

# La cultura perdida de la sidra

Manuel Gutiérrez Busto



Los libros editados en estos últimos cincuenta años sobre la cultura de la sidra, son pocos y pocos. Digo pocos pues algunos no los considero libros, el contenido son de mucha fotografía sobre los procesos de producción y en otras ocasiones se limitan a ser meros portfolios de fiesta, donde prima el que consten los llagares, sidrerías, artículos derivados para la industria y transformación de la sidra, etc. Son meras guías de anunciantes. Referente a la parquedad, los autores ponen muy poco de su parte, sin mojarse en sacar conclusiones o aspectos sociales que vienen a dar contenido cultural. Desde la reconversión de las fundaciones de las Cajas de Ahorros y banca que eran los que financiaban las grandes obras con cuidada presentación, ya no hay financiación y las tiradas son testimoniales.

Insisto en que los últimos libros no muestran contenido histórico, que abran líneas de investigación, que sea un más allá del corta y pega de textos antiguos o de otras publicaciones. Los documentos y libros antiguos están diseminados, muchos olvidados, algunos sin apenas un estudio. Valga como referencia la osadía que tuve hace unos años de realizar un compendio de los documentos más antiguos y referencias de sidra no solo de Asturias sino de otros países productores de Europa, y América. Pero el editor me dijo que no se iba hacer rico, frustrándose así la publicación, aunque tengo que agradecer a algunos llagareros que se habían comprometido en la compra de varios ejemplares y algunos tienen el libro, (no venal), ya que solo se realizaron 10 copias y ahí quedó la historia.

Actualmente, y visto que El Museo de la Sidra de Nava va a quedar con el nombre y poco más, pues nadie mueve ficha, todos declaran pero no acuerdan ni ejecutan, todos "amagan". Yo me voy a comprometer, a través de esta revista en la que

escribo, a ir publicando artículos, referencias de libros, documentos, opiniones, etc. a fin de crear una base de datos que sirva de argumento como un grano más de arena para la olvidada candidatura de la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Parto con lo siguiente: lo último que ha llegado a mis manos, el libro *Vinícolas*, de 1962, donde consta el reglamento del trabajo de distintas materias entre ellas la sidra. El contenido explica desde las distintas categorías laborales del personal, fijo, discontinuo, temporeros, horarios, jornada, funciones de cada categoría etc. Es un primer convenio colectivo a nivel nacional, donde constan los salarios correspondientes a aquella época, hasta de cómo se regulaba el servicio militar respecto al trabajo, dándonos una idea de cómo vivían y se desarrollaban las relaciones interpersonales y de producción.

El otro librito se titula *La Sidra*, con algunas fotografías del año 1958. Realizando un viaje por Asturias el autor, Pedro Pascual, describe con una prosa singular el lugar, sus valles, su gente, luego describe, la materia prima, la elaboración, "La manzana y la mano de los hombres", el mosto, el proceso de fermentación en la oscuridad del lagar, "El dedo de los dioses", de la tradición del ritual del escanciado y de la "Hija de la sidra" que son todas las otras sidras que no son la tradicional de escanciado. Recopila una relación de todas las fábricas y llagares de sidra del País Vasco, Navarra, Madrid, Valencia y de todas las regiones que en aquella época fabricaban sidra en España. Todo con una descripción distinta de la habitual, con literatura, con conocimiento, con el respeto y el esoterismo del que viene de afuera y ve y describe lo que nosotros no vemos ni sentimos, porque forma parte de nosotros mismos y de nuestra tierra.



RESTAURANTE - PARRILLA  
**SAN ROQUE**  
HOSTAL

C/. Palacio 24 .  
33770 VEGADEO (Asturias)  
Teléfono 985 634 261  
parrillasanroque@hotmail.com  
www.parrillasanroque.com



C/ Dos Amigos  
Cangas del Narcea  
Tel. 985 81 00 38  
www.sidrerianarcea.com



MENÚ DIARIO  
Y MENÚ ESPECIAL  
FIN DE SEMANA