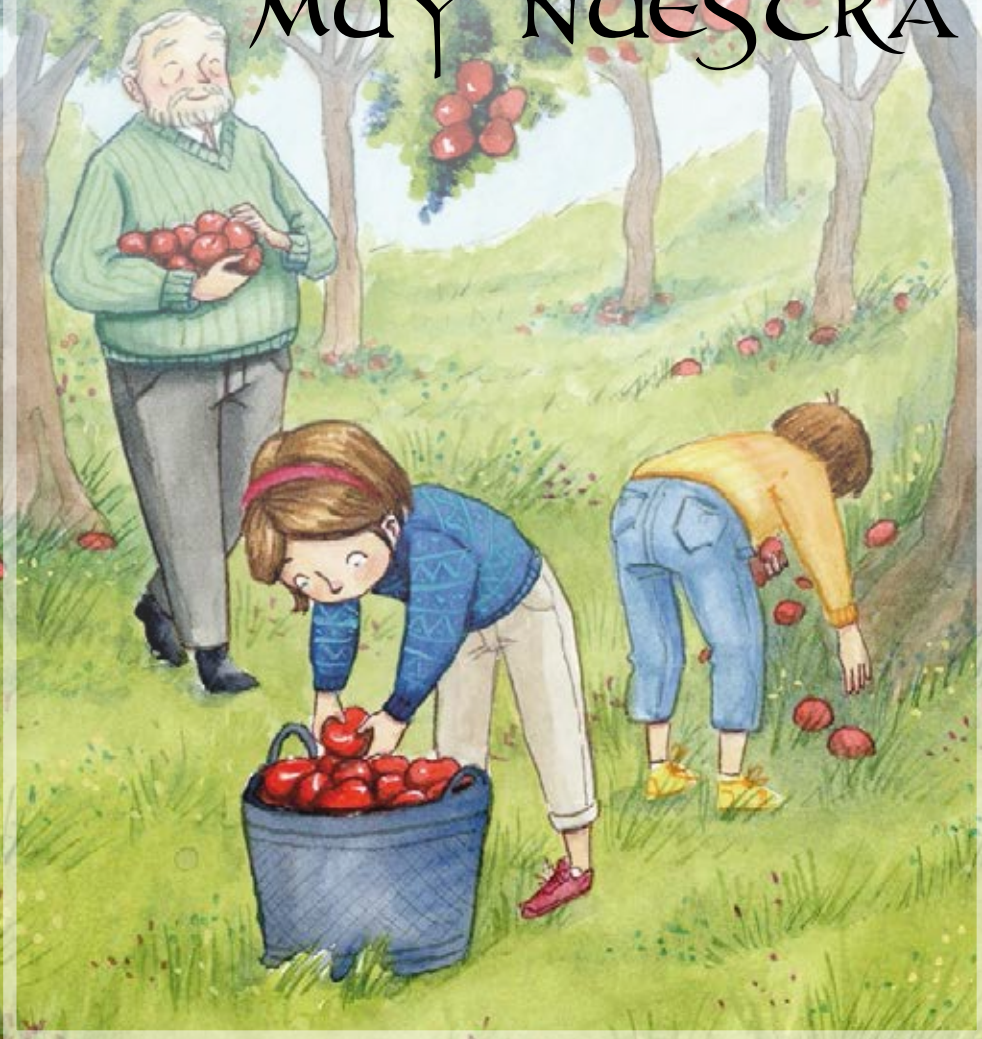


LA SIDRA DE ASTURIAS, UNA BEBIDA MUY NUESTRA



Todo comenzó la mañana en que Colás y Deva estaban tranquilamente en la cocina de casa cuando de repente...

—Pero, ¡¡que hacéis bebiendo esa puxarra!! —dice Antón mientras el refresco sale disparado de la nariz de sus nietos.

—¡Menudo susto, güelo! —exclama Colás— pero si es un refresco de Cola.

—Te voy a dar yo a ti cola, hay que beber producto de la tierra ¿tú eres asturiano o de wiskonsing?

—De Asturias, güelo.

—Pues bien podías beber cosas de aquí.

—¿Cosas de aquí? Pero, ¿aquí producimos bebidas, güelo? —pregunta Deva.

Su abuelo se sorprende y le contesta:

—Pero esto es increíble, cualquier día los guajes de ciudad vais a pensar que la leche la dan los tetrabrics. ¿Nunca has oído hablar de la sidra, Devina?

