

CURSO 2023-2024. Acosta Quintero, Jacqueline; Alonso Cayarga, Mara; Bulnes Vega, José Luis; Del Dago Aranda, Edurne; Díaz Marques, Saúl; Doana, Gabriel Emil; Fernández Valdés, Javier; González Díaz, Maximino; González Llerandi, Luis; Huerdo Sánchez, Manuel; Martínez Cadenaba, Marta; Martínez Martínez, Noa; Meléndez Coro, Fabián; Medina Laria, Juliet Starr; Pérez Zaragoza, Álvaro; Rivero Jiménez, Olaya; Rojo Fernández, Javier; Santana Méndez, Adriana. Coordinación: Barrena Diez, Gonzalo.

LA SIDRA EN ASTURIAS



"Haciendo sidra", de Mariano Moré

Fabián Meléndez Coro

Como bien sabemos la sidra es la bebida más popular de todo Asturias, parte esencial de su cultura, y también del resto de España. La Sidra Asturiana, por su parte, tiene Denominación de Origen Protegida, una distinción reconocida por la Unión Europea.

Es complicado determinar la fecha exacta en la que se empezó a beber sidra y establecer su origen, y tampoco está bien documentado su consumo antes de la conquista romana.

Sí fue, en cambio, una bebida muy famosa en la Edad Media, allá por los siglos VIII y IX, con testimonios escritos de la época que así lo demuestran.

Desde la baja edad media, en los siglos XII y XIII, se empezó a contar con plantaciones de manzanos, convirtiéndose en la mayor riqueza arborícola del principado de Asturias. Y a partir del Siglo XVII está probado en diversos documentos que la sidra era una bebida muy consumida en la región.

La consiguiente subida del precio de la bebida favoreció la expansión de los manzanos en la región y también fuera de ella, pues se fue convirtiendo en una bebida tremendamente popular en todo el territorio nacional. En el siglo XX se consolidó como una bebida consumida en todo el país e incluso comenzó su exportación a otras regiones europeas.

Y EN GALICIA

Adriana Santana.

En Galicia, la tradición de producir y de consumir sidra está fuertemente implantada en la cultura local. La sidra gallega se elabora principalmente con manzanas autóctonas, como por ejemplo en Maceira, Pontevedra, y se caracteriza por su sabor refrescante y ligeramente ácido.

Los astures, es decir, los romanos que se ubicaban en Asturias, León, parte de Zamora, Orense, Lugo y noroeste de Portugal, fueron los primeros en llevar la tradición de la sidra a Galicia durante la época romana. Desde entonces la sidra ha evolucionado y se ha ido adaptando a las condiciones geográficas y sobre todo climáticas de la región gallega.

En Galicia, la sidra se consume tradicionalmente en festivales y celebraciones, ganando a lo largo del tiempo reconocimiento por su calidad y sabor, atrayendo la atención de turistas y gente interesada en la cultura o gastronomía gallega. Cabe destacar que todavía se consume en los llamados "furanchos".

La introducción de la manzana en Galicia se atribuye principalmente a los romanos, durante el tiempo que estuvieron ocupando la región. Fueron ellos quienes trajeron consigo nuevas variedades de manzanas y técnicas de cultivo, que contribuyeron al desarrollo de la producción de la manzana en Galicia.

Con el paso del tiempo, la manzana se fue convirtiendo en un cultivo fundamental de la región, dando ello lugar a la elaboración de productos como lo es la sidra, que se ha convertido en parte importante de la cultura gallega y en un símbolo de tradición y celebración en las comunidades locales.

FURANCHOS

A. Santana.

Los furanchos son locales donde se sirve la sidra directamente de la cuba, y habitualmente son casas particulares, que habilitan para ello el bajo de la vivienda, un garaje, galpón o una terraza.

Furanchos. Una forma de comer y beber en Galicia, de Alfonso López Alonso en el Diario ABC. Consultado el 23 abr 2024.

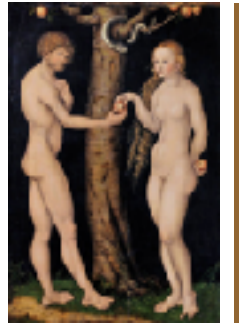
Imagen: Antónío Barbosa en Bon Vivreur



LA JUEYA

Nº 248. 30/04/2024
CURSO DÉCIMO-NOVENO
En color; lajueya.net

IES Rey Pelayo | La Jueya
Proyecto de Investigación | Monográfico "Historia de la Sidra"
D. L. AS-3785-2005.



