

La SIDRA en Asturias

TEXTO: José Manuel Vilabella

FOTOS: Archivo SOBREMESA

--Don Isidoro ¿qué le parece esta sidra?

--*Fai rebalquinos*

La sidra en Asturias no está buena, mala o regular. Aquí la sidra *tien bombillín, tá cantarina, non fervió, tá pa quedase, ye del duernu*, o sea, la bebida nacional es un concepto complejo que pasa por la idea de patria y de lenguaje, de espacio físico y de entorno cultural. La sidra tiene su idioma esotérico y su cancionero concreto. Ante la sidra el asturiano se mete para adentro y se sale para afuera, se hace reflexivo y comunicativo, se sosiega, se tranquiliza, se contradice, se afirma y se niega simultáneamente. El chigre, la sidrería, nunca fue lugar de broncas violentas, pero en semejante sitio se discute a la asturiana y en plan de igualdad sobre lo divino y, sobre todo, sobre lo humano: lo

cultural, lo deportivo, lo político, lo social. La sidrería es un foro y un espacio democrático donde las opiniones valen lo que pesan, independientemente de quien las pronuncie. En la sidrería se quita la corbata el magistrado y se pone de tiros largos el metalúrgico, se mezclan las generaciones y las clases sociales, se liga, se deduce, se habla de filosofía, se recitan sonetos y se pontifica de la ciencia del fútbol y sus estrategias y, de vez en cuando, se le dice al camarero que pasa: "Marcelino, majete, echa un culín"

En las sidrerías encontrará el visitante la cara más auténtica de la región y en torno a la sidra la respuesta a todas sus preguntas. No localizará el viajero sidrerías recoletas o solitarias, lugares acogedores que permitan una conversación íntima y reposada. Qué va. La sidrería medio vacía significa que el negocio va mal y está punto de irse a pique. La sidrería requiere público, gente, incluso muchedumbres, bullicio. Se va a las sidrerías cuando están llenas y resultan incómodas. El ruido, el serrín en el suelo, el caos, un aroma poco grato y una sensación general de que los asturianos están locos es lo primero que se percibe al entrar en los recintos de la sidra. El éxito social es previo al éxito económico, se precisa que el ambiente sea propicio y atopadizo, que las vibraciones sean buenas y que no existan tensiones entre la concurrencia. El asturiano tiene espíritu gregario y va donde va la gente; los sitios vacíos le deprimen, no está dotado para la soledad como sus paisanos, los gallegos del otro lado de la frontera; la saudade lo aniquilla, la melancolía le desconcierta y aunque en los templos de la sidra se indica expresamente que se prohíbe cantar, el asturiano canta, canta mal pero canta y, además, en compañía de otros, con cómplices, norturnidad, premeditación y alevosía, inmisericorde, con saña, irremediabilmente.

La sidra, sí, es la esencia de la asturianía y su laberinto intelectual y patriótico. Lo asturiano naufraga en la sidra y en el chigre, se pierde en la canción, se hace melancólico en el himno.

--Don Severino, ¿qué le parece esta sidra?

--*Ye barrigona.*

--¡Ah!

La asturiana es la única sidra del mundo que se bate, que se escancia, que se echa desde lo alto para que rompa, *espalme* y se produzca el milagro



del esparcimiento de los aromas, el renacer de las manzanas, la eclosión de los doscientos trece matices que configuran la escala del gusto y que sólo distinguen los expertos. El secreto de la sidra, las intimidades del líquido dorado, sus matices, perfumes y esplendores, sólo se muestra a los iniciados, absténganse los ignorantes, modérense los aprendices, apártate niño, *yankee go home*. La sidra se abre, rompe, cuando el chorro cae y golpea las paredes del vaso. El milagro dura unos segundos y el bebedor tendrá que aprovechar el tiempo para disfrutar de ese breve esplendor, de ese flash, de ese fogonazo. El culín se malogra en un abrir y cerrar de ojos y hay que estar atento al invento y no dormirse en los laureles. El culín no se apura de un solo trago, se agota en tragos breves y continuos. Si el bebedor mira, observa, habla, comenta y hace vida social con el vaso en la mano denotará su condición de forastero y estará expuesto a que alguien le pregunte: "¿Usted no es de aquí, verdad?". La sidra, además de un patriotismo, es una estética, una tauromaquia, y el echador es un subalterno de lujo que tiene algo de sacerdote del evento y se constituye en el máximo protagonista

La asturiana es la única
sidra del mundo
que se bate, que se
escancia, que se echa
desde lo alto para que
rompa, espalme y se
produzca el milagro
del esparcimiento de
los aromas, el renacer de
las manzanas, la
eclosión de los
doscientos trece matices
que configuran la escala
del gusto y que sólo
distinguen los expertos.

de la fiesta; es, mal comparado, como el diestro que hace un brindis al sol, como el banderillero que se juega el prestigio delante de la clientela, delante del toro. Para echar un culín hay que ser eficaz y estético, artesano y artista pero también pinturero y tener elegancia natural; hay que ser, dentro de

lo que cabe, humilde y *gallasperu*, trabajar con galanura y evitar el amaramiento, las posturitas inapropiadas y los amariconamientos que no vienen al caso. Hay echadores que hacen su trabajo mirando al tendido y practican el escanciado del desprecio, otros observan el techo, como debatiéndose en cógitos reflexivos, algunos miran el vaso con aire atontolinado y otros sonrían al público con chulería mientras realizan su trabajo y como diciendo "¡aquí estoy yo!". De cada botella el escanciador obtendrá cinco o seis culínes, pero a petición del respetable pueden servir siete u ocho si entre los bebedores hay damas madrileñas, señoritas con la inocencia intacta, jóvenes en edad de merecer o prudentes matronas que adviertan: "A mí póngame poquito porque, ¿sabe usted?, el líquido elemento se me sube a la cabeza". El lenguaje gestual de la sidra se completa con el gesto gradilocuente de echar lo que sobra al suelo con aire principesco. Ahí radica el dandismo del bebedor de sidra avezado, su grandeza estética, su más hermoso y teatral ademán. El despilfarro no es gratuito, qué va, es higiénico, conveniente, medicinal; con la sidra que se tira se lava el vaso comunitario y éste pue-