Entonces, Antón, el abuelo de Deva y Colás, les explica que Asturias es una rica región agraria y que antes de que llegara la industria, las tiendas o las oficinas, toda la gente vivía de producir en el campo. Desde entonces y hasta ahora, la bebida más popular en nuestra tierra siempre fue la sidra que se elabora de forma tradicional. Incluso los guajes siempre bebieron la sidra recién mayada que no contiene alcohol.

—Y hay mucha gente que sigue viviendo del campo, prosigue Antón. Y más cerca de las ciudades de lo que os imagináis. ¡Hay que salir más del barrio, Deva!... venga Colás, coge tu abrigo y el de tu hermana, que nos vamos de excursión.



Deva, Colás y Antón, el güelo, salen de la ciudad. Antón lleva a sus nietos a una pumarada.

—Esta es la pumarada de mi amiga Pacita. La fruta que aquí crece, la manzana asturiana, es el origen de nuestra bebida más popular, la sidra.

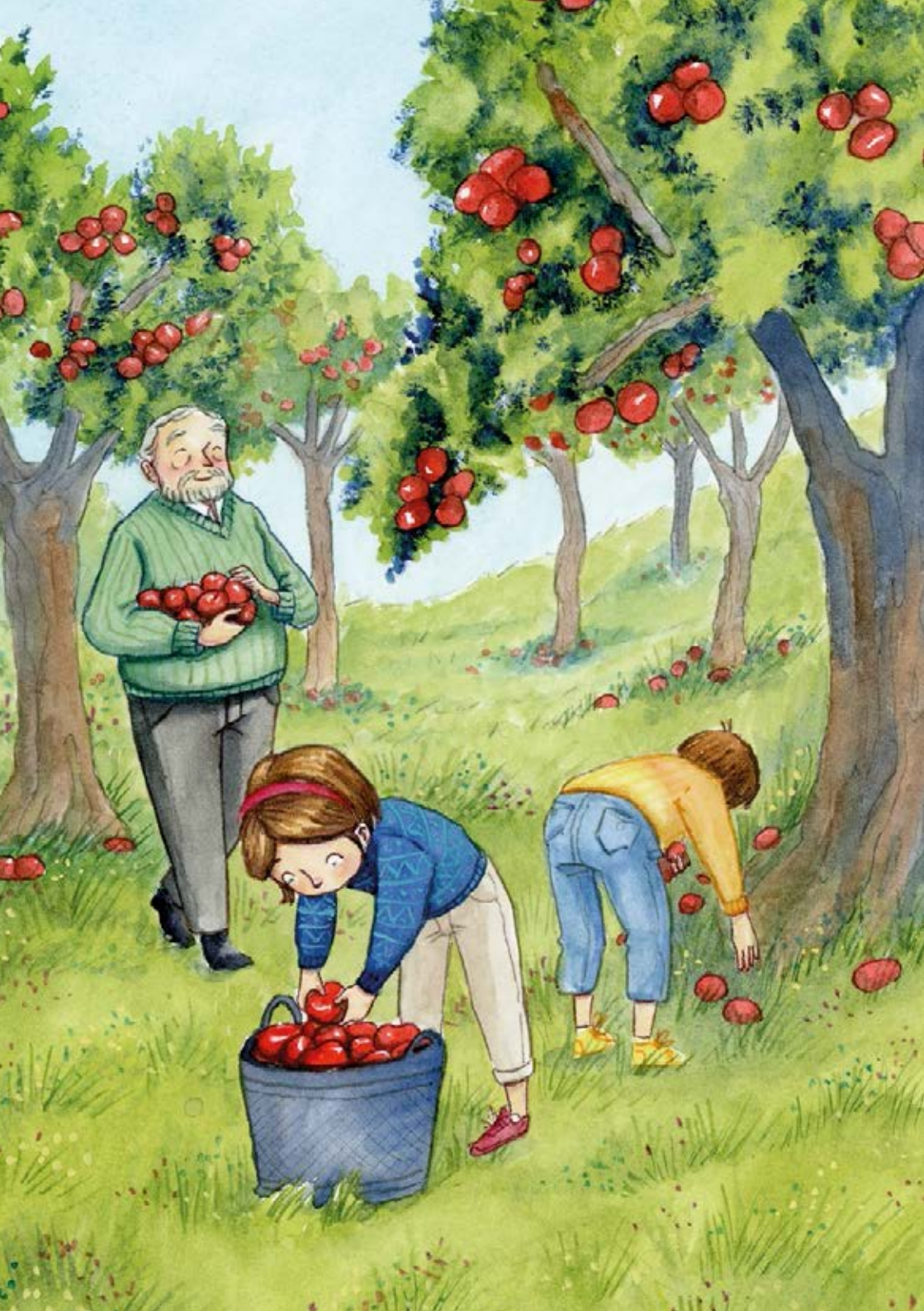
—Hoy vais a probar la sidra dulce, pero antes, tenemos que trabajar y ayudarnos entre los vecinos y vecinas. En Asturias, a esto lo llamamos Andecha o sextaferia.

