

1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN.

La presente unidad didáctica está dedicada a la divulgación y difusión de la historia y la cultura sidrera de nuestra comunidad autónoma. Se debe resaltar el hecho de que, de manera especial al tratarse de una actividad de educación patrimonial, pretende contribuir decididamente a la sensibilización, adhesión, preservación y concienciación sobre el entorno cultural. Resulta relevante, en definitiva, la propuesta de que el alumnado afiance actitudes de valoración y respeto hacia el patrimonio en esta etapa educativa y consolide su identidad tanto individual como colectiva.

En este sentido, el currículo educativo autonómico hace referencia al patrimonio cultural asturiano, invitando a profundizar en su conocimiento y permitiendo, de este modo, desarrollar actitudes de respeto, conservación y difusión; aparte de generar el interés por el conocimiento. Al mismo tiempo, se anima a la participación activa y al descubrimiento de diversas manifestaciones sociales, culturales y artísticas, lo que sin duda redundará en el despertar el interés y aprecio hacia el patrimonio cultural asturiano.

Al hilo de estas aspiraciones se puede afirmar que la sidra, más allá de constituir un significativo sector agroalimentario, representa uno de los elementos identitarios más significativos de Asturias. Supone la plasmación de una larga historia que ha experimentado cuantiosos y específicos avances. De otro lado, en torno a su producción y consumo se pueden realizar numerosas actividades vinculadas a la educación patrimonial que faciliten, adaptándolas a la etapa educativa a la que queramos llegar,

conocer el entramado sidrero de la región, su historia, su cultura y su relevancia para nuestra comunidad.

No deja de ser llamativo, en este sentido, el que no existan propuestas didácticas relacionadas con la cultura sidrera. Por lo que se considera sumamente pertinente el diseño de una secuencia educativa que permita a los estudiantes asturianos conocer un elemento tan indispensable en la idiosincrasia autóctona y alrededor del cual se ha generado una cultura propia con tantos rasgos de originalidad. En consecuencia, la unidad que se presenta se plantea cubrir los siguientes objetivos básicos:

- Enriquecer el currículo educativo acercándolo a nuevas realidades.
- Poner en valor la cultura sidrera asturiana.
- Proponer diferentes actividades con las que se consigan alcanzar un aprendizaje significativo.
- Lograr una sensibilización que genere actitudes positivas para la relación patrimonio-sociedad.

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

El conocimiento de la sociedad, su organización y funcionamiento desde una perspectiva histórica resulta esencial para que el estudiantado logre una comprensión integral del mundo actual. Para acometer esta tarea, la Geografía y la Historia constituyen dos ejes vertebradores de suma importancia dada su concepción globalizadora de la existencia humana y su capacidad de estructurar los hechos sociales.

El estudio de la Historia de España, en el que se pueden integrar enfoques sobre realidades regionales significadas, se revela como un objetivo básico a la hora de comprender nuestro pasado, nuestro presente e incluso nuestra proyección de futuro. No menos importante es su carácter formativo, ya que por medio de su conocimiento se desarrollan capacidades y técnicas intelectuales propias del pensamiento abstracto y formal; tales como la observación, la capacidad de análisis, la interpretación, la comprensión y el sentido crítico. Se puede aseverar, en efecto, que la formación histórica contribuye de forma resuelta a la consecución de una ciudadanía responsable y consciente de sus derechos y obligaciones, así como a la toma de conciencia del patrimonio como herencia recibida que hay que preservar para las generaciones venideras.

En todo el proceso se concibe al docente como agente facilitador del aprendizaje que provee de los recursos que domina y adapta a las características de los jóvenes. Las nuevas tecnologías desempeñan un rol clave en esta coyuntura, puesto que ayudan, entre otras muchas cosas, a establecer una conexión mucho más viva con el pasado. Con similar planteamiento por ejemplo, durante la visita se puede aprovechar para realizar una aproximación propia del método científico al objeto de estudio; se puede descubrir la función práctica del elemento (cómo se concibió, cuál era su finalidad, etc.); situarlo en su contexto; relacionarlo con sus análogos; y conjeturar su significado estético, simbólico, iconográfico o social. Todo ello facilitaría la adquisición de nociones históricas y culturales.

2.1. La sidra asturiana.

2.1.1. La cultura sidrera.

La sidra, como bebida fermentada y de consumo masivo, se encuentra muy extendida; aunque mucho más localizada geográficamente que el vino o la cerveza. En Asturias representa la bebida regional por excelencia, supuso una eficaz alternativa al vino que resultaba muy caro y generó unas formas culturales sumamente originales, desarrollando en torno suyo una compleja ritualización y unos espacios y ocasiones de sociabilidad propios (lagar, sidrería, *espicha*...), convirtiéndose en un elemento indispensable en otros y estimulando su ingesta altos grados de sociabilidad debido, en gran medida, a un fuerte carácter comunitario estimulado por su peculiar modo de degustación. Así pues, el escanciado, y más aún el acto de compartir el vaso, supone un alto grado de interconexión entre los bebedores. La sidra rara vez se bebe individualmente y su baja graduación permite una prolongada ingesta y un sostenido estado de “euforia”.

La taberna constituyó siempre un centro de solidaridad e información insustituible en la vida cotidiana popular y era un espacio a la vez propicio para cerrar tratos — cuando se acudía, por ejemplo, al mercado—; e incluso para desarrollar actos políticos o sindicales. La calidad de la sidra constituía una de las principales preocupaciones de los chigeros, que en su mayoría buscaban agenciarse el mejor caldo posible. La clientela solía ser bastante exigente, por lo que no se acostumbraba a tener un proveedor fijo. De hecho, los más afamados catadores de la región solían proceder del oficio. Una de las diferencias más significativas del chigre con respecto a otros espacios hosteleros será la distinta codificación interna del espacio, determinado en no poca medida por las formas

de consumo de sidra, ya que resulta contraproducente sentarse debido a las salpicaduras. La característica más distintiva, en cualquier caso, es la menor presencia de sillas mesas y la preferencia por el consumo a pie firme. En el caso del lagar, además, su diseño original no contaba con la apertura al público, permaneciendo abiertos en ocasiones solo temporalmente. Por otra parte, para absorber el caldo sobrante se regaba de serrín el suelo. Además, las tabernas solían contar con patios y zonas de juego, principalmente boleras y juego de llave y de rana, suponiendo la sidra la apuesta más común.

De otro lado, en los espacios de consumo sidrero la música era un elemento 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 de la región. El grado de euforia que se alcanzaba en estos espacios animaba a cantar a los clientes, pero a la vez la taberna daba cobijo también a las formas de solidaridad musical —sociedades corales, *coriquinos* espontáneos— de reconocido arraigo en la región. Otro de los elementos indispensables en la taberna era la presencia de alimentos. Ya desde las últimas décadas del siglo XIX cobra gran auge la modalidad de servir “taquinos” y tapas de bacalao, callos o fabada y muchos establecimientos contaban con sus propias especialidades. Con todo, la taberna asturiana cumple otras funciones, sobre todo en los ámbitos rurales, donde solía ser tienda mixta, estanco, oficina de correos, sede de la biblioteca circulante y de la comisión de festejos o casa de huéspedes.