de seguir rotando entre la parroquia sin que nadie se escandalice ni diga que los asturianos son unos guarretes. El compartir vaso forma parte del rito de la sidra y es uno de los factores que permite que en Asturias las clases se mezclen con naturalidad y que no existan respetos reverenciales entre las gentes. La bebida nacional propicia la igualdad y los parentescos. Se es hermano de sidra, primo de chigre, parroquiano del mismo establecimiento, amigo, contertulio. Las gentes se invitan mutuamente: "Ambrosio, échale un culín aquí, a don Gilberto". "Nicomedes, ponle una botella ahí, a don Atliano". La sidra y la vida van y vienen, son un océano que no descansa nunca, una marea que no cesa jamás. El que los vea en su salsa primero se sorprende, después se admira y, por último, se deja seducir por su forma de ser. Es imposible no querer a esta gente y no contagiarse de su amor a los sitios atestados, de su cordialidad sin límites y su afición a hablar a gritos y uno, después de tantos años, dice, aunque eso sí con acento gallego: "Marcelino, hombre, echa un culín" y distingue, faltaría más, la sidra buena de la mala, la que *ye puxarra* de la que *tien un agrín*, la que *tá cantarina* de la que *pega el vasu*, la que rasca un poco de la que da pena *mexala*.

La sidra asturiana no está clasificada por características y precios y todas, inexplicablemente, cuestan lo mismo, independientemente de sus calidades. Es como si un vino peleón costase lo mismo que un gran reserva, como si un popular cartón de Don Simón y un Vega Sicilia tuviesen el mismo precio. La buena y la mala sidra están en el mercado y se consumen al cabo del año. Detectar dónde está el buen producto es labor que hace el consumidor y a ese ejercicio de investigación se le llama buscar el palo. En el mundo de la sidra las lealtades se renuevan cada año y están en función de la bondad de los productos. El aficionado va y viene, investiga, inquiere, pregunta, prueba aquí y allí, paladea, compara y cuando encuentra lo que quiere y detecta la calidad grita enardecido: "¡Ahí hay una sidra que dice ay!", y los entendidos le siguen como un solo hombre y se acomodan en semejante sitio hasta el año que viene si Dios quiere.

En Asturias hay cientos de sidrerías pero algunas tienen vitola y prestigio y garantizan la calidad de los productos que sirven. Son sidrerías famosas



El Cartero, Casa Román y Ataulfo, en Gijón. En Oviedo el autor recomienda Casa Gervasio, Asturias, La Pomarada y Tierra Astur, donde don César, que entiende el negocio y es hombre serio y riguroso, acompaña a la sidra con tablas de quesos asturianos con el nombre del producto incorporado. En La Felguera tiene fama Casa Olivo, y muy cerca, en La Pomar, el viajero deberá tomar unos culines en Casa de Isaac, donde los dueños, don César y don Isaac dan conversación, los mejores embutidos de Guijuelo y la latería más apreciada y fina de la región. En Avilés visítase Casa Lin y La Quintana; en Llanes, El Cuera; en Cangas de Onís, El Molín de la Pedrera; en Quintueles, en los Pistones, sirven buena sidra y hacen una ñocla a la plancha que es cosa fina; en Nava párese el viajero en La Figar, en Villaviciosa visítase El Congreso y, si el turista llegase en su deambular por Asturias hasta Taramundi, enjúguese el sudor en Solleiro y pídate una sidra y algo de picar. La sidra, ahora, cuesta trescientas pesetas la botella y la gente se queja. ¡Qué barbaridad! ¿A dónde vamos a llegar? ¡Qué escándalo! A finales del siglo pasado había en Oviedo varios establecimientos que trabajaban el negocio de la sidra en la modalidad de "a perrona la meada", o sea, a diez céntimos la micción. Los parroquianos entraban en un recinto que no tenía servicio y podían beber tanta sidra como quisieran hasta que, irremediamente, tenían que

salir con urgencia para hacer aguas menores y cuando, desahogados, volvían a entrar tenían que pasar otra vez por taquilla. Eran sitios muy divertidos y populares excepto para los prostáticos de cierta edad que decían que no había derecho y que así cualquiera.

La sidra es bebida que propicia la relación social y en la sidrerías se ha desarrollado la democracia asturiana y el autóctono ha modelado su forma de ser y su singular liberalismo. Uno aquí se hace, después de cuatro décadas de residencia, perito en sidras e ingeniero en astures y cuando la gente le pide que asesore, el gastrónomo lo hace, como todos los entendidos, de forma clara, transparente y eficaz.

--¿Qué le parece esta sidra, señor Vilabella?

El autor prueba, chasquea la lengua, realiza el control del retrogusto, olisquea, sonrío con suficiencia y dictamina con misericordia:

--¡No está mal, pega el vasu, tien color y espalma bien.

--¡Ah!

Y si el interlocutor no se queda satisfecho, por el mismo precio matiza y aclara el concepto y pronuncia la frase definitiva, el máximo elogio que recoge el vocabulario del bebedor de sidra, lo que dicen los entendidos cuando, después de deambular por chigres y lagares buscando el palo, encuentran, al fin, el producto deseado:

--¡La madre que la parió... qué sidra! ■