Comienzan a pañar las manzanas caídas del árbol y las van dejando en la cesta.

—Estas manzanas se llaman manzanas de sapu —explica Antón.

—Ahora vamos pal Llagar, el lugar donde se elabora la sidra.





Abuelo y nietos entran en el Llagar de Rafa, el marido de Pacita.

—Buenos días Rafa. aquí te pañamos un buen montón de manzanas ¿Podrías darnos un par de botellinas de sidra del duernu?

—¿Sidra del duernu? ¿qué es eso güelo? —pregunta Colás.

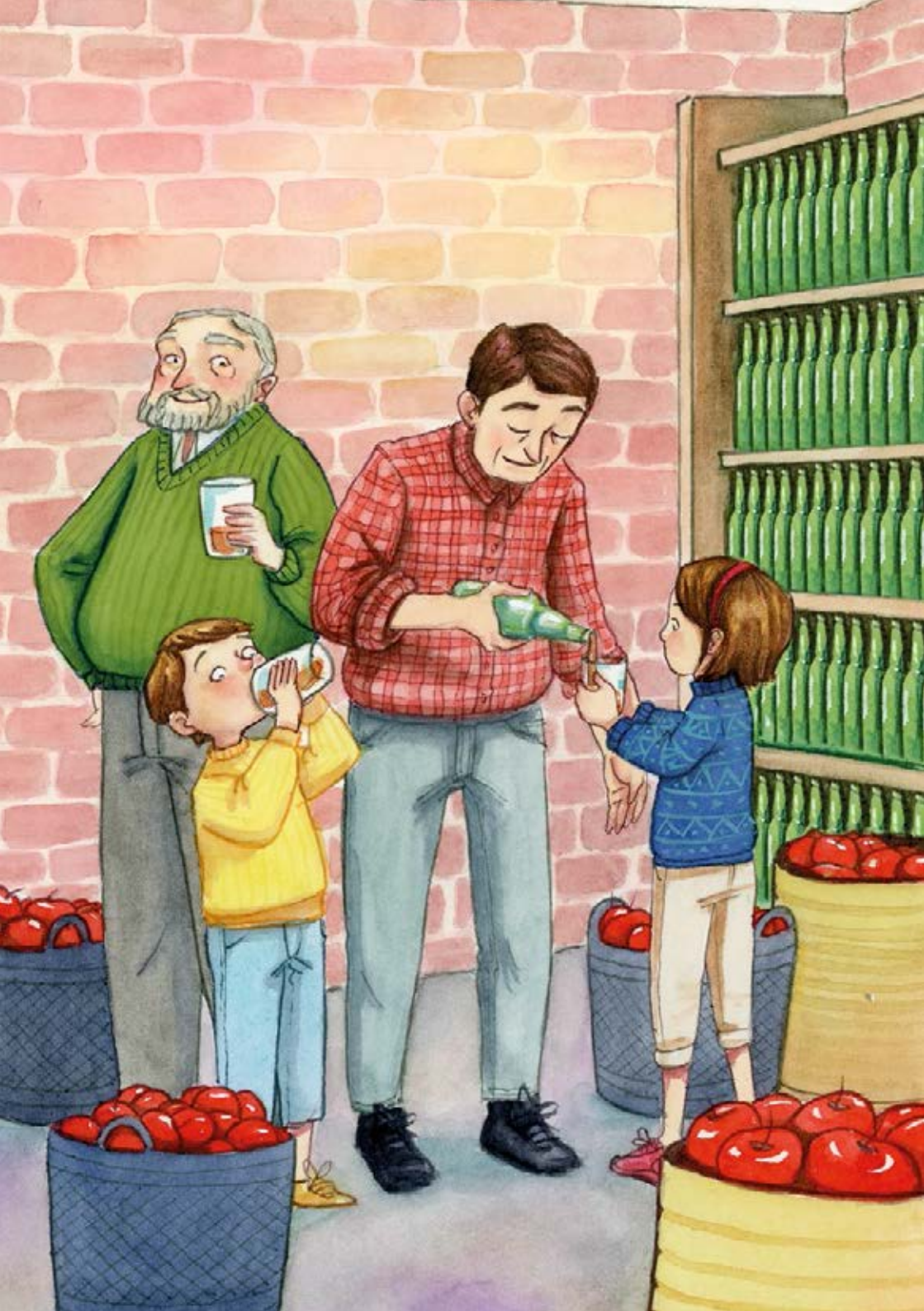
—¡Qué va ser alma cándida!, la sidra dulce —replica el güelo.