La *espicha*, que en su sentido originario no significaba más que la apertura de un tonel para una celebración o el pago de una ayuda comunitaria, acabaría siendo una ocasión de consumo típicamente regional. 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. La transformación de esta tradición mediante su mercantilización contribuyó a acentuar los efectos multiplicadores de la sociabilidad y la comensalidad tabernaria. La apertura de un tonel concitaría desde entonces la asistencia de numerosa y variada clientela, y la dimensión más burguesa de la ciudad lleva a que se encuentren en ocasiones pautas culturales muy diferenciadas respecto a las de las capas populares en lo que se refiere, por ejemplo, a la música y la alimentación. El seguimiento de los anuncios insertos en la prensa desde último cuarto del siglo XIX, y hasta la Guerra Civil sobre todo, da cuenta de la creciente complejidad y de la inmensa capacidad de convocatoria de tales ocasiones. También a través de esta documentación se puede ir siguiendo el proceso mediante el que la espicha urbana va perdiendo sus rasgos originales: su condición esencialmente masculina, el consumo a pie firme y el “comer a mano” —se comienzan a ofrecer alimentos que sólo se pueden ingerir sentados y con cierto grado de comodidad—, el cante regional..., para transformarse en algo muy parecido a una industria del ocio en su sentido moderno, y asemejarse de manera significativa a un baile. En todo caso, ante la emergencia de nuevas formas de ocio que coexisten con las formas tradicionales, pero que acaban por llevarlas generalmente a su desaparición, la espicha supo adaptarse y convertirse incluso en una de ellas.

La espicha conlleva necesariamente la ingesta de alimentos, que no era raro que fuesen salados y picantes a fin de potenciar la sensación de sed. De este modo era común encontrarse con chorizos, huevos cocidos (que se condimentaban con sal y pimentón picante), lacón, sardinas y tortillas de bacalao o, en zonas costeras, mariscos.

No era infrecuente por otra parte que se celebrasen espichas privadas, como por ejemplo cuando un lagarero pretendía vender su producción a un tabernero. Por último, en ocasiones eran los ayuntamientos quienes organizaban espichas para festejar cuestiones municipales. 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.

La sidra jugó también un destacado papel en los actos lúdicos de la vida comunitaria que se potencian a través de la fiesta. El tiempo libre tradicional también comenzará a modificarse a finales del siglo XIX para dar paso a uno de ocio en su sentido contemporáneo. Significativo es, por ejemplo, que aunque las romerías mantuviesen una ritualización y una apariencia tradicional se organizaran cada vez más en función de un nuevo público urbano, dándose paso a un tipismo artificial con fines mercantiles. Pese a ello, la fiesta tradicional aún subsistirá gracias a unas pervivencias campesinas que le proporcionan coherencia y sentido. En ella la sidra cumplía una función facilitadora de la sociabilidad y de cohesión grupal. Incluso comienza a formar parte de ese tipismo, por ejemplo cuando algunos puestos ofrezcan sidra en las “clásicas pucheras” ya en desuso.

Desde el siglo XVI se encuentra documentada la presencia de puestos de sidra en las romerías. El caldo llegaba en pipas transportadas en carros de bueyes y se servía en jarras de madera que posteriormente serían de barro. Con el tiempo irán instalándose en el campo de la fiesta barracas con mesas y bancos, y también hará acto de presencia la sidra embotellada. Los taberneros irán a su vez instalando puestos durante estos días, trasladando su negocio al lugar de la celebración y abonando por ello ciertas tasas.

La comunidad tradicional asturiana funcionaba en buena medida gracias a unos circuitos vecinales de ayuda mutua. Tal circunstancia se plasma claramente en la realización de una serie de trabajos en grupo denominados *andechas*, mediante las que se podían llevar a cabo labores que de otra forma desbordarían la capacidad de la familia campesina, que quedaba de este modo dotada de una razonable seguridad. Alrededor de la *andecha* giraba un abundante conjunto de elementos folklóricos, siendo trabajos asociados a ciertas manifestaciones lúdicas y festivas. Tal era el caso de *esfoyazas*, *filandones* y otras reuniones como eran los *fornaos* y *amagiüestos* de castañas; en las que el consumo de sidra —que en estos actos invernales podía ser dulce— estaba muy presente. Este tipo de celebración acabó extendiéndose más allá de las actividades de relación entre mozos y mozas, sobrepasando el ámbito estricto de los marcos campesinos y entrando en un proceso de acelerada mercantilización.

2.1.2. La dimensión productiva.

En lo referido a la dimensión productiva, se debe comenzar indicando que el manzano constituía un cultivo tradicional de la casería asturiana y que su plantación se fue intensificando a medida que el agro provincial se fue modernizando y orientando hacía la especialización ganadera. De hecho cada vez se le prodigarían un mayor número de atenciones, 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 significativa en los concejos manzaneros. Los vecinos que no disponían de esta construcción podían fabricar su sidra en el de algún vecino, o incluso en lagares comunitarios. De todos modos, parece ser que sólo desde mediados del siglo

XIX se pudo consumir sidra de modo relativamente habitual, reservándose con anterioridad únicamente para los momentos de trabajo intenso y las ocasiones festivas —salvo en el caso de las economías más desahogadas—, siendo además 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.

Así pues, la manzana comenzaba a constituir, junto a los productos ganaderos, uno de los pocos capítulos destinados al mercado; y una buena cosecha podía suponer un complemento económico de gran importancia para la familia campesina, evitando incluso recurrir al préstamo usurario. Algunos cosecheros que poseían lagar podían además vender el producto ya elaborado a los taberneros de los núcleos urbanos.

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 alternan los años de abundante cosecha con los periodos 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 desde finales del siglo XIX cuando el campesinado abandone sus formas de organización tradicional y las transforme en movimientos asociativos modernos, al compás de la inserción de sus explotaciones en la economía de mercado. Los sindicatos agrarios cumplieron una destacada labor asistencial y de fomento agrícola y una de sus actividades más destacadas fue 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.

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 mediante los que propietarios de terrenos y plantadores se repartían los beneficios, práctica que parece intensificarse en los siglos XIII y XIV. En estos tiempos los lagares aparecen mencionados como la industria de mayor enjundia de la región 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 entidad, 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. Al lado de estos fenómenos, 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.

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, de este modo, se ampliaba 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 a este respecto. 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 todo caso, continuará siendo un ramo que presente numerosas características artesanales, aunque se iría constatando un tímido proceso de concentración empresarial.

Desde 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 una legislación proteccionista que contemplaba la desgravación del vino, discriminando a una sidra que tenía que enfrentarse a la delicada situación económica de las haciendas locales y provincial, que no podían prescindir de los ingresos generados por el producto y al que intentarían cargar con la mayor tasa posible.

De modo significativo, en defensa de la sidra se aglutinaría con prontitud el sindicalismo agrario, si bien sus aspiraciones no serían atendidas o lo serían tras mantener duras batallas. Especial intensidad revestirían las movilizaciones de 1906-7, 1909, 1920, el 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 una bebida demandada más allá de los límites regionales, aunque probablemente de modo esporádico. Las estadísticas del comercio de cabotaje vienen a constatar el notable aumento de la comercialización sidrera a lo largo del siglo. Pese a no ser una industria moderna, siendo el transporte caro y la conservación deficiente, incluso zonas no tradicionalmente sidreras comenzaban a exportar a varios puertos españoles, encontrándose la materia bien asentada en Madrid, debido sin duda a la presencia de una abundante colonia asturiana. Además, parece bastante consolidado el envío regular al centro peninsular, Andalucía, 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 principales exportaciones regionales, especialmente tras la habilitación del puerto de Gijón para el comercio americano. El impulso exportador, en cualquier caso, se alcanza mediado el siglo XIX, cuando se desarrolla un sector de sidras champanizadas con un número de industrias en constante crecimiento que presentaban su producto como un asequible sustituto del champán y el cava. La sidra espumosa se populariza rápidamente en Cuba, México y Argentina 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 modernas técnicas publicitarias —aspectos en el que descollaría con premura la firma El Gaitero— y en la demanda inicial de la abundante colonia asturiana de ultramar.

A finales de aquella centuria, la exportación de sidra constituía ya una actividad nada desdeñable, 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. Se comienzan a enviar modestas partidas de sidra a los mercados europeos, intentando también consolidarse en el mercado nacional. A la altura de 1914 se consumían en España medio millón de botellas y en América más de tres.

