

Orígenes de la sidra

Antxon AGUIRRE SORONDO

Se sabe que griegos y romanos apreciaban mucho un vino de manzana que los últimos llamaban *"vinum ex malis"*. Al margen de esto, queda la duda de si la sidra tal como hoy la conocemos -es decir, mosto de manzana fermentado- fue creación romana, como algunos autores sostienen.

También está por dilucidar hasta qué punto la *"sicera"*, condenada por el Antiguo Testamento como bebida embriagante de los hebreos, está emparentada con nuestra sidra. Ahora bien, si consideramos la sidra en un sentido genérico como *"licor de manzana"*, parece claro que podemos admitir tanto al *"vinum ex malis"* como a la *"sicera"* entre los antecedentes directos de la *sagardo*.

Esta idea de que fueron griegos y/o romanos quienes nos enseñaron las técnicas de producir sidra esta hoy en día superada, ya que se supone que ya en el 7.000 a.C. se efectuara una fermentación controlada de manzanas silvestres, posiblemente coincidiendo con la aparición de la alfarería, aunque ya antes usaban los odres para guardar los líquidos.

En un interesante trabajo sobre la alimentación de las poblaciones del norte de la península recientemente publicado en Munibe¹ nos habla del hallazgo de abundantes restos de manzanas silvestres en el Mesolítico (10.000 a 5.000 a.C.) y el Neolítico europeo, también en el Cantábrico, con manipulaciones y tratamientos de secado y tostado, que mejoraría su amargor y facilitarían su almacenamiento y un regular consumo y añaden los autores que no se puede *"descartar también que su consumo pudiera estar relacionado con producciones alcohólicas en sencillas versiones de sidra para las que se prensa esta amarga manzana silvestre"*.



Hay que pensar pues que lo lógico es que la sidra fuera ya conocida en nuestra zona muchos siglos antes de la llegada de los romanos.

Con el inicio de las fuentes documentales empezamos a movernos en un terreno más seguro. Según éstas, parece ser que Asturias y Euskal Herria fueron los lugares de la Península donde se inició la explotación masiva del manzano.

En la diplomática vasca, el primer documento referido al cultivo de manzanos que hemos localizado después de investigar en libros y archivos, data del año 871, y pertenece al Cartulario de San Millán de la Cogolla. Con esa fecha se hace una donación en cuyo asiento legal se dice: *"...in villa Stabelli, de illo fresnu usque Salone, cum terminos et pertenentia, et cum terris, vineis, ortos, linares, ferragines, pomamares, ad integritate..."*, que traducido del latín bajo medieval quiere decir: *"...en la villa de Estavillo, desde su fresno hasta Salone, con términos y pertenecidos y con tierras, viñas, huertas, linares, pastos, manzanales, en su totalidad 2..."*.

En el siglo XII, Aimeric Picaud habla de nuestra abundancia de manzanos, y el poema anónimo Fernán González, de mediados del siglo XIII, dice en una de sus estrofas: *"Fue dado por caballero don Lope el vizcaíno / bien rico en manzanas pobre de pan e vino³"*.

En la Edad Media el consumo de sidra en Europa fue marginal, a pesar de su producción fue habitual en los países bajo el imperio carolingio. Según el autor Flandrin⁴ en su *Historia de la Alimentación* fue en el siglo XII cuando experimenta una mayor difusión en el consumo de la sidra y apostilla este autor "sobre todo en la región vascogallega" y en otro capítulo dice textualmente⁵:

...de España y del País Vasco francés fue de donde llegó la buena sidra, fabricada sin agua, del zumo de variedades escogidas de manzanas cultivadas. Esta sidra no apareció hasta principios de los tiempos modernos en la Baja Normandía, desplazando al vino y sustituyendo las antiguas sidras de manzana o pera de mediocre calidad. La calidad es esta buena sidra no impedía pensar varias veces el orujo de las manzanas remojado el agua para obtener una "sidra sueva", al igual que se sacaba una "cerveza suave" del orujo de la cerveza y un "vino sueva" o "vino de garrote" del orujo de la uva. Por ejemplo, el inventario de defunción de Jacques Goupel, labrador normando, certificaba que, en enero de 1753, tenía en su casa medio tonel de buena sidra y un tonel y medio de sidra suave.