—Claro —dice Rafa— la sidra recién exprimida en el Llagar.

—¡El Llagar! —interrumpe Deva—. Algo nos explicaron en la escuela.

—Pues mira, el llagar es esta máquina que veis aquí —replica Rafa—. Este lleva en nuestra casería desde el siglo XVIII.





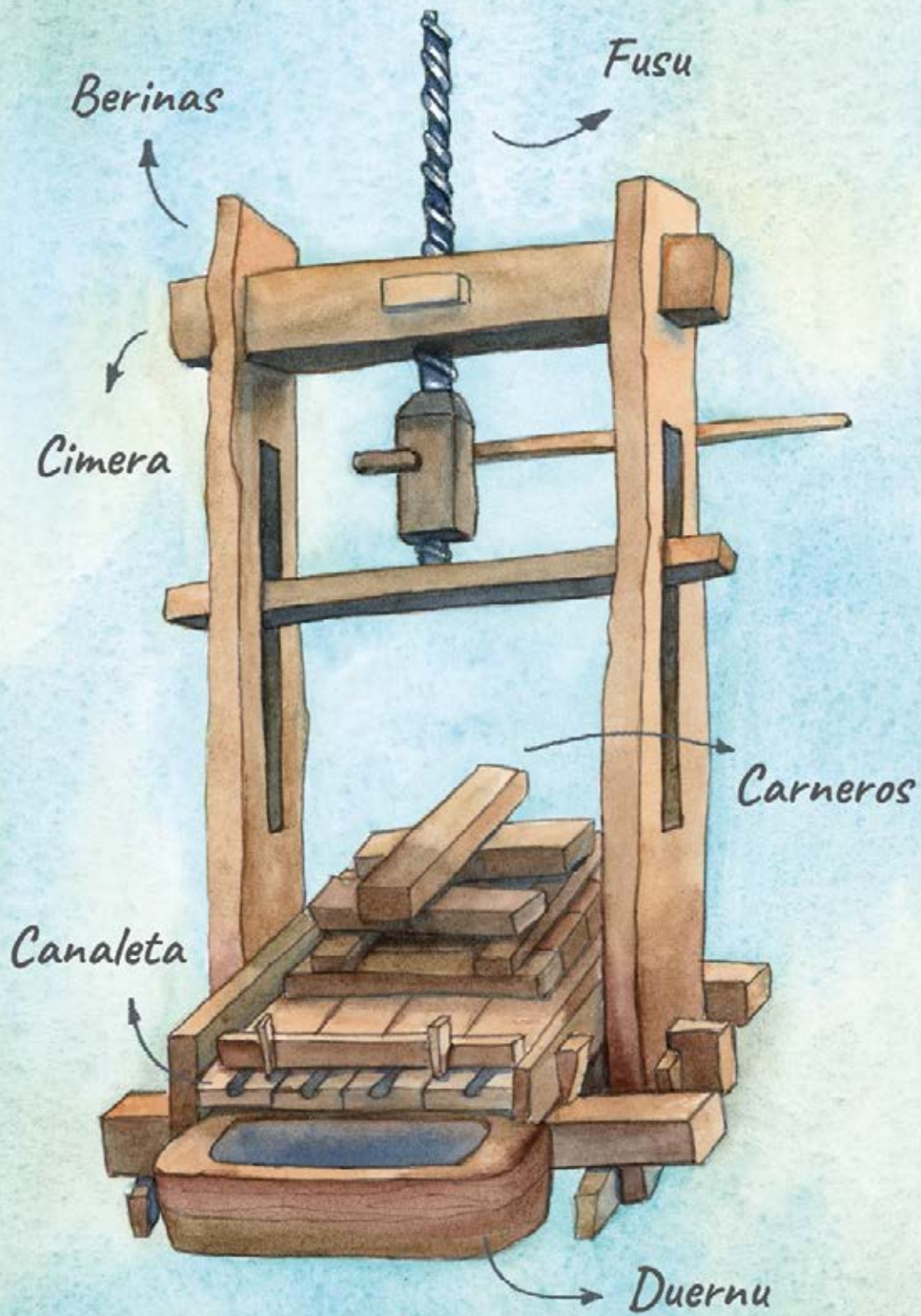
Entonces Rafa, el de Pacita, explica a los guajes el proceso de elaboración y les cuenta cómo la manzana se recoge en los meses finales del año. Después pasa al lagar y se pisa, se llenan las pipas y los toneles y, tras fermentar y hacer los trasiegos en luna menguante, se encuentra lista para beber y embotellar a partir de la primavera.