Adán y Eva es una obra de Lucas el Viejo (h. 1520). Museo Soumaya, Ciudad de México. Wikipedia.

LOS ORÍGENES DEL MANZANO



Malus domestica comenzando a florecer. Abril de 2024. Javier Rojo

Javier Rojo y Saúl Díaz

El manzano es un árbol de hoja caduca perteneciente a la familia de las rosáceas, a la que también pertenecen los perales y el albaricoquero. Es cultivado principalmente para la obtención de su fruto, aunque también para la extracción de su madera, utilizada para la fabricación de palos de golf.

El comienzo del sembrado del *Malus domestica* o manzano de cultivo europeo data de hace 15.000 años en la zona comprendida entre las montañas de Thian Shan, actual frontera entre Kazajistán y China. Este árbol fue introducido en Europa por los romanos y dio lugar a un gran número de variedades. Es común confundirlo con el *Malus sylvestris*, también conocido como manzano silvestre europeo, que influyó en su genoma de manera secundaria, pero no es su predecesor.

El único ancestro documentado que existe del *Malus domestica* es el *Malus sieversii*, originario de las montañas de Asia central. Su altura suele situarse entre 5 y 12 metros y su fruto es el más grande entre todas las variedades del árbol. Actualmente es una especie vulnerable, es decir, tiene muchas probabilidades de convertirse en una especie en peligro de extinción.

LA MANZANA DE LA DISCORDIA



Boda de Tetis y Peleo, de Jacob Jordan, óleo.

Luis González y Manuel Huerdo

En la mitología griega, la manzana era considerada la fruta de los dioses, pero también es significativo el episodio de la "manzana de la discordia".

Todo da comienzo en la boda de Peleo y Tetis, a la que son invitados todos los dioses del Olimpo menos Eris, la diosa de la discordia, quien al enterarse se presenta allí con una manzana dorada que debería ser otorgada a la

mas bella del acto, con la intención de crear un conflicto entre Hera, Atenea y Afrodita.

Tras varias disputas entre las diosas para ver quien se quedaba con la tan ansiada manzana, Zeus, harto de las peleas, decide encargar el juicio a Paris (Príncipe de Troya) y que él decidiese a cuál de las diosas se le otorgaría la manzana. Las diosas intentaron influir en la deliberación, dándole obsequios a Paris, pero al final él decide otorgársela a Afrodita, la diosa de la belleza.

Con la manzana de la discordia, la disputa entre las diosas y la deliberación final, se da inicio a una de las narraciones más conocidas del mundo occidental, la de la "La Odisea", que arranca del romance entre Paris y Helena, la Guerra de Troya, la muerte de Aquiles y el regreso a casa de Ulises.

Además del mito de La manzana de la Discordia, en la Antigua Grecia se hacía un néctar a partir de jugo de manzana fermentado, conocido como *sikera*.

LA FRUTA PROHIBIDA

J. Acosta y M. Alonso.

La manzana ha tenido un fuerte simbolismo y muchas interpretaciones a lo largo de los tiempos. Dios prohibió que Adán y Eva tomasen el fruto del árbol del conocimiento del bien y el mal. Desobedecieron y, en consecuencia, sufrieron la expulsión del Jardín del Edén, siendo condenados a vivir en un mundo cruel y lleno de dificultades.

¿Era "el fruto prohibido" una manzana realmente? En La Biblia nunca se menciona que la fruta se tratase de una manzana; más bien es una interpretación cultural, representada así por artistas, historiadores o escritores. Existen diferentes hipótesis sobre la elección de la manzana para representar el pecado. Una de ellas puede deberse a la traducción del hebreo al latín. Se cree que cuando Jerónimo de Estridón tradujo "La Biblia", pudo confundir la palabra latina "malus" (mal) con "malum" (manzana), y por eso se la asocia con el pecado, la tentación y la fragilidad humana. Sin embargo, también puede ser vinculada al deseo conocimiento y a la toma de decisiones propias. Es interesante como un simple fruto puede haber alcanzado un sentido tan profundo en la historia.

SIDRA E HIDROMIEL



Plinio el Viejo, escritor romano, que menciona la sidra. Wikipedia.

