenzó a dar grandes gritos, blasfemando groseramente»; y toda esta maledicencia tan sólo para que le sirviesen una botella de sidra.

Sin embargo, en la literatura también podemos encontrar representados curas aficionados a la sidra, y clientes habituales de las tabernas, como el que describe A. Camín en su novela *La Carmona*. No se trataba de puras fabulaciones, saliendo de la ficción los responsables de la Hullera Española advertían también, a finales del siglo XIX, de la existencia de algunos religiosos con decida tendencia a frecuentar los templos de Baco.

Las políticas concretas de contraataque al alcoholismo no alcanzaron en la región, al igual que en el resto del país, un desarrollo significativo, quedando en iniciativas que habitualmente no solían rebasar el simple plano teórico. No dejó por ello de desarrollarse, sin embargo, un interesantísimo discurso contra la intemperancia y sobre las soluciones que podían conducir a paliar los males acarreados por las patologías derivadas del abuso del alcohol.

En resumen, aunque hubiese condiciones que empujaban al obrero a beber, este acto sería fruto, sobre todo, de su intemperancia. En el caso asturiano, además, puede que lo más alarmante fuese el consumo de sidra, que por su baja graduación etílica se podía consumir en grandes cantidades, lo que daba lugar a unas prácticas de sociabilidad más prolongadas con los evidentes peligros que ello conllevaba. En este discurso no sólo se demonizó la taberna, pues el grado de seguimiento del modo tradicional de celebrar fiestas y mercados hacen más comprensible la obsesión por el rendimiento industrial que transpiraba el mundo empresarial.

El chigre continuaría durante buena parte del periodo actual concitando los ataques de los sectores hegemónicos de la sociedad. Las autoridades franquistas no fueron ajenas a mantener la líneas maestras del ya bien configurado y perfilado discurso antialcohólico y, apoyándose también en las directrices de la Iglesia —institución con la que el nuevo Estado había acometido una más que

estrecha fusión—, se perseguiría al intemperante con argumentos ya manidos en muchas ocasiones —lo que no constituía ninguna novedad—, pero con el nuevo matiz de poder incluir a quienes se considerase desafectos al régimen. De todos modos, en el seno de este no demasiado redefinido discurso, es significativo el hecho de que la sidra ya no ocupase un papel tan preponderante como lo había hecho durante las décadas anteriores a la Guerra Civil; cuando su consumo se había demonizado de un modo en que se consideraba al caldo regional, en no pocos casos, el peor brebaje al que se podían entregar las intemperantes clases populares, especialmente en los ambientes netamente obreros de la región.

Conclusión

Por ser un producto de gran arraigo regional, alrededor de la sidra se ha generado un rico y complejo conjunto cultural que ha quedado profusamente reflejado en el campo de las representaciones colectivas. La sidra es un alimento y una bebida alcohólica muy presente en la vida cotidiana de los asturianos y en sus formas de sociabilidad, y de su producción y consumo se ha derivado una abundante cultura material autóctona. La sidra, al igual que la cerveza o el vino, representa el resultado de un saber y una tecnología compleja que, como producto cultural, se mueve entre la tradición y la innovación. Por consiguiente, una dimensión de tanto calado no puede dejar de rastrearse en el campo de la creación artística, tanto culta como popular, a la par que consigue una honda impregnación en el imaginario colectivo de una sociedad.

Pese a su imagen de tipismo y de vestigio de un mundo tradicional, la sidra acabó siendo una de las señales más ciertas y seguras de la inexorable modernización social y económica del sector agrario asturiano.

Bibliografía sumaria:

Luis Benito GARCÍA ÁLVAREZ, “Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936), Oviedo, Tesis Doctoral, 2008. (Premio extraordinario de doctorado).

- “Sidra y manzana en Asturias”, Oviedo, KRK, 2013.
- “Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (de la Guerra Civil a nuestros días)”, Estudio realizado para el Principado de Asturias como base documental de la candidatura de la cultura sidrera a Patrimonio de la Humanidad.
- “Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939), Gijón. Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2008. (Premio GOURMAND; 2008)
- “Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX”, *Historia Social*, nº 71 de 2011.
- “Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas”, Madrid, Alianza Editorial, 2005 y 2008. (Premio GOURMAND, 2005)
- “Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración”, *Historia Contemporánea*, nº 36, 2008 (I).

- “La sociabilidad sidrera durante el franquismo”, *Historia Social*, nº 92, 2018.
- “Historia y cultura de la sidra en el concejo de Siero”, Siero, La Fábrica de Libros, 2017.
- “Solidaridad, sociabilidad y comensalidad en el ciclo festivo asturiano (1850-1936)”, *Historia Contemporánea*, nº 48, 2014 (I).

URÍA GONZÁLEZ, J., *Una historia social del ocio. Asturias, 1898-1914*, Madrid, Publicaciones Unión, 1996.

- “Ocio, espacios de sociabilidad y estrategias de control social: La taberna en Asturias en el primer tercio del siglo XX”, en M. REDERO (coord.), *Sindicalismo y movimientos sociales (siglos XIX-XX)*, Madrid, UGT-Centro de Estudios Históricos, 1994.
- “La taberna en Asturias a principios del siglo XX. Notas para su estudio”, en *Historia Contemporánea*, nº 5 de 1991.
- “La cultura popular en la Restauración. El declive del mundo tradicional y desarrollo de una sociedad de masas”, en M. SUÁREZ CORTINA (ed.), *La cultura popular en la Restauración*, Santander, Universidad Internacional Menéndez Pelayo, 1999.
- “La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la Restauración española”, en *Hispania*, vol. LXIII/2, 214 de 2003.
- “De la fiesta tradicional al tipismo mercantilizado. Asturias a principios del siglo XX”, en *Bulletin d'Histoire Contemporaine de l'Espagne*, nº 30-31 de 2000.
- “Asturias 1898-1914. El final de un campesinado amable”, en *Hispania*, vol. LXIII/3, 212 de 2003.

VVAA, *La manzana y la sidra en Asturias*, Gijón, Bankuniión, 1982.

VVAA, *El libro de la sidra*, Oviedo, Pentalfa, 1991.

VVAA, *Sidra y manzana en Asturias*, Oviedo, Prensa Asturiana, 1994.





Universidad de Oviedo
Universidá d'Uviéu
University of Oviedo

Cátedra de la Sidra de Asturias



Alimentos
del paraíso natural

Garantía de Calidad y Origen