En cuanto a las industrias auxiliares de la sidra, los primitivos recipientes estaban generalmente manufacturados en madera y recibían 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 se fundan 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 y el vaso, en todo caso, supondrá una considerable variación en los hábitos de consumo sidrero. Los primeros 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 que se iría afinando progresivamente a la vez que se va ensanchando el diámetro de la boca.

Otras industrias auxiliares de relieve serían la tonelera, la de cajas o la corchera. En las primeras décadas del siglo XX se iría concretando la mecanización de la industria con la adopción de máquinas llenadoras, corchadoras, alambradoras o trituradoras, yendo arrinconándose los procesos tradicionales de la elaboración de la sidra.

2.1.3. 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.

Las que sí se verían más afectadas serían las formas de sociabilidad sidreras. 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 en 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 no poca medida a lo largo de la década siguiente.

Será entonces cuando se produzca la mayor desaceleración del sector, coyuntura que obedecería a una serie factores de variado tenor. Por una parte, llegado el momento de renovar numerosos plantíos de manzanos, 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, lo que acarrearía una mayor escasez de manzana 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 mostraría 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*.

De todos modos, la respuesta a estos contratiempos 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.

En relación a los aspectos culturales, cabe reseñar que, si durante la Restauración se había registrado un proceso de tipificación de su consumo con fines mercantiles, en esta nueva fase se podría hablar del impulso hacia un tipismo institucional. A través, por ejemplo, de eventos como los concursos de escanciadores —que se registrar desde principios de los años 50—, el Festival de la Manzana de Villaviciosa o el 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 numerosas espichas institucionales o empresariales.

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.

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 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.

2.1.4. Elaboración, 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 no afectan al producto.

En lo referente a la categoría de sidra “espumosa” se cuenta con sidra, sidra extra, sidra con zumo de fruta, sidra aromatizada, sidra de hielo, cocktails de sidra, sidra de bajo contenido alcohólico y sidra sin alcohol. En la actualidad se están desarrollando tres tipos de sidras naturales en el seno de la D.O.P. Sidra de Asturias: sidra natural tradicional, sidra natural filtrada y sidra natural espumosa (con crianzas elaboradas mediante el sistema de *granvas* o por el tradicional). Son varias las firmas que han manufacturado sidra natural de mesa, destinada a competir con los vinos blancos y que, por ser básicamente una bebida filtrada, no necesita ser escanciada. De su lado, las sidras naturales espumosas, en buena medida por su baja graduación y su frescura, están gozando de una gran aceptación.

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 garantizar la calidad y el origen de los productos. Su sede se fijó en Villaviciosa.

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.

2.2. La cultura sidrera como elemento patrimonial.

De la sidra asturiana se han derivado unas prácticas culturales con numerosos rasgos de originalidad. En ninguna otra región productora ha estado tan arraigada esta bebida, ni presenta un tipismo regional tan definido, ni su consumo ha estado tan difundido ni es tan popular, ni ha sido capaz de generar una ritualización tan compleja, una cultura material tan rica y una serie de manifestaciones que puedan rastrearse con tanta nitidez en el folklore, en la literatura y en las artes plásticas. Constituye, por tanto, uno de nuestros elementos identitarios de mayor calado.

La cultura sidrera asturiana fue declarada Bien de Interés Cultural (BIC) de carácter inmaterial el dos de julio de 2014 y en la actualidad se está trabajando, en una fase muy avanzada ya, para que sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO.

Para alcanzar tal pretensión se ha demostrado de modo riguroso que se trata de una cultura asociada a prácticas sociales, rituales y eventos festivos; a tradiciones orales (de hecho, en torno a la sidra se ha generado un riquísimo y original vocabulario específico) y cultura oral, a conocimientos, prácticas y paisajes culturales; y a oficios tradicionales. Existiendo, además, una rica cultura material en torno suyo.

Asociada a la producción de sidra se ha desarrollado, en efecto, 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 ocasiones y lugares, y estimulando su consumo grados de sociabilidad superiores a los generados en torno a otras bebidas debido, en gran medida, a un fuerte carácter comunitario estimulado por peculiares formas de consumo: el escanciado y la costumbre de compartir el vaso. La importancia creciente de la producción sidrera y manzanera explica, desde luego, su relevante presencia a nivel simbólico.

En la transmisión de la cultura sidrera se hallan implicados los poderes públicos a través de determinadas políticas y del sostenimiento de varios organismos y varias asociaciones. En cualquier caso, se trata esencialmente de una difusión cultural netamente popular en la que se encuentran implicados todos los sectores de la población, siendo actualmente las sidrerías y lagares abiertos al público, en este sentido, espacios perfectamente acondicionados para el ocio familiar más allá de las modalidades de consumo; cuyas pautas fomentan de modo muy significado la práctica de la hospitalidad y la integración en las formas de socialización informal de aquellos que participan en estas manifestaciones culturales.

De ello da muestra que, incluso cuando el sector atravesaba su momento más crítico a finales de los años sesenta y principios de los setenta del pasado siglo, se puso de manifiesto por parte de los elaboradores su intención de mantener la sidra natural como producto puro de la manzana —sin ningún tipo de adición tal y como se les recomendaba desde alguna que otra instancia— según la elaboración tradicional de la bebida. La manzana y la sidra continúan jugando un destacado papel en la economía de

la casería como unidad de producción y en la familia campesina como unidad de consumo; convirtiéndose, junto con la ganadería, en la principal producción del campesinado de las comarcas sidreras. En torno a la defensa de los intereses sidreros se aglutinaría con premura la totalidad del agro regional. En una economía con tantas persistencias arcaicas, es necesario insistir, el manzano y sus derivados, junto a otros pocos productos, supusieron la inserción definitiva del mundo rural asturiano en la economía de mercado. 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.

El sidrero, por consiguiente, 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 su señas de identidad esenciales. La sidra, en fin, representa el resultado de un saber y una tecnología compleja que, como producto cultural, se mueve entre la tradición y la innovación. Se ha asistido a un proceso de *dignificación* a un “enriquecimiento del producto pobre” que pasa de este modo a participar en un sistema gastronómico y simbólico diferente.

Constituir una tradición milenaria, haber evolucionado y sabido adaptarse a las más diversas coyunturas y, esencialmente, haber conseguido un arraigo popular capaz de competir con productos de difusión y promoción mundial —desde sus estructuras descentralizadas y de carácter todavía netamente familiar— mantiene la cultura sidrera regional como una de las principales señas de identidad de Asturias.

La sidra constituye, a su vez, un particularismo alimentario de Asturias, fruto de las relaciones y vínculos generados en el tiempo entre producto y territorio. Generación



tras generación, desarrollando un original y dinámico proceso de aprendizaje lleno de saberes tanto tradicionales como científicos, se han ido sumando conocimientos y prácticas de elaboración y consumo social que persisten en la actualidad.

No se debe perder de vista, en otro orden de cosas, el que se trata de una producción sostenible que ayuda a la conservación del paisaje rural, a fijar población en el agro regional y que se trata de una industria con una huella ecológica inexistente; siendo la reutilización de las botellas uno de los elementos más visibles de esta realidad. De hecho, se podría aseverar que la sidra asturiana es única por cuatro razones esenciales: su forma de elaboración tradicional, su forma de servicio (el escanciado) y su forma sostenible de reutilización del envase.

3. PROPUESTA DE INTERVENCIÓN “LA SIDRA ASTURIANA”.

3.1. Justificación.

La presente secuencia didáctica se plantea para los alumnos de secundaria, partiendo de la necesidad de fomentar los conocimientos patrimoniales en todas las etapas de la educación obligatoria. Esta tarea se puede acometer, por ejemplo, por medio del reconocimiento y análisis de diversas señas de identidad, analizando el contexto sociocultural, generando sus propias interpretaciones e interactuando directamente con el medio. Todo ello en consonancia con lo que la normativa establecida por las autoridades educativas sugieren sobre la necesidad de conocer y valorar el patrimonio cultural asturiano.

