

VINDONNUS

REVISTA DE PATRIMONIO CULTURAL DE LENA

Revista de padremuñu cultural de Llena

Una historia (diferente) de la alta montaña asturiana. Nuevos datos arqueológicos procedentes de las sierras de La Sobia (Teverga) y Las Ubiñas (Lena) | Pintaius, signifer astur en Germania. Revisión de su origen