

La sidra, una ancestral bebida obtenida por fermentación del jugo de la manzana, vuelve a resurgir en medio de mil problemas con que se enfrentan las explotaciones agrarias asturianas y guipuzcoanas, los lagares, los «chigres» y las sidrerías. Detrás de cada estampa más o menos folklórica de un «mayador» machacando el fruto de un

escanciador en su difícil equilibrio para colocar el chorro en el borde del vaso hay toda una actividad agro-artesanal que ha pasado por diferentes avatares, que produce anualmente 2.500 millones de pesetas y que se enfrenta al desafío de un futuro optimista, pero en el que no va a sobrar planificación. Este es el caso.

Asturias y el País Vasco cambian artesanía por tecnología

VUELVE LA SIDRA

El viaje a los orígenes de la sidra es tan intrincado como comprometido, pero en cualquier caso a ningún erudito le ha resultado disparatado entroncarlo con la manzana de China y del Asia Menor, y la primera referencia histórica se encuentra en el Antiguo Testamento bajo la denominación hebrea de «shecar», «checar» o «shikar» (según cada trasposición), pero siempre significando «bebida embriagadora». A lo largo de la historia, y como consecuencia de asimilaciones lingüísticas y culturales entre los distintos pueblos del orbe conocido, se han ido sucediendo o simultaneando distintas palabras para designar la misma bebida obtenida por fermentación total o parcial del zumo exprimido de la manzana: «ciser», «ceria», «sicer», «sidre», «sizr», «xidra», «cidra», «cistr», «sistr» o «sidra», en una curiosa mezcla de denominaciones con ancestros grecolatinos que han pasado por Estrabón, Plinio, Columela, San Isidoro, Gonzalo de Berceo, Alfonso X el Sabio, el infante don Juan Manuel, Ferrara, Covarrubias, Corominas, los fueros de Avilés y de Oviedo, el Pentateuco castellano, y los fueros guipuzcoanos y vizcaínos, donde, por cierto, se nombra por «sagardoa» (vino de manzana), de raíces euskaras, producto para el que se establecen ordenanzas y preceptos a fin de proteger su producción, consumo y comercialización frente a sidras ajenas por constituir un aprovechamiento agrícola de gran importancia para la economía rural de los caseríos desde la baja Edad Media hasta el siglo XVI.

Arabes, celtas y cristianos

Ha ocurrido que en la lógica inquietud por la búsqueda de esos orígenes se han introducido con frecuencia numerosas cuestiones ajenas al propio rigor histórico, y así aparece una teoría que achaca a los árabes la paternidad sidrera, o a los pueblos vascones, astures y cántabros por sus raíces paganas, e incluso a los arrianos y demás herejes. Lo más probable es que, como casi toda la industria agraria, el hallazgo de la sidra no se deba ni a un hombre, ni a un pueblo, ni a una época determinados y que se diese indistintamente aquí o allá, ahora, antes o después, e incluso no sólo a partir de la manzana, sino también de fermentación de cereales.

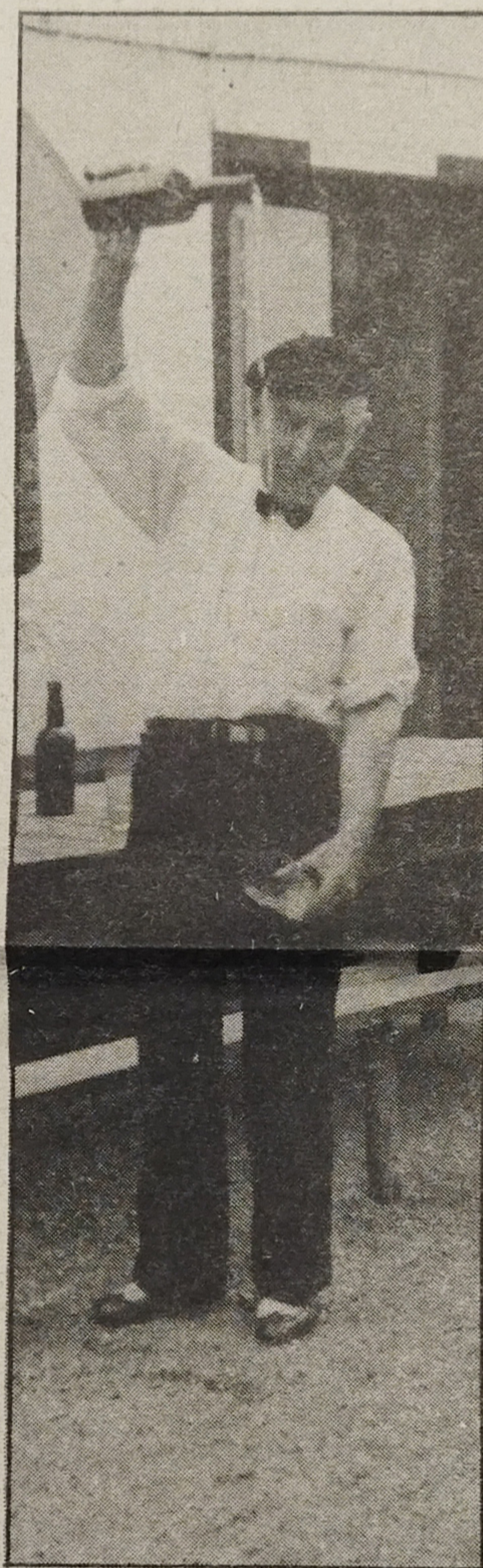
Pero en el argumento se aprecia un intento de desvincular a la ortodoxia cristiana del invento quizá por la simbiología manzana-pecado y olvidando que hasta el siglo XIV los ingleses bautizaban a sus hijos con sidra, o que desde el siglo XII las comunidades monásti-