Las actividades que se sugieren son talleres, conferencias y salidas didácticas en las que se profundice en el conocimiento de la historia y la cultura sidrera, intentando despertar el interés y la toma de conciencia del alumnado acerca de esta realidad autóctona.

4.2. Objetivos.

En primer lugar, se deben contemplar los objetivos de la etapa y los del área. Entre los primeros se encuentran asumir responsablemente los deberes, conocer y ejercer los derechos en el respeto a los demás, practicar la cooperación y el diálogo, afianzando los valores ligados a la igualdad en el seno de una sociedad plural. Es decir, todos aquellos aspectos preparatorios para el ejercicio de la ciudadanía democrática. Se hallan también los relacionados con la disciplina académica y el desarrollo personal, desarrollar destrezas en lo relación al uso de las fuentes de información en lo relativo a la adquisición de conocimientos de modo solvente. Destacan a su vez otros como el

concebir el conocimiento científico como un saber integrado y saber discernir y aplicar la metodología de las diversas disciplinas, el desarrollo de un espíritu emprendedor y participativo y, por supuesto, conocer, apreciar y respetar los aspectos básicos de la historia y la cultura propia y de los demás, así como el patrimonio artístico y cultural.

Entre los propios del área, se podrían reseñar algunos relevantes como el relacionar hechos del pasado con situaciones actuales, identificar paisajes y describir sus características, buscar información de interés y elaborar una exposición coherente, manejar diversas fuentes históricas y, en el ámbito de la cultura autóctona, descubrir, participar y valorar el patrimonio asturiano.

Aparte de los antepuestos se encuentran los relacionados con nuestro objeto de estudio, contemplándose también una serie de objetivos generales y específicos en este sentido. Entre ellos se encuentran el conocer la importancia de la sidra en la historia, la cultura, la sociedad y la economía asturianas; realizar actividades en torno a la secuencia didáctica a desarrollar sobre el patrimonio sidrero vinculándolo a su dimensión etnológica y alimentaria; valorar y respetar el patrimonio como fuente de conocimiento; conocer la cultura campesina tradicional asturiana; conocer los útiles básicos en la elaboración de sidra y para su consumo; y reconocer el contexto sidrero regional.

Todos estos propósitos se conseguirán por medio de una serie de actividades propuestas en las que se cubrirán los objetivos propuestos y que se pasan a detallar.

ACTIVIDAD 1.

*Conferencia: “Historia y cultura de la sidra asturiana” (a cargo del personal de La Cátedra Universitaria de la Sidra Asturias).

ACTIVIDAD 2.

*Buscar y clasificar información acerca del mundo de la sidra a través de hemerotecas y bibliotecas digitales.

ACTIVIDAD 3.

*Taller, “Las representaciones de la sidra”. Se trabajará con textos literarios y creaciones artísticas de autores asturianos.

ACTIVIDAD 4.

*Visita al Museo de la Sidra.

ACTIVIDAD 5.

*Exposición de los alumnos.

4.3. Contenidos y temporalización.

Los contenidos que se van a abordar se hallan estrechamente vinculados a la cultura sidrera, pero también a su contexto social, siendo los que siguen:

—La cultura sidrera asturiana.

—Elementos esenciales de la cultura sidrera.

—Actividades de transmisión oral.

- Búsqueda de información recurriendo a las TICs.
- Identificación de elementos de la cultura sidrera.
- Adquisición de hábitos de respeto.
- Conocimientos sobre la poda y otros trabajos en la pomarada.
- Conocimientos sobre los trabajos en el lagar.
- Conocimientos sobre los útiles del campo y del lagar.

Se propone una programación con un total de cinco sesiones que se pueden verificar en cualquier momento del curso académico.

3.5. Metodología.

La finalidad básica que se persigue con el recurso a esta estrategia metodológica radica en que los alumnos interioricen una serie de aprendizajes significativos. Para ello, se contempla una orientación constructivista. Todas las actividades ofertadas para las diferentes sesiones están destinadas a que los discentes investiguen y sean capaces de vivenciar de modo pleno los contenidos que se abordan en la unidad. Por tanto, la metodología se concibe desde una perspectiva flexible y persevera en que el estudiante participe activamente y busque con denuedo el que el aprendizaje sea funcional. En definitiva, siguiendo a Piaget, se busca que el alumno sea el motor de su aprendizaje.

A través de la presente propuesta, y en aras de una coherente aplicación de la metodología observada, no se pretende únicamente la mera adquisición de conocimientos, sino también obtener unas pautas sociales que faciliten el trabajo en

grupo y la cooperación. Con ello se pretende conseguir el desarrollo integral del alumno y que éste vaya perfeccionando sus procesos de socialización.

La motivación, por su parte, supone otro de los elementos claves en la unidad didáctica, recayendo en el educador la responsabilidad de crear un espacio y un ambiente adecuado con el que se consiga captar la atención de los educandos.

3.6. Sesiones.

Excepto en el caso de la salida didáctica, el tiempo del resto de las actividades se calcula de modo orientativo, dependiendo en buena medida del ritmo de aprendizaje del aula. Se consideran, en todo caso, suficientes y adecuadas más allá de cualquier leve variación. El desglose de las sesiones podría resumirse en el siguiente cuadro:

| SESIÓN PRIMERA | EVALUACIÓN INICIAL |
|-----------------------|---|
| Objetivos específicos | Reconocer los elementos esenciales de la historia y la cultura sidrera. |
| Contenidos | La historia y la cultura sidrera. Conocimientos sobre el mundo de la sidra. |
| Agrupamiento | Colectivo (grupo-aula) |
| Temporalización | Alrededor de 60 minutos. |
| Desarrollo | Conferencia. |
| Recursos | Proyector. |
| SESIÓN SEGUNDA | NARRACIÓN SOBRE LA SIDRA |
| Objetivos específicos | -Utilización de TICs. |
| Contenidos | -La hemeroteca digital. |
| Agrupamiento | Colectivo e individual. |
| Temporalización | -Unos 90 minutos |

| | |
|-----------------------|--|
| Desarrollo | -Búsqueda de información sobre el mundo de la sidra en la prensa y bibliotecas digitalizadas a lo largo de la Historia. |
| Recursos | -Sala de ordenadores. |
| SESIÓN TERCERA | TALLER: LAS REPRESENTACIONES DE LA SIDRA |
| Objetivos específicos | -Profundizar en la cultura asturiana a través del mundo de la sidra. |
| Agrupamiento | -Colectivo. |
| Temporalización | -Alrededor de 60 minutos. |
| Desarrollo | -Por medio de textos literarios de los principales autores asturianos y de pinturas de los artistas más relevantes se profundiza en el conocimiento de la cultura sidrera. |
| Recursos | -Proyector. |
| SESIÓN CUARTA | EL LAGAR TRADICIONAL Y LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR |
| Contenidos | Visita al Museo de la Sidra. |
| Agrupamiento | Colectivo. |
| Temporalización | Toda la jornada lectiva. |
| SESIÓN QUINTA | EVALUACIÓN |
| Objetivos específicos | -Sintetizar y compartir lo aprendido. |
| -Contenidos | -Historia y cultura sidrera. |
| Agrupamiento | -Grupal. |
| Temporalización | 50-60 minutos (se da un tiempo determinado a cada grupo). |

| | |
|------------|---|
| Desarrollo | -Exposición de cada grupo con la temática que se le haya asignado (La producción, las ocasiones de consumo, el chigre, la espicha, etc.). |
| Recursos | Proyector. |

4.8. Evaluación.

En cualquier proceso educativo el elemento de evaluación resulta fundamental. Cuando se acomete, se deben considerar aspectos como el cuándo, el cómo, y el qué. En este sentido, para evaluar se deben contemplar tres fases esenciales: la inicial, la procesual y la final-sumativa. Como se ha indicado a lo largo de estas páginas, el aprendizaje aspira a tener un enfoque globalizador en el que se intercalen las distintas áreas de conocimiento.

