

LAS REPRESENTACIONES DE LA SIDRA

El contexto social de la sidra a través
de la literatura y la pintura asturianas
(1850-1939)

LUIS BENITO GARCÍA ÁLVAREZ



Red de Museos Etnográficos de Asturias

Paseo del Doctor Fleming, 877

La Güelga, 33203 Gijón (España)

Teléfono: 34 / 985 18 29 60

Fax: 34 / 985 18 29 64

museopa@gijon.es

<http://museos.gijon.es>

<http://www.redmeda.com>

© del texto: su autor

© de la edición: Fundación Municipal de Cultura, Educación
y Universidad Popular del Ayuntamiento de Gijón

Maquetación: Marina Lobo

Impresión: Mercantil-Asturias, S. A.

ISBN 978-84-96906-06-8

D.L.: AS-3.244/08

PRÓLOGO

Este libro es o representa el antecedente de un proceso de investigación que el autor, auspiciado por la Fundación de la Sidra, presentará durante este año como tesis doctoral en la Universidad de Oviedo.

Se trata de un trabajo que fundamentalmente utiliza las fuentes literarias y pictóricas como base del estudio de los contextos de la sidra. A partir de estos documentos, directos e indirectos, Luis Benito García recurre a múltiples perspectivas para analizar y desgranar aspectos como la sociabilidad, el consumo, la vida cotidiana, el ocio o la producción.

No obstante, a mi juicio, el aspecto más interesante es el que propicia la inserción de la sidra, un producto identitario, en el campo de una nueva historia cultural; o expresado de otra manera, la bondad del trabajo estriba en una concepción de la historia que maneja parámetros distintos o no profundizados con suficiente intensidad hasta el momento.

Sin temor a equivocarme, creo que el trabajo es un punto y aparte o un capítulo bien definido y cerrado de la historia de la sidra y por ende de Asturias.

De les pipes, toneles y tinaxes,
sólo queden estiellas y rodaxes,
y la viga qu' al techu sollevóse,
co su pesu a la postre 'smorciellóse.
Esti triste llagar peresgonciáu,
d'arañones y mofu semilleru.

Este fragmento o descripción de un negocio en ruina evidencia el final de una de las distintas etapas por las que pasó nuestra bebida regional. Nuevas técnicas, nuevos comportamientos, nuevos gustos e, incluso, nuevos tipos de

consumidores operan cambios que se tienen que asumir y que dejarán improntas para los capítulos sucesivos de nuestra historia económica y cultural.

En 1997, junto a Belén Suárez, dirigí un curso de la Universidad de Oviedo que denominamos: *El Mundo de la Sidra. Una actividad con raíces y proyección de futuro*. Uno de los objetivos del curso fue evaluar el cambio operado en la elaboración de la sidra y una de las conclusiones apuntaba lo siguiente:

En las últimas décadas, la sidra se convirtió, gracias al apoyo de la Administración y a la decisión de los lagareros, en una industria con proyección de futuro. No obstante, los cambios sobre los que gravita este crecimiento, en su mayor parte, tienen una base empírica que de alguna manera hay que complementar y traducir a los criterios científicos.

También decíamos que

El futuro, tanto en lo referente a los conocimientos sobre la sidra como al propio producto en sí, creemos que pasa por la puesta en funcionamiento de un Instituto Tecnológico y la implantación de la «Denominación de Origen para la Sidra de Asturias» con todas sus consecuencias. De esta manera la sidra tendrá el debido reconocimiento dentro de los mercados y el producto estará avalado por un «label» o marca de calidad que ofrecerá al consumidor una garantía que difícilmente pueda ser discutida.

Hoy día ya tenemos una Denominación de Origen (DOP) Sidra de Asturias que incluye tres variedades: Sidra Natural Tradicional, Sidra Natural de Nueva Expresión y Sidra achampanada.

La Sidra Natural Tradicional es la que se escancia, va en rama, sin filtrado; la Sidra de Nueva Expresión se destina fundamentalmente a los restaurantes, no necesita escanciado y se consume a una temperatura más fría que la Natural Tradicional; por otra parte, la popularmente conocida como «sidra achampanada» tiene que poseer un carbónico endógeno que se obtendrá por el procedimiento «Champenoise».

Este proceso, ya en marcha y sin vuelta atrás, deberá conciliar las distintas reticencias y asumir que, debido a las características de la materia prima utilizada y al volumen de litros que se consume, siempre dispondremos de Sidra Natural Tradicional sin estar acogida a la DOP.

Todavía es temprano, pero dentro de varios años habrá que escribir el capítulo de esta historia que estamos propiciando y viviendo. En ese capítulo tendremos que introducir factores y elementos de análisis que ahora se intuyen o se insinúan. Inevitablemente hablaremos del papel tutelar de la Administración, de la introducción del patrón MM106-M7 para obtener una manejabilidad de los manzanos y una entrada rápida en producción, del cambio en el paisaje que supondrá la paulatina pérdida de la pumarada tradicional, del cambio climático o incluso de la reconversión del *llagar* tradicional en bodega.

Incluso a las viandas que normalmente acompañan el consumo de sidra se les sumarán recetas elaboradas y una cocina con una base de sidra irrumpirá en el recetario menos tradicional.

No obstante, antes de ese análisis, veremos como la sidra tomará carta de identidad y adquirirá el prestigio que le corresponde. Muestras como *SICER –Muestra Internacional de Sidras de Calidad–* representan un esfuerzo por dar a conocer y difundir un mundo rico en variedad, aplicación de conocimientos técnicos y deudor de una tradición cultural prolija.

Sirvan estas ideas convertidas en rústicas aseveraciones para prologar este trabajo de investigación elaborado por Luis Benito García Álvarez y como homenaje póstumo a Mundo Collada que por sorpresa nos abandonó.

Nava, día de San Alejandro.

ELÍAS CARROCERA FERNÁNDEZ
Director del Museo de la Sidra de Asturias