cas de la Europa meridional elaboraban, consumían y vendían este líquido de color pajizo, lo que le dio su fama de bebida de penitencia y santidad. Ciertamente sí puede decirse que los pueblos celtas hayan sido sus máximos propagadores y sus máximos consumidores como lo demuestra el hecho de que el asentamiento de las «pumaradas» (voz romana) se dé en la Europa atlántica, con la única paradoja de que en Galicia, tierra de manzana, no se beba sidra, ni apenas en el extremo occidental de la propia Asturias. Por lo demás, la hay, y buena, en Francia (Bretaña y Normandía), Gran Bretaña (Inglaterra), Irlanda, Alemania (Renania), y de peor calidad en Suiza, Austria, Canadá y EE. UU. La mejor del mundo se elabora en Asturias, con capitalidad en Villavieja, y en Guipúzcoa, con el principal foco en Astigarraga. Pero los vascos iniciaron su crisis del manzanal en el siglo XVIII con la roturación de tierras para maíz y trigo, a lo largo del siglo pasado continuó descendiendo por culpa de procedimientos rutinarios de elaboración y en la presente centuria han significado muy poco, aunque ahora la Consejería de Agricultura del Gobierno autónomo tiene en marcha un plan de plantación de manzana sidrera para atender el aumento de la demanda, que en su mayor parte cubren con materia prima traída de Galicia.

Rentable y no rentable

Inversamente a lo acontecido en el País Vasco, en Asturias se abandonan durante los siglos XVI y XVII los cultivos cítricos ante la fuerte competencia de los levantinos y meridionales, y se inicia un floreciente resurgimiento de las pomaradas; eso sí, para una actividad artesanal que incluso hasta 1925 sigue siendo mayoritariamente destinada al propio consumo, y después, a tabernas («chigres»), romerías y fiestas populares. Sobre tierras arcillosas y permeables, prados con humedad, luminosidad y altitudes óptimas se desarrollaron los manzanos «industriales», pero no los de mesa porque requieren otras condiciones. Son muchos los factores que tuvieron que coincidir en la década de los años 60 para que se iniciase una decadencia de la que ahora se intenta salir en medio de un sinnúmero de contradicciones:

La pretensión oficial de las culturas y costumbres regionales y populares, el acceso al consumismo como consecuen-



cia de la elevación del nivel de vida, la expansión de los modelos de vida urbanos, la irrupción masiva de bebidas de fabricación industrial y la presión del «marketing» sobre la modificación de la demanda desviaron las tendencias hacia otros hábitos y otros gustos. En una cafetería americana no cabe el serrín por el suelo a fin de absorber los restos del «culín» que se arrojan después de haber enjuagado el vaso; y allí, el mantenimiento de un escanciador es posiblemente un gasto tan inútil como ocioso. Así fueron cerrando «chigres» y pequeños lagares en beneficio de las colas y las tónicas. Al propio tiempo, la manzana sidrera sufría depreciaciones progresivas como consecuencia de esa disminución del consumo interior y de la pérdida de los mercados internacionales: poca demanda y mucha oferta derribaron los precios; simultáneamente apa-

recían mucho más atractivos los derivados de la ganadería, carne y leche, fundamentalmente. El resultado fue que se arrancasen o abandonasen hectáreas y hectáreas de pomaradas, con lo que ello tiene de catástrofe difícil de paliar, puesto que un árbol necesita entre catorce y veinte años para que su producción sea rentable.