En sí misma, la evaluación será un reflejo de los progresos de los alumnos, para proceder a ello es importante que se emplee una observación directa, continua y sistemática, facilitando así el control periódico de aquellos. La evaluación se debe efectuar durante todo el proceso de aprendizaje como un sistema procesal y no como una actividad puntual, así como también se debe contemplar una evaluación final.

| CRITERIO DE EVALUACIÓN | conseguido | no conseguido |
|--|------------|---------------|
| -Conoce qué es la cultura sidrera, sus características y valora su importancia. -Presta atención a las exposiciones orales. | | |
| -Busca información y utiliza diferentes recursos. | | |
| -Reconoce un entorno cultural. -Expone con coherencia los conocimientos adquiridos. | | |

Al mismo tiempo, se considera imprescindible elaborar un instrumento de autoevaluación que valore la práctica docente, de modo que quede reflejado su cumplimiento y la reflexión de su praxis, debiendo pues tratarse los siguientes ámbitos:

- 1) La motivación a la hora de realizar el aprendizaje con los alumnos.
- 2) La planificación de la ejecución de unidad didáctica y el seguimiento del proceso enseñanza-aprendizaje.

Los ítems que se evalúan debiesen ser, a saber:

- 1) Se motivó a los alumnos.
- 2) Se elaboraron ejemplos para cada actividad.
- 3) Se mantuvo el interés de los alumnos.
- 4) Se fomentó la participación.
- 5) Se organizaron los contenidos correctamente.
- 6) Se formularon los objetivos para desarrollar una serie de habilidades.
- 7) Se distribuyó el tiempo correctamente.
- 8) Los alumnos alcanzaron los objetivos planteados.

5. CONCLUSIONES.

El patrimonio, tanto el material como el inmaterial, conforma una inmensa riqueza cultural. Una herencia que poseemos y que tenemos obligación de conservar, valorar y transmitir. De otro lado, en ocasiones, no llegamos a ser conscientes del excelente recurso que supone dentro del proceso educativo y la relevancia que su conocimiento puede desempeñar en el aula, tanto en los niveles educativos más avanzados como en los estadios liminales del proceso. Es cierto, en efecto, que son temas que suelen ser abordados, pero no lo es menos el hecho de que su presencia, en algunos casos, no deja de ser marginal. En este sentido, se debe señalar que la educación patrimonial se puede abordar en cualquier etapa escolar.

Nuestra historia y cultura forma parte de nuestro pasado, presente y futuro, representan nuestras raíces y conforman de modo esencial nuestra identidad social, a la vez que contribuye de modo decidido a nuestra construcción personal. Y estas son cuestiones fundamentales que se pretende inculcar en el alumnado, a fin de que generen actitudes de valoración y respeto, de comprensión, de transmisión y de conservación.

En esta unidad se ha pretendido poner el valor el mundo de la sidra, en torno al cual se ha desarrollado un riquísimo complejo cultural íntimamente ligado a la historia de Asturias, del que se ha dado cuenta a lo largo de las presentes páginas, y que debe ser objeto de conocimiento; tanto por su innegable capacidad educativa como por la atracción que puede suscitar aprender sobre él y que fomentará la integración de los estudiantes con su entorno inmediato.

A los alumnos, por consiguiente, se les hace partícipe de este ejercicio de educación patrimonial, otorgándoles además el papel de conductores y transmisores del

conocimiento. Al mismo tiempo, se fomenta la educación en valores y el respeto que representa uno de los pilares básicos en la formación de una ciudadanía crítica, consciente y comprometida con la sociedad.

Partiendo de un enfoque globalizador, se persigue también que los estudiantes aprendan a socializar, a que se identifiquen como sujetos en sociedad y a proyectar una actitud positiva y receptiva ante el proceso de aprendizaje, logrando así establecer una empatía con el aprendizaje y el enriquecimiento personal.

De modo específico, se pretende dar a conocer desde los niveles más sumarios del sistema educativo la relevancia de la sidra y su cultura en Asturias, dando a conocer nuestro producto más identitario y todas las manifestaciones que se han generado en torno a ella. En suma, desde el punto de vista de la educación patrimonial se busca el desarrollo de actitudes tendentes a la conservación, al tiempo que se generan valores como el respeto y, a su vez, los estudiantes construyen de modo paulatino su aprendizaje.

ANEXO: TEXTOS LITERARIOS.

LA POMARADA

“Cástor y Balbina bajaron al huerto, detrás de la casa, y de allí salieron al campo. Llegaron hasta la pomarada de la ermita del Cristo. Era una ladera, revestida de menuda y aterciopelada hierba verdegay y plantada de muchos manzanos, entonces en flor que descendía suavemente hasta el río.” (RAMÓN PÉREZ DE AYALA, “Luz de domingo”)

“De la huerta pasaron a la pomarada, y aún fue mayor la alegría y la admiración de don Félix al verse entre aquellos manzanos tan finos y peinados como elegantes damiselas. No eran, como los suyos, enormes, frondosos; pero, en cambio, soportaban en cada rama cuantas manzanas podían, y éstas eran más fragantes y azucaradas. Don César los trataba con una severidad inflexible que pasmaba a su primo. Les exigía siempre la misma o mayor cantidad de fruto, y si alguno se descuidaba o se mostraba reacio concluía por arrancarlo y plantar otro en su lugar”. (ARMANDO PALACIO VALDÉS, *La aldea perdida*).

“La pomarada y la huerta no estaban cercadas por muro de piedra, sino por fuerte barganal, esto es, por estacas de castaño o roble unidas por varas entretejidas de avellano.[...]

Cercanos a la sebe antes de los pomares había algunos árboles frutales: ciruelos, higueras, perales y dos grandes, frondosos, cerezos[...] Los pomares, grandes y frondosos, formaban tiendas de campaña, redondos cenadores fabricados por la naturaleza, no por la mano del hombre.

La pomarada se había cuajado de tal manera de flor, que aparecía blanca cual si hubiese caído sobre ella una nevada. Pero Juan estaba inquieto, temía que una helada secase la flor y defraudase sus esperanzas.

—¿Qué tal te parece, Angelina, cortaremos este pomar, que está podrido?

—¿Pero ha dado manzanas el año pasado?

—Sí, ha dado muchas.

—Pues déjele usted tío. Cuando empiece a minorar habrá tiempo a cortarlo. Mientras tanto, puede usted plantar cerca otro arbolito, a fin de que éste adelantado cuando arranquemos el viejo”. (A. PALACIO VALDÉS, *Sinfonía pastoral*)

“La pomarada de José Diego era ahora de José Cachano, seguramente llevada en arriendo. La escopeta de Cachano era de dos cañones. Con ella cuidaba Cachano de que no le robaran las manzanas. Los pomares, eran muchos jóvenes, bien plantados, mejor injertados,[...] Cargaba casi todos los años, lo que tampoco era corriente. Los manzanos cargan un año y al otro descansan. [...]

Non, home non. Es que quería descansar y disparé unos cartuchos. Partí para casa y dormí unas horas. De ese modo, disparando unos tiros de vez en cuando, creen que yo sigo aquí y no me roban la manzana.[...]”. (ALFONSO CAMÍN, *Mis memorias. Entre manzanos: niñez por duros caminos*).