Gabriel E. Doana y Jose L. Bulnes.

Aunque los romanos preferían el vino, pues era la bebida más popular entre ellos, en las tierras que conquistaron se extendió la tradición de elaborar sidra, que llegaron a utilizar con fines medicinales.

Según se cuenta, cuando los romanos entraron en Asturias, descubrieron que la sidra era la bebida típica de la tierra. (Aunque la sidra se daba en otros sitios también, los romanos conquistaron antes Hispania). Y aunque verdaderamente fue el oro lo que los atrajo al norte peninsular, cuando se establecieron, comenzaron a cultivar manzanas y peras, de acuerdo con los escritos de Plinio el Viejo, en su libro Historia Natural.

La sidra que descubrieron los romanos es muy similar a la que conocemos actualmente, y aunque sabemos poco sobre la sidra de aquella época, posiblemente se elaborase de acuerdo con los procedimientos tradicionales que conocemos. Además, según se cuenta, aunque la "hidromiel" obtuvo una gran popularidad en el imperio, no llegó a superar la del vino.

En cuanto al nombre de "hidromiel", la razón reside en el proceso de elaboración: la sidra se obtiene a partir de jugo fermentado de manzanas, y la hidromiel incluye también agua y miel.

LA LLEGADA A AMÉRICA



Ilustración de la *Malus pumila* pintada por Jacob Sturm. Johann Georg Sturm, 1796.

Álvaro P. Zaragoza y Noa Martínez.

La llegada de la manzana a América marcó la historia de la agricultura y la gastronomía del continente.

Originaria de Asia Central, la manzana fue llevada a América por los europeos durante el período de colonización. Se cree que los primeros árboles fueron plantados en lo que hoy es Estados Unidos en el siglo XVII. Además, se dice que el primer manzano de todos fue plantado por William Blaxton, un reverendo, en Boston hacia 1625.

La adaptabilidad de la manzana a diferentes climas y su capacidad para crecer en una variedad de suelos contribuyeron a su rápida expansión en América. La introducción de diferentes variedades de manzanas europeas y la hibridación con especies nativas llevó a la expansión de la fruta en el continente.

Uno de los personajes más conocidos relacionados con la introducción de la manzana en América es Johnny Appleseed, cuyo nombre real era John Chapman. Durante el siglo XIX, Chapman recorrió el territorio de Estados Unidos, sembrando semillas de manzana y creando viveros en áreas remotas. Con esta contribución, es innegable que la labor de Johnny Appleseed ha dejado un gran legado en la historia de la manzana en América.

La manzana no solo se convirtió en un alimento básico en la dieta de los colonos y pueblos indígenas, sino que también desempeñó un papel importante en la cultura y la economía de América.

Hoy en día, América es uno de los principales productores de manzanas a escala mundial, con una amplia variedad de tipos que se cultivan en todo el continente. La llegada de la manzana a América supuso un intercambio cultural y frutícola muy importante entre continentes.

LLAGARES: ALGUNAS FECHAS



Llagar original de las Casas de Llacín, sede del Museo Etnográfico del Oriente de Asturias, Porrúa.

Marta Martínez Cadenaba. En la zona del Oriente de Asturias, la sidra tiene un gran valor cultural y gastronómico. Hay varios llagares en diferentes puntos; algunos ya no están operativos y otros siguen vigentes hoy en día.

En 1890, se funda el **Llagar de Nico** en Arriendas, Parres, que en 1956 pasa a estar en manos de Basilio Aramburu, quien le cambia el nombre y pasa a ser **Sidra de Basilio**. En la actualidad, ya no existe.

En la zona de Ribadesella, el **Llagar de Manuel Martínez Noriega** se crea en 1891, y en Llanes, en 1920, se abre el **Llagar del Palacio de Buelna**.

En el mismo concejo costero, en Naves, a mediados del siglo XX, **Manuel Carriles**, abuelo materno de Jacinto Vela, comienza a elaborar su propia sidra en el llagar de casa. En 1990, Jacinto abre "**El Cabañón**", que toma el nombre de una sidrería histórica de Nava, tras su cierre. En la actualidad, Irene Vela regenta la Sidrería.

En 1929, un "polesu" apodado "Pinín" llegó a Cangas de Onís, y montó el llagar que en la actualidad lleva el nombre de su procedencia: **El Polesu**.