Sabemos que en la Edad Media la bebida dominante en Normandía y en Bretaña fue la sidra y que según Flandrin fue de nuestra zona de donde aprendieron a fabricarla de calidad.

De la fermentación del zumo de manzana obtenido previa combinación de distintas clases de manzanas amargas, dulces y ácidas surge la sidra, que ha sido la principal bebida de la dieta de los guipuzcoanos.

La actual área geográfica de la sidra en Euskal Herria abarca las provincias de Gipuzkoa, Bizkaia e Iparralde, norte de Alava y noroeste de Navarra (en los restantes núcleos predomina la tradición vinícola). La mayor existencia de manzanales se circunscribe a las zonas húmedas de clima Atlántico, más propicio para esta clase de fruta.

Si se me permite sacaré unas conclusiones finales de todo lo anterior:

1º Hay que admitir que la presencia de la sidra en nuestra zona es casi seguro fue anterior a la llegada de los romanos.

2º Que su extensión en Europa se produce en el siglo XII y tuvo mucho que ver la gran calidad de nuestra sidra, que fue copiada por pueblos con gran fama actual de países sidreros y nos referimos a Normandía y Bretaña.

Quiero terminar este pequeño trabajo con un texto que aportan los autores ya mencionados Flandrin y Montanari en su obra cuando dicen⁶:

A pesar de la extremada diversidad de sus culturas, todos los países del mundo adoptaron la Coca-Cola desde hace tiempo. Los fast-foods americanos, con Mac Donald's a la cabeza, están consiguiendo la misma expansión treinta años después. Todos los europeos consumen actualmente -en latas, frascos o tetrabrikcs- zumo de naranja o de pomelo, celebrando el culto a las vitaminas, en cumplimiento de las prescripciones de la dietética moderna. Zumos que, en muchos casos, también vienen de América.

Pero el culpable no es sólo el poderío del capitalismo americano: en Europa hay más pizzerías que fast-foods. En la gran mayoría de los países del continente se generalizó el pan blanco, incluso donde las condiciones naturales no son favorables al trigo candeal y donde en los siglos precedentes todas las clases sociales consumieron pan negro sin ningún reparo. En todos los países la ración de carne aumentó considerablemente y tiende a igualarse incluso en los países mediterráneos, más proclives hasta ahora a los productos vegetales.

También en todos se generalizó la primacía del café, incluso entre los británicos, tradicionalmente consumidores de té. La cerveza se consume cada vez más en países que tradicionalmente consumían vino, sidra o hidromiel. Lo mismo sucede con el vino en los países cerveceros, mientras que disminuye su consumo en los países vitícolas.

El porvenir es negro, y no solamente con nuestra sidra, también con el resto de lo que comemos, bebemos, incluso vestimos, o los elementos de diversión (piénsese en la presencia de la música y el cine americano, de los parques temáticos, etc.), pero a pesar de ello tenemos la obligación moral de seguir defendiendo nuestra cultura y la sidra es parte de ella.

(1) BARROSO BERMEJO, Rosa y otros. *Contribución al patrón alimenticio y de actividad de las poblaciones del norte de la península. Fuentenegro. Asturias. Munibe Antropología-Arkeología*. 59. 2008. p. 178.

(2) RUIZ DE LOIZAGA, Saturnino. *La Viña en el Occidente de Alava en la Alta Edad Media*. Burgos. 1988.

(3) AGUIRRE SORONDO, Antxon. *Sagarðoa, la sidra (desde el árbol hasta el vaso)*. Colección Mono-Gráficas Michelena. Donostia. 1993.

(4) FLANDRIN, Jean-Louis y Máximo MONTANARI. *Historia de la Alimentación*. Ediciones Trea, S.L. Somonte-Cenero. Gijón (Asturias). 2004. p. 554.

(5) FLANDRIN, Jean-Louis y Máximo MONTANARI. Ob. Cit. p. 772-773.

(6) FLANDRIN, Jean-Louis y Máximo MONTANARI. Ob. Cit. p. 1067.