“Podaba los árboles con gusto señorial. Injertaba duraznos y pomares con buena mano y con mejor estilo.[...] En su pueblo le llamaban para tales faenas.[...] No se le secaba ni uno. Nadie como él para hundir el gajo en el corazón del tronco joven. Y para escoger la boñiga que él ponía en torno al injerto.” (A. CAMÍN, *La Carmona*)

“Tenemos de la manzana, / ranetes, blanques y pardes, / la tardía y la temprana. / Camoeses, de rabu-llogu, / les de San Pedru y de bara; / de balsaín, vizcaínes; / peros d'iviernu y de alba, / de ñuera, panera, Infiestu, / balbonís, prieta, mesada, / de coloradina, d'osu / carniadu, carne de vaca, / repinaldes y d'escanda, / picones y castellanes, / ramones y ñuera blanca; / de pardona, de Bilbao, / de San Xuan y de monsaca, / de Ana Menendi, de Aldonza, / y otres de triba tan basta, / que por ser inumerables, / ye imposible ñumeralas.” (BRUNO FERNÁNDEZ CEPEDA, “Bayura d'Asturies)

“Se comía, pues, abundante en la casa. Dinero poco. Sin embargo, la pomarada cada dos años producía catorce o quince pipas de sidra, que Juan vendía en manzana para exprimirla un lagarero de la Pola. Cada pipa solía venderse en fruto a ocho o diez duros. Puede concebirse lo que suponía para un paisano esta entrada de seiscientas o setecientas pesetas.” (A. PALACIO VALDÉS, *Sinfonía pastoral*)

“Don Félix hizo una descripción detallada del estado de su finca: algunos pomares habían cargado mucho; otros, en cambio, no tenían una sola manzana. -Algo raro estaba

pasando con la sidra- terminó diciendo mientras arreglaba un pliegue del alba, que el maestro y el sacristán habían dejado mal. Antes los pomares producían un año y descansaban al otro. Ahora se contentan con dar un puñado de manzanas todos los años.
[...]

Vamos, don Félix, no ofenda usted a Dios con esas quejas. Un hombre, señores (volviéndose a los circundantes), que ha recogido el año pasado treinta y siete pipas...

—¿Y eso qué tiene que ver? Yo he recogido treinta y siete pipas de sidra y tengo quince días de bueyes de pomarada; y don Pedro de Marín no tiene más de nueve, y hace dos años metió en el lagar muy cerca de cincuenta pipas.[...]

Pero dígame a cómo le han pagado a usted las pipas y como se las han pagado a don Pedro”. (A. PALACIO VALDÉS, *El idilio de un enfermo*)

“—¿Y qué tal las cosechas de éste año? ¡Ya cogerais las manzanas, eh?

—¡Ca!... ¿No señor!...—Le respondió Tonín—; la cuatro piedras que cayeron en abril no dexaron una flor ni pa un remedi...” . (CONSTANTINO CABAL, “Tierra pródiga”)

“¡Ay Pinín, cástate conmigo, / que mió padre va dame buen dote / que yo tengo muchas haciendes: / tóes les tengo nel cocorote. / De´ qui a Somió todo ye mio; / de Somió allá todo ye de mio pá.[...] / Tengo una bona casería / mesmamente metá Perlora, / con unes cuantes tierriquines, / que les tengo, Pinín de memoria. / Tengo un

güertín, tengo un güertín, / que todo el año me da perexil, / y un manzanal, y un manzanal / que las manzanas me valen a rial.” (Recopilada por EDUARDO MTNEZ. TORNER)

LA ELABORACIÓN.

“Pero Entralgo era celebrado en todo el país por sus bellas, frondosas pomaradas. La fabricación de sidra era aquí un asunto de capital interés. Primero se recoge la manzana de los árboles, y en esta tarea no hay quien aventaje a las zagalas[...] Nadie desprende con más cuidado el fruto y lo coloca con delicadeza en su delantal, ni distingue con más fina perspicacia la *reineta* del *repinaldo*, el *balsaín* de la *balvona*, ni sabe cantar mientras trabaja coplas más divertidas, ni retoza con tanta gracia, ni ríe de mejor gana, ni muestra al reír unos labios más rojos, unos dientes más blancos.[...]

¡Ea!, ya está formado el montón. Se aguarda unos días a que «siente el fruto», y mientras tanto, bárrese el lagar, se revisa y arregla la prensa, la viga, el huso, friéganse los toneles y barricas, y se renuevan los arcos que se han perdido. Un grato aroma de manzana madura se esparce por todo el lugar. Llegado el momento de pisarla, Regalado envía recado a Nolo de la Braña y Jacinto de Fresnedo, hijos de sus primos Pacho y Telesforo, avisa a algunos inteligentes labradores de Canzana[...] y ayudado de Quino, Bartolo y otros mozos de Entralgo se comienza solemnemente la fabricación de la sidra. los mozos, empuñando sendos mazos, machacan el fragante fruto en los duernos de madera. Después de machacado se transporta a la prensa, y cuando hay bastante, se oprime.

Mientras dura esta faena no cesan los cánticos y las bromas. El grande, oscuro lagar dormido, despierta y retumba con risas y gritos.” (A. PALACIO VALDÉS, *La aldea perdida*)

“Después llega la recogida de la manzana. Una que es la sidrera, puede tirarse con un palo o sacudiendo de abajo arriba el pomar. El suelo se llena materialmente de manzanas y repica la tierra como un tambor. Muchas de ellas, amarillas, encarnadas, ruedan hasta los bardales, saltan hasta el regato. Pero la otra, la de mesa, llamada de cuchillo, peramingan o reineta, ha de tomarse del árbol con la mano, la cesta al brazo y como si dieran huevos en las ramas.

—¡Non las frayes!

—Non.

La voz de abajo quiere decir que no se magullen, porque se pudrirán en seguida.

Estas son las que se guardan, aroman el hórreo y la casa durante el invierno o se venden para guardar. Mientras que uno sube al pomar y va cogiendo la manzana, una muchacha o una moza se quedan abajo para agarrar el cesto y colocar las manzanas en la medida, si es que son para la venta. Inclusive la sidrera se pone en *medida*. La medida es cuadrada, como una artesa, más corta, hecha de ex profeso, y por ella se sabe la cantidad de manzana que dan un año y otro las pomaradas.

—¿Qué tal la cosecha de este año?

—Bastante buena. Me dió tantas medidas.

—Que sea enhorabuena.[...]

La manzana de mesa se guarda en casa, se pone entre hierba a madurar, se conserva y preserva de la humedad y de los fríos del invierno. La sidrera va al lagar de casa o de afuera.

Por allí tenían lagar propio los Trabancos, Lin de Pondal y Pepón de la Abadía. Yo también le di al torno y ayudé a pisar la manzana. Vi correr la sidra del duerno. Del duerno va a las pipas y a los toneles. Allí se guarda hasta que llega la hora de espitarla, de venderla para afuera o de beberla en casa, entre amigos de la villa y labradores del concejo.” (A. CAMÍN, *Mis memorias...*)

“Los que machacan las manzanas para echarlas al lagar rara vez cantan, porque el trabajo les produce mucha fatiga; pero les estimulan los cantos de las mujeres que ponen la fruta en la duerna de machacar: Si quieres manzanas buenas / vente a la mio pumarada, / las comerás de raneta / piconas y coloradas.” (AURELIO DE LLANO, *Esfoyaza de cantares asturianos*)

Al duerno irán las pomas: / las majarán los mozos cantando. / Volcarán la carne/ frutal -origen del pecado- / en el lagar roblizo / oloroso a campo. / Ahora hay un girar / de palanca o árbol: / se entama el estrujón / de los pezones pardos / y rosas verdes y amarillos / del manzano. (EMILIO FEDZ. POLA, “Canción de la buena sidra”)

LA DIMENSIÓN DOMÉSTICA

“—Hola, Felisa. ¿Es esta la casa de ustedes? A ver si va a salir Ángel por ahí con una estaca.