Despegue difícil

Otros males añadidos, pero también con relevante importancia en la crisis, han venido siendo una infraestructura minifundista de cultivo; la alternancia en la explotación con otras actividades forestales, agrícolas y ganaderas; el poco interés por la adaptación de nuevas tecnologías y métodos; la incorporación de plantones americanos portadores de hongos, ante los que las variedades autóctonas estaban indefensas; la escasez de mecanización, quizá como consecuencia de algunas cuestiones expuestas previamente, y, en fin, muy elevados costos de producción; despoblación rural, escasez de mano de obra, salarios elevados y toda las demás circunstancias sociales y económicas similares a las dadas en las restantes regiones españolas en este aspecto tuvieron como consecuencia el desánimo de los agricultores para replantar y modernizar. Y en tal marco iba a llegarse a una situación de escasez en la producción de manzana sidrera asturiana.

Pero en los últimos años de la década anterior empieza a observarse un cambio positivo en las tendencias del consumo, especialmente en la juventud, que durante los anteriores quince o veinte años había sido un mercado perdido: empieza a recuperarse el sentido de lo propio, a veces radicizándolo frente a lo ajeno, si bien ocurre por necesidades de asonancia: «Sidra, no más, a todas horas bebo y tengo una salud de las mejores. ¡Y no cambio un copino de manzanas por todas las bodegas jerezanas!»

O también el «chauvinismo» desahogado de otro poeta anónimo, que olvidándose de que hay un tiempo y un lugar para cada cosa escribió: «Sidra, envidia de Sevilla: la que con sus vinos brilla no vence a Asturias jamás. La sidra no es manzanilla, pero es manzana, que es más.»

El caso es que con una pro-

ducción escasa de manzana autóctona y precios entre cinco y siete pesetas kilo los agricultores no replantan, y los elaboradores de sidra buscan el mercado gallego y leonés, aunque los menos escrupulosos no dudan en adquirir la materia en Lérida o Soria. Ello llevó aparejada indefectiblemente la pérdida de calidad (la sidra que se bebe fuera de Asturias deja mucho que desear, y no es por el tópico de ser «mala viajera»), con lo que el principal problema con que se enfrenta ahora el sector, ante el desafío de una recuperación ostensible y progresiva de la demanda, es el de la falta de manzana sidrera. En 1981 estalló la tensión entre agricultores y elaboradores de sidra al no llegar a un acuerdo sobre una banda de precios que oscilaba entre las 15 pesetas kilo pedidas por los primeros y las 11 pesetas kilo ofrecidas por los segundos.

Al año siguiente se alcanzaron entre 25-30 pesetas el kilo para la manzana asturiana y 20-23 pesetas el kilo para la gallega, lo que da idea de que los precios han empezado a ser rentables para unos y gravosos para otros.

La ley del péndulo

En este momento crítico para la actividad pomológica general y asturiana en particular existe el peligro de caer en la ley del péndulo: de haber arrasado a repoblar excesiva e improvisadamente. Ciertamente que la tendencia alcista de la demanda es aliciente para el cultivo, pero sólo va a haber sitio para quienes puedan elaborar proyectos solventes de producción y con adaptación a las modernas tecnologías y procedimientos una vez que se fijen los topes previsibles de crecimiento en el consumo y la consolidación en los mercados más accesibles. Jesús Arango, consejero de Agricultura, ha avisado («Hora de Asturias» núm. 4) sobre los peligros de caer en una lectura folclorista del tema. Por ejemplo, las zonas asturianas de mayor consumo se dan en la zona centro-oriental (Sama, Mieres, Gijón, Oviedo, Villavieja, Siero, Nava, etc.), pero muy poco o nada en los extremos oriental y occidental del principado. Y sólo dos millones de litros, y generalmente elaborados con manzana foránea o de mesa, cubren los tímidos mercados de Madrid, Barcelona, León, Valladolid, Málaga y Vigo. Parece lógico que, sobre la base de una estabilidad en el precio de la materia prima y el riguroso control de su calidad desde la planta al consumidor, se busque el afianzamiento de un producto que no tiene por qué perderse al salir del lagar.

■ Actualmente hay poca producción de manzana para atender una demanda que aumenta