También les aclara cuales son las principales partes de cualquier Llagar y sus originales nombres: berinas, cimera, fusu, carneros o gochos, canaleta, masera, duernu, chaplones...

— ¡Vaya nombres guapos! Quiero anotarlo todo, güelo —le espeta Deva.

—¡Ahora lo entiendo! —exclama Colás— ¡Que buena la sidra del duernu!

—Jajajaja —carcajea Rafa—. ¡Que graciosos estos guajes! Anda, acercadle una botellina a Pacita, que está de Esfoyaza bajo la panera.



Mientras van caminando para ver a Pacita, el güelo les explica que el consumo de sidra está muy ligado a un montón de tareas y celebraciones, teniendo una propia tan importante como la espicha.

—Los asturianos celebramos con sidra muchas de nuestras fiestas como el antroxu pero sobre todo cuando yo era guaje nos gustaba además regar con sidra nuestros cancios de chigre.

—¡No te olvides del SALON DE LA SIDRA DE ASTURIAS! ¡con lo que presta la primera sidra de temporada! —interrumpe Rafa.

—¡No solo Rafa, no solo! —exclama el güelo— ¿Qué me dices del Festival de la Sidra de Nava, y el de Gijón? ¿Y del Festival de la manzana de Villaviciosa?

—¿Que qué te digo? —responde Rafa— ¡Que no me pierdo ni uno!

El güelo y Rafa ríen juntos.

—La sidra también acompaña muchos trabajos como la sextafaría que os contaba antes —añade el güelo.

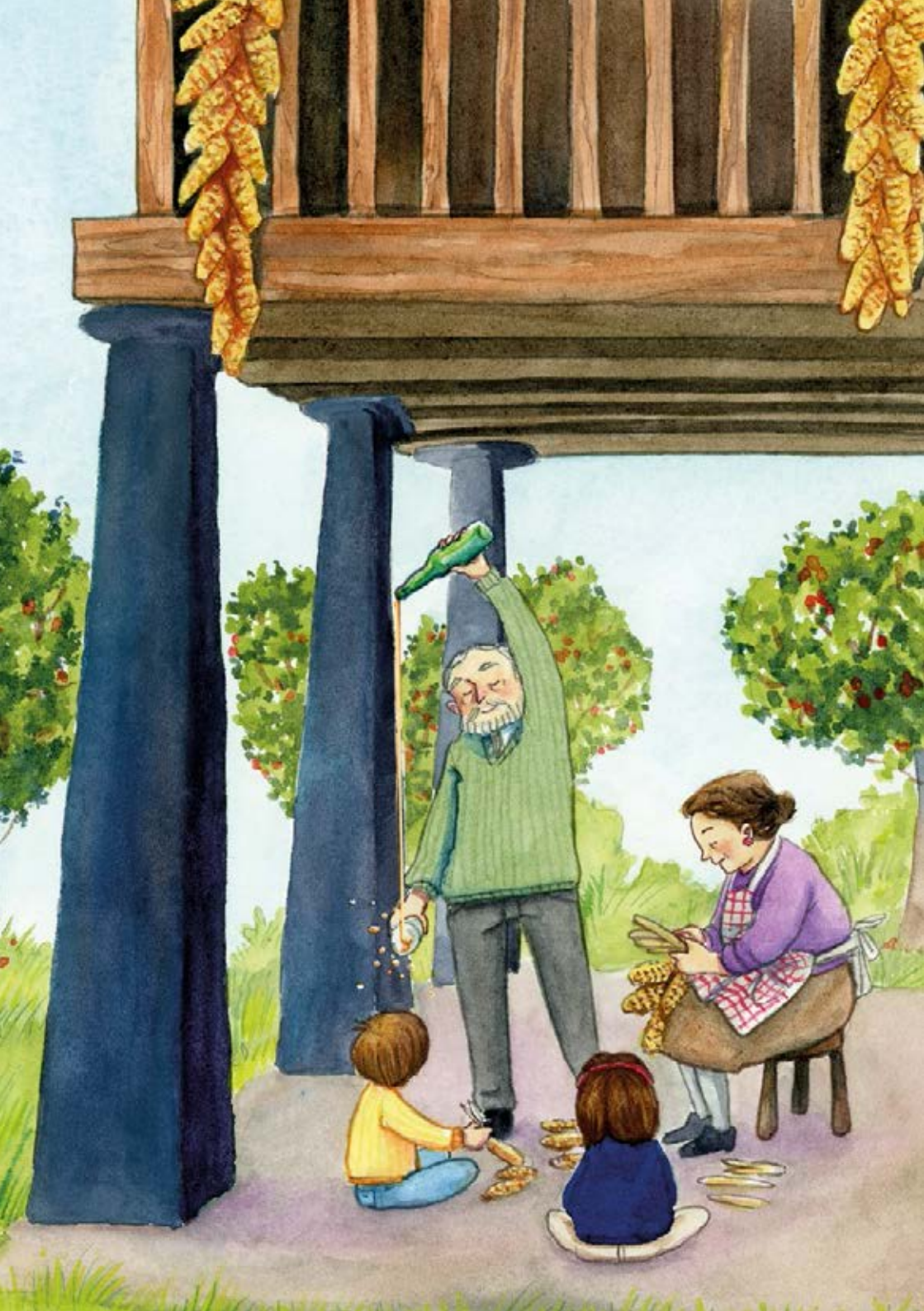
—Ay —dice Rafa— recuerdas Antón cuando nos juntábamos para arreglar caminos, llavaderos y molinos o cuando íbamos a teitar o a hacer vares de yerba... ¡Que nostalgia!