Botella grabada con el nombre "Gijón". Llagar de Pepín, 2024.

En Benia de Onís, el **Llagar de Sirviella**, creado por Pilarina, madre de Francisco José, se pone en funcionamiento en 1932. Actualmente el llagar sigue existiendo y es atendido por su hijo.

Hay muchos otros en Parres, Peñamellera, Cangas de Onís, y en otros concejos del Oriente. Muchos de ellos evolucionaron hacia la modalidad de sidrería-restaurante, atraídos por el turismo, y que siguen en funcionamiento, como por ejemplo el **Llagar Casa Juan** en Cangas de Onís, o el **Llagar de Pepín**, en Onís.

Por último, conviene recordar que las marcas locales de la sidra se estampaban tradicionalmente en el corcho, aunque también era habitual el grabado de las botellas, del que se tiene noticia desde 1.785.

DE TABERNAS A SIDRERÍAS



El antiguo Casin. Hoy "La Marivuelta"

En el año 1982, Berta y Pedro alquilaron el local histórico situado en la Calle Peñalver, en el arranque de la Avenida de Castilla. Se inició como taberna de vinos, continuando el estilo del bar histórico "La Viuda", aunque en el año 1985 se habilitó como sidrería. **El Casin** Fue una de las primeras sidrerías instaladas en Cangas de Onís tras el auge del turismo, lo que le reportó un notable éxito.

La carta arrancó con un número moderado de platos, pero muy contundentes y gustosos. Los principales y los que más gustaban eran el cabritu, la fabada y la ternera guisada. Poco a poco, según pasaban los años y se incrementaban los clientes, la carta fue incorporando nuevos platos, adaptándose a los gustos de los visitantes, como en el caso del cachopo.

La terraza del local era compartida con el restaurante El Sella y contaron con la visita de muchos artistas y famosos, como el cocinero Carlos Arguñano o los conocidos ciclistas Perico Delgado e Indurain.

Además de poder consumir la sidra en el local, contaban con la venta del producto para el consumo propio en casa, aunque generalmente la gente iba a tomarla al bar, acompañada de tapas, o bien en comidas y cenas. La sidra era casera, producida por Pedro, el dueño de la sidrería, en un llagar que tenía en Corao.

En el año 2005, con ocasión de la demolición del edificio, Berta y Pedro dejaron la sidrería. Ocupó el lugar de la sidrería histórica el nuevo restaurante que actualmente conocemos como La Marivuelta.

"Así, los astures, esforzándose en trabajar la tierra para el provecho de los otros, comenzaron a conocer sus propios recursos y riquezas. FLORO, 2, 33. 70."

La Ruta de Pepín, Sirviella

G. Barrena. La cita del historiador romano alude a la que hoy continúa siendo una de las señas de identidad más características de los asturianos: la falta de reconocimiento que tienen, entre nosotros, los recursos propios, aunque existan excepciones.

Prueba de ello son dos iniciativas emprendidas en la comarca en las que se concilia la visita turística con el conocimiento de nuestra identidad e historia.

En Sirviella, Pepín, titular y guía del recorrido cultural, pone en contacto a los visitantes con los componentes esenciales del medio rural, como son la aldea, la gastronomía -sidra incluida- y los animales del rebaño tradicional.



Ruta'l Quesu y La Sidra, Asiegu

Por su parte, los hermanos Niembro, en Asiegu de Cabrales, han convertido la memoria de su antecesora Guillermina en un modo de difundir el entorno cultural del queso de Cabrales, la sidra y su paisaje, entre los visitantes.

En la visita, se detalla minuciosamente el sentido profundo del espacio de montaña asturiano, con toda su circunstancia: asentamientos, caminos, pastos, pomaradas, manzanos...

Ambos establecimientos suponen una verdadera esperanza para el futuro de la comarca, aquejada hoy por una visita masiva, urgente y profundamente desconocedora de todo su contexto.

Sin embargo, en una revisión actual de la cita del historiador romano, hemos de agradecer al visitante que demora su estancia, así como a estas acertadas iniciativas, la posibilidad de rescatar del olvido las cosas y los usos que nos han sostenido hasta el presente. No vaya a ser que vuelvan a ser necesarias...



Guillermina, de Casa Pamirandi. Asiegu