—No —respondió la anciana—. Ángel no está en casa, ni está ninguno de los chicos, más que ésta que está aquí asomada. ¡María! —llamó—. ¡Trae una botella de sidra fresca y un vaso! [...]

En aquel momento llegó María con la botella de sidra y el vaso que entregó al hombre. Éste destapó la botella, lanzó al aire un poco de líquido para limpiar la boca del frasco y, poniendo éste a toda la altura que permitía su brazo derecho, comenzó a echar un chorro fino de sidra transparente y dorada en el vaso grande, que tenía todo lo bajo que permitía su brazo izquierdo”. (ANTONIO GARCÍA. MIÑOR, *Caras negras*)

“La abundancia y la alegría reinaban en aquellas tres casas. Se trabajaba tan firme como en los primeros tiempos, pero al soltar la azada o la guadaña, los hombres encontraban sobre el lar la comida sazónada y humeante, el jamón añejo, el queso fresco, la sidra espumosa.[...]

—Gracias Nolo; sobre eso mismo te venimos a hablar -manifestó Celso.

—Bien está; pero ¿no será mejor que antes bebamos unos vasos de sidra y os refresquéis un poco?”. (A. PALACIO VALDÉS, *La aldea...*)

LOS ESPACIOS DE CONSUMO Y LA ESPICHA.

“Hubo da cuando Sama un llagareru / que i llamaben Xuanon el Cañaveru: / [...] colaba per gargüelu, según creo, / más sidra que dalgún otru en Llangreo / [...] Metámes de la plaza ´n que él vivía, / moraba Nolo, y el tiempu non perdía. / Trabayó como un negru / [...] Fixieron un llagar, obra maestra: / “El Chorrú”, la meyor sidra de Sama”, / lletreru que dio a Nolo mucha fama. / [...] golvió a Sama Pachín, el fíu de Blas. / Vieno ricu de América, non vieyu, / [...] pintando en él lletreru más melgueru / pa lleváse con so arte al bon sidreru.” (AURELIO DELBROUCK, “Llagareros en competencia”)

“Un ramo de laurel colocado en lo alto de la puerta señala donde hay *espicha*. El establecimiento no tendrá ni muestra, ni escaparate. El parroquiano sabe dónde va, a qué entra, y por qué entra. Una mesa con huevos duros o cocidos, tortillas diversas, taquinos, magras de jamón, quesos de variadas clases, mariscos, un salero, un plato con pimentón, un tablero con vasos, frente a la pipa que se espicha: he aquí el atrezzo. El suelo suele ser de tierra, o de madera, pero el interior estará en penumbra; en algunos lugares, al final, se puede ver una pomarada que en esta época tiene aire de melancolía. El local estará adornado con hileras de pipas y toneles.

El [tonel] que se va a espichar ya está taladrado y taponado con un taco de madera. Piden unos tragos; el lagarero coloca el vaso a cierta distancia, el líquido cae riente, gozoso, en el ancho vaso, para ello se necesita un tiro especial, porque la sidra hay que batirla para que haga espuma. Al empezar a beber se escuchan los más bellos piropos, como si para los bebedores fuera la sidra la amada ideal.” (PACO SOUSA, “La espicha”).

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

¡Que estupendo *maître 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 gigantescas 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”. (JOSÉ FERNANDEZ BARCIA, *Sonatina Gijonesa*).

“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, Nicolasín 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 Nicolás, 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 lagareryl: 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.” (J. F. BARCIA, *Sonatina...*)

“Jaujo, el primogénito de la familia, maldiciendo su negro sino, estaba ya sentado al pie de la pipa, dispuesto a dar principio a sus tareas de escanciador.

Tocábale actuar cuando había *espicha*, cosa que ocurría de ocho a diez veces anuales.[...] Y todo por haberse implantado en Gijón la moda ovetense de despachar sidra por vasos.[...] ¡Tan tranquilo como él estaba cuando la sidra sólo se expendía en botellas![...] Con el crepúsculo vespertino comenzaron a acudir los libadores al “Rincón Astur”. Sujetándose al rígido manual del *sidrero*, el primer vaso lo pedían

doble y lo bebían de pie, al costado de la pipa. Esta costumbre era de rigor y sonaría a irreverencia el tratar de eludirla. Cumplido el obligatorio requisito, iban acomodándose a su placer, bien en las mesas del amplio patio, alineadas bajo una higuera centenaria, cuyas ramas estaban hábilmente dispuestas en forma de emparrado, bien en las mesas de los diversos compartimentos del *chigre*. Sin embargo, no faltaban castizos que aguantasen la *espicha* entera pegados a la pipa, firmes como columnas,[...]"

Según sus sanas teorías, se hacía indispensable meter lastre abundante en el estómago, para contrarrestar la acción perturbadora de la sidra. Obedientes a tales máximas había algunos que se daban verdaderos atracones, alegando que el dorado zumo roía mucho. (J. F. BARCIA, *Sonatina...*)

“Abondo comestible unvió l'tenderu / pa tar allí sorbiendo cuarenta hores. / Y apuntaben con tiz les cantimplores / que diben empinando pel gorgüeru.” (F. GÓNZALEZ PRIETO, “La 'spicha”)

“¡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 lebrel 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*”. (J. F. BARCIA, *Sonatina...*)

“Espitar una pipa de sidra o un tonel es casi una consagración. Cada tonel lleva un ramo de laurel encima [...]

Escanciar la sidra es un rito. Los buenos escanciadores son mirados con admiración y respeto como si fueran curas diciendo misa. Los “probadores”, los que han de sentenciar si la sidra es buena o mala, floja o de buen cuerpo, son vistos como jueces togados. Su palabra es un crédito. No son capaces de mentir, y ese crédito corre por la comarca: —En el llagar de Nolón, hay buena sidra.

—¿Y en el de Pachu Alonso?

—Pésima. La gente corre al llagar de Nolón. Y Nolón hace su agosto.” (A. CAMÍN, *Mis memorias...*).

“—Oye, Colás —gritole el travieso del jorobado, engarabitado y en la carreta, como un diablillo burlesco—. En el llagar de Fano nos vemos mañana. Fano espicha un tonel. Dieron palabra de ir Paco el Toriellu y el Riverón de Oviedo. Tocaré la gaita Lin de Pondal. Ya sabes que el Riverón canta como una calandria. Y el Toriellu es como un

roble cuando hay tempestad y el viento echa abajo las varas de hierba. Conque allí te espero.[...] El Riverón se sintió claro y hondo, como una fuente entre avellanos. Cantó como un jilguero sobre el laurel florido. La sidra ya era un río en los estómagos. [...]

“En el viejo lagar de Fano se espitaba un tonel de sidra. No mentía Blasín de la Joroba. Cuando Juan de Colás, y Cachano, recién casado con la Arsenia, llegaron a casa de Fano, en la tarde de un domingo de oro, el Riverín de Oviedo, académico en el arte de beber sidra, uno de los mejores cantadores de tonadas asturianas de la comarca, se cimbreaba ante un pegollo del hórreo, echando por la potra (*sic*) parte de la sidra. La sidra como es diurética, no admite razones: Hace falta vaciar la vejiga a la fuerza, a medida que se toma. He aquí el secreto de que un buen bebedor de sidra se beba veinte o treinta botellas y no pierda la cabeza. [...]

“El Riverín era todo un perito. Lo llamaban de todas partes cuando se espitaba un tonel. Si el Riverín decía: «está que escoña», era palabra sagrada. Acudían los más diestros bebedores del contorno a rendirle honor a la sidra. y al dueño del llagar. Si, en cambio, el Riverín decía: «esto sabe a mexu», «se pisó demasiado aprisa la manzana», o «se pisó muy tarde» el hombre del llagar tenía que embotellar la sidra. Venderla a cualquier precio a los chigres para que la bebieran las gentes forasteras. O los carreteros del camino que no tenían otra mejor a mano.[...]