Mientras tanto, Pacita está con la esfoyaza, preparando el maíz para que resista todo el invierno.

—Aquí te dejo la botellina, Pacita.

—Escánciame un culín, Antón —le dice Pacita.

—Ala güelo, ¡no sabía que supieras hacer eso! —dice Deva sorprendida.



El güelo, entonces, les explica qué es escanciar:

—Al tirarla desde arriba, conseguimos que la sidra natural espalme y beberla se convierte en una experiencia única.

—Somos los únicos que lo hacemos así y por eso somos conocidos en todo el mundo —dice güelo.

—Hay concursos muy importantes para elegir al mejor escanciador. Cada vez más muyeres lo ganan y hay un montón de nuevos vecinos escanciadores, llegados de África y América.

—Y otra cosa, ¿en el cole no estáis todo el día con el R que R? —pregunta Rafa.

—¿R que R? Que es eso —pregunta Colás.

—Sí hombre, Colás: Reducir-Reciclar-Reutilizar —apunta Deva

—¡Y rechazar! —apunta Antón— que siempre se nos olvida.

—¿Veis esta botella? Es del caserío de Pacita y Rafa y se usa desde 1950. Esto sí que es respetuoso y sostenible con el medio ambiente y no las botellas de refresco que os bebéis ahora. Además, se produce y se bebe cerca, reduciendo la huella de carbono al usar manzanas locales.

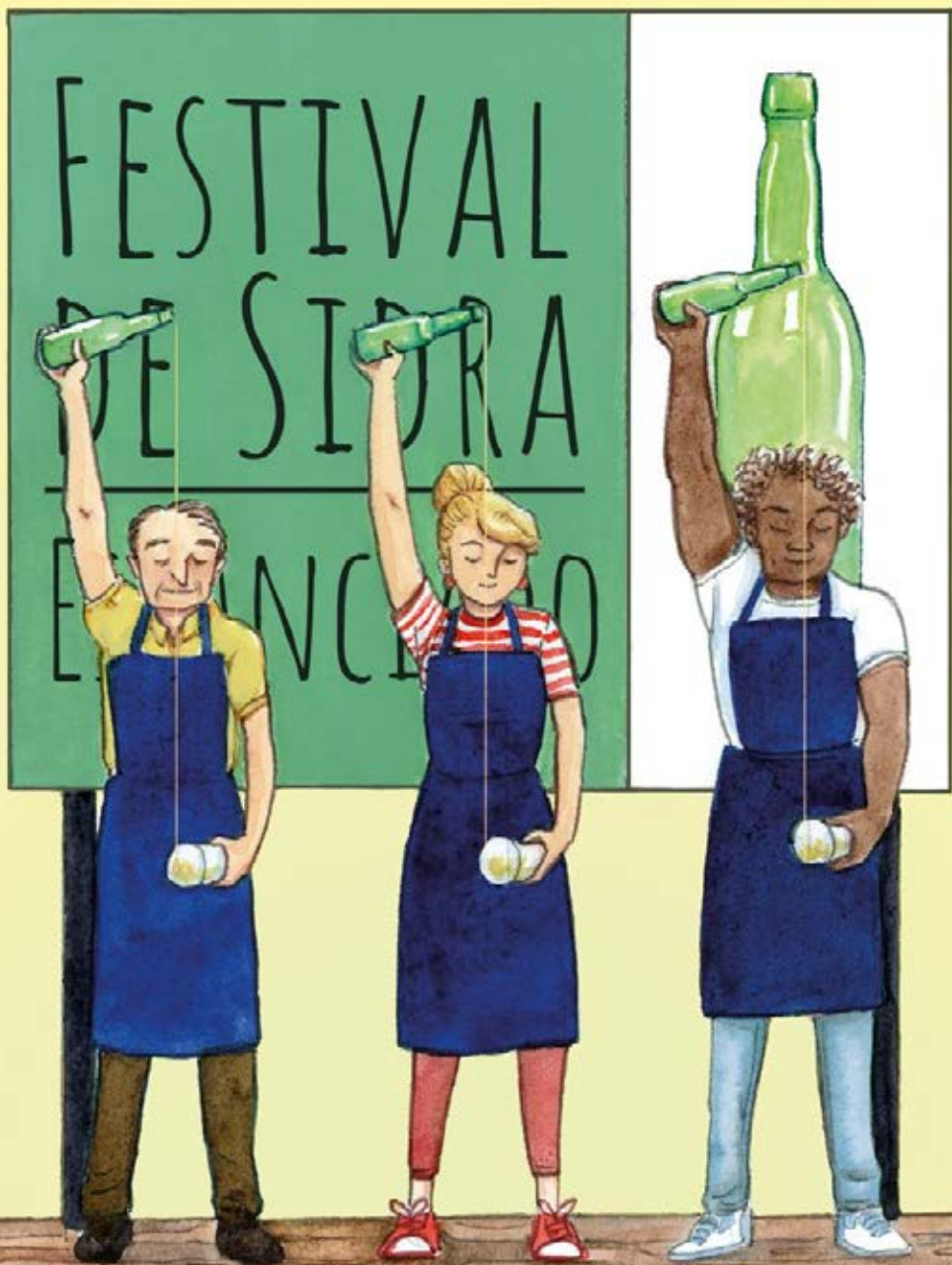
—¿La huella de qué? —pregunta Colás.

—De carbono: se usa menos combustible, se contamina menos, ayudamos a los cosecheros que trabajan en el campo y contribuimos con los pequeños negocios, como el de Pipa, la tendera de la esquina —explica Antón.

—Pero bueno, dejemos lo de la huella de carbono para otro día, que va a llegar el autobús y llegamos tarde —continúa el güelo.

—¿A dónde llegamos tarde? —pregunta Colás

—Pues dónde va a ser guaje, al Amagüesto.



Deva, Colás y el Güelo toman el autobús y llegan al Amagüestu (junto con el fornau la celebración que gira en torno a la sidra y las castañas).

—¿Veis críos como se puede hacer una fiesta y comer y beber todo con productos naturales sin necesidad de cosas de esas artificiales? —dice Antón.

—Es verdad güelo y esta todo riquísimo —dice Deva.

—Mucho mejor que la cola! —afirma Colás.

—¡Viva la sidra del duernu!





El güelo se echa un culín de sidra, come una castaña y les dice a sus nietos:

—No es sólo que esté más rico, es que tomar Sidra de Asturias forma parte de lo que somos como Asturias y crea comunidad, siempre se hace en compañía. Mi güelo me llevaba a los ama-güestos y ahora yo llevo a mis nietos. Y no sólo es una bebida del pasado, sino que tiene mucho futuro: ahí está nuestra candidatura en la UNESCO para ser patrimonio de la humanidad. Tengo la corazonada de que muchos más asturianos van a volver a vivir de la fabricación de nuestra bebida. Algo importante que debéis saber es que la sidra cuenta con Denominación de Origen Protegida (DOP), lo que significa que las personas que la toman pueden estar seguras de su origen y calidad.

—¡A ver si la expandimos por el mundo! —dice emocionado el güelo.

—¡Me cagüen la mar Colás! —exclama Antón de súpito—. Pela esa castaña con un poco de traza hombre, como se nota que solo estás de abrir bolsas de gusanitos.

—No cambiarás nunca, güelo —dice Colás.

—No, como la Sidra de Asturias, nuestra bebida —concluye el güelo.

© 2022 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

Depósito Legal: AS 02590-2022

Edita: Cátedra de la Sidra de Asturias

Responsable de edición: Luis Benito García Álvarez

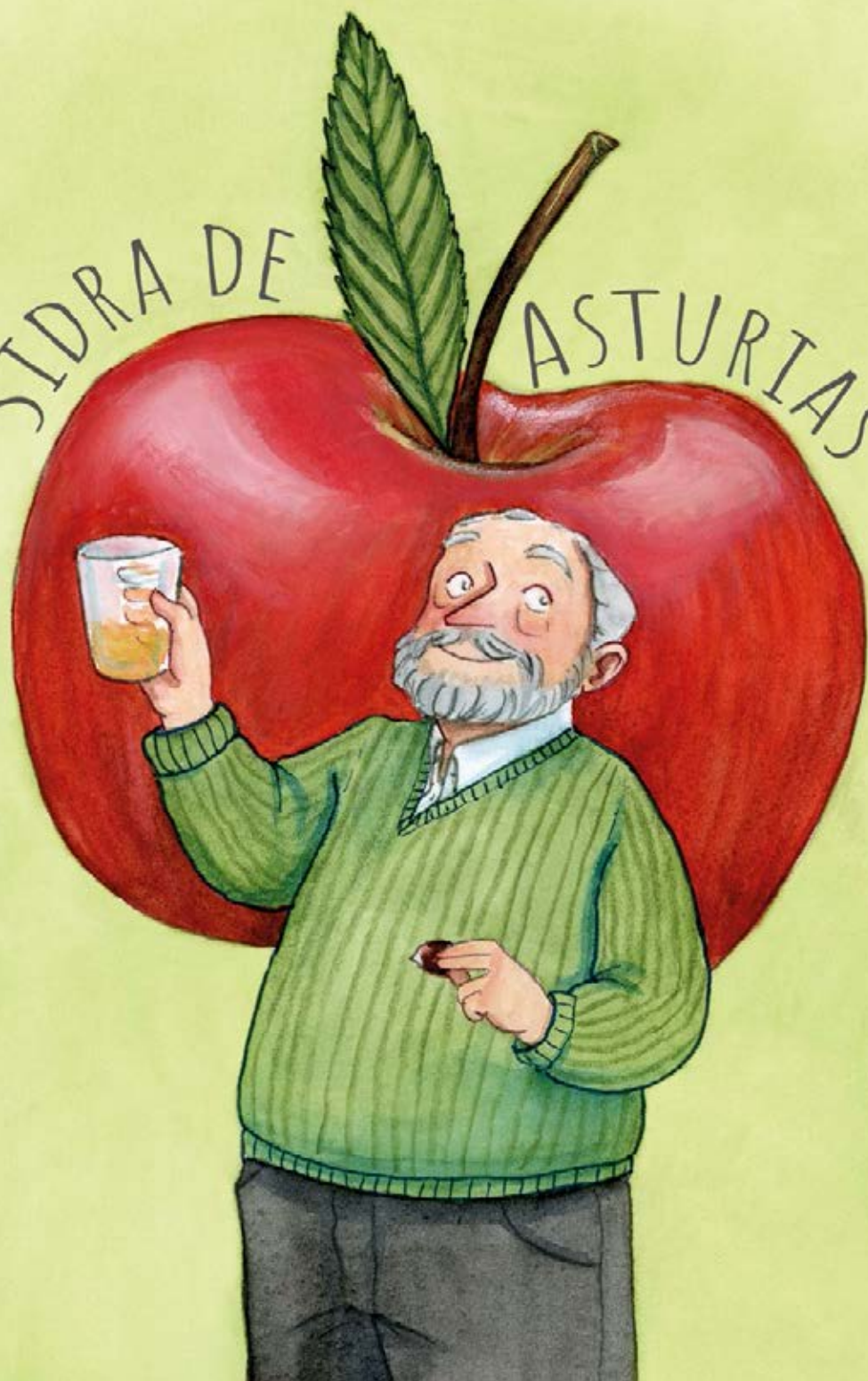
Ilustraciones: Raquel Lagartos | Textos: David Acera

Maquetación: lloviendolettras | Impresión: Icolor

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.

SIDRA DE

ASTURIAS





**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
Y COHESIÓN TERRITORIAL



Universidad de Oviedo

Cátedra de la Sidra de Asturias