—¿Qué tal la sidra, Riverín? [...]

—¡Non me digan nada, hom! Da pena mexala. [...]

“La noticia de la buena sidra de Fano, se había corrido en más de diez leguas asturianas. Y día de fiesta aquél, se llenó el llagar de buenos mozos y de viejos fuertes que renunciaban menos al amor que a la sidra, a correr la suerte de la juventud engallada y cantora. Allí estaba el Torniellu, que cantaba como agua fuerte que se despeña por los desfiladeros. Allí estaba el Riverín, con su voz de calandria y su santa pasión por la sidra. allí el gaitero que comenzaba a hinchar el fuelle de la gaita cuando entraron Cachano y Juan de Colás. Allí estaba, entre dos pipas de sidra, esperando a los recién llegados, Blasín de la joroba, con su jiba de camello cristiano y su figura de diablillo de comparsa. Allí estaban, formando distintos grupos, según de la parroquia que eran, mozos de la Felguera y de Castiello, de Granda y Ceares, de Pumarín y Tremañes, de Porceyo y de la Pedrera, de Rocés y de la Abadía, de Mareo y Llantonés. De Somió y de Xove. Hombres maduros y graves. Viejos epigramáticos. Rústicos hidalgones apoyados en sus estacas.[...] Carlstones atados a su ideal como a una vieja noria. Mozos dicharacheros y bienquistos. Mozalbetes que se las echaban de hombres, cortejando antes del tiempo y bebiendo sidra sin tasa. La criada y la mujer de Fano no daban abasto a freír trozos de longaniza. A sacar del cazo sabrosos trozos de jamón de la matanza casera.[...]

Y eso parecía. Que todo iba de perlas. Gentes campechanas. Sin señoritos pintacopas, como aquéllos que solían venir de Villamar algunos domingos.

Pero una hora después, no pensaba lo mismo Fano. Como para aguar la fiesta, penetró en el llagar el Felguerosu. Era un charlatanzuelo, entre señorito y aldeano, cobarduco y faltón, que tenía una mina de hierro en el pueblo de San Martín. Hombre

acostumbrado a gritarle a los obreros en la mina, no olvidaba la costumbre en las tabernas del camino. En los llagares del contorno. Siempre dándose aire de gran señor y de perdonavidas. Hasta que cualquier mozo o cualquier viejo, cansados de aguantar al majadero, le quitaban la moña de unas cuantas bofetadas, o media docena de estacazos.[...]"

“Juan de Colás, Cachano, el de los consejos, el Riverín y el gaitero, sentáronse sobre unos barriles. Blasín de la joroba, prefirió sentarse en una tayuela [taburete]. Paco el Torniellu, en otra, esperando cantar en lucha heroica con el Riverín. Otros se engarabitaron sobre el tonel. Algunos, en derredor del torno y del duerno de «pisar» la manzana. Unos comían longaniza. Otros torreznos caseros. Los más, fumaban y hablaban. Sin que las rondas de vasos de sidra dejaran de seguir su danza continua en las sabias manos de los escanciadores.”

Fano 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. (A. CAMÍN, *La Carmona*).

“La voz se fue acercando con el acompañamiento del cascabeleo de un caballo al trote; trátase de una «charret» colmada de amigos que van a una espicha, es decir, a disfrutar de las primicias del zumo de la manzana que un tonel guarda en sazón en su hidrópica panza.”

“Marchamos a lo largo del lagar, sintiendo un hálito húmedo desprendido de aquella pieza rectangular y sombría, de paredes y techumbre desnudas de cal. El olor es acre y el piso de tierra. Nos flanquean sendas hileras de toneles en correcta formación, dándonos sus cabezotas redondas, y al fondo del local descansa una prensa de construcción primitiva, que en otoño se ve forzada a estrujar el fruto de los pomares, no sin exhalar quejidos como doliéndose de semejante labor, rimando con las lágrimas que las manzanas van vertiendo en las grandes tinajas que la rodean. [...]”

“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 colete 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...[...]"

“Las risas de los circundantes suceden a la voz del *Péritu*, y uno de aquéllos apunta:

—¿No creéis de razón que metamos algún forru en cuerpo pa que la sidra no lo tumbe?

Y salen a la luz del candil las provisiones que traían en la «charret»: tortillas de jamón y de arenques, trozos de cecina y de queso Cabrales, que, alternando con pedazos de pan, van pasando a las bocas, teniendo la sidra que correr más aprisa para calmar el fuego que en éstas despiertan la mucha sal y pimienta...

sin embargo, ya se asoman a algunos ojos unas llamitas...

—Echa sidra, Antón!...[...]

Antón se dispone a echar la última ronda, habida cuenta de que ya apunta la madrugada y de que ciertos concurrentes se balancean de tal modo que hacen sospechar que no pueden con la sidra ingerida.” (RAFAEL RIERA, “La espicha”)

BIBLIOGRAFÍA.

ALÍA MIRANDA, F., *Técnicas de investigación para historiadores*, Madrid, Síntesis, 2005.

—“La prensa histórica española Internet”, *Historiografías*, nº 6 (julio-diciembre), 2013.

AUSUBEL, D. P., *The Psychology of Meaning Verval Learning*, Nueva York, Grune and Stratton, 1963.

—*Educational Psychology: a Cognitive View*, Nueva York, Holt, 1968.

DOMÍNGUEZ GARRIDO, M. C. (coord.), *Didáctica de las Ciencias Sociales*, Madrid, Pearson Educación, 2004.

FELIÚ, M. y HERNÁNDEZ, F.X., *Doce ideas clave. Enseñar y aprender historia*, Barcelona, Graó, 2011.

GARCÍA ÁLVAREZ, L. B., *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).
- Conoce y vive tu patrimonio*, Laviana, Ayuntamiento de Laviana, 2018.
- La sidra asturiana*, Villaviciosa, DOP Sidra de Asturias, 2019.
- "Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglo XX", *Historia Social*, nº 71 de 2011.
- "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).
- Materiales para la asignatura Conocimiento del Entorno Social y Cultural*, Grado Maestro en Educación Infantil.
- Materiales para la asignatura Fundamentos de Geografía*, Grado Maestro en Educación Primaria.
- Materiales para la asignatura Didáctica de las Ciencias Sociales*, Grado Maestro en Educación Primaria.

—*Materiales para la asignatura Desarrollo Curricular en Ciencias Sociales*, Grado Maestro en Educación Primaria.

GARCÍA RUÍZ, C. R., ARROYO DONATE, B. A., y ANDREU MEDIERO, B. (eds.), *Deconstruir la alteridad desde la didáctica de las Ciencias Sociales: educar para una ciudadanía global*, Simposio Internacional de Didáctica de las Ciencias Sociales, 2016.

GÓMEZ RODRÍGUEZ, A. E., y NÚÑEZ GALINDO, *Formar para investigar, investigar para formar en didáctica de las Ciencias Sociales*, Asociación Universitaria de Profesores de Didáctica de las Ciencias Sociales, 2006.

HERNÁNDEZ CARDONA, X., *Didáctica de las Ciencias Sociales, geografía e historia*, Barcelona, Graó, 2002.

—“Conocimiento del medio social y cultural. Problemas y perspectivas” en LÓPEZ, F., *Las Ciencias Sociales: concepciones y procedimientos*, Barcelona, Graó, 2002.

MORENO, O., Educación y Patrimonio, *Innovación y experiencias educativas*, nº 14, 2009.

PRATS, J. (coord.), *Didáctica de la Geografía y de la Historia*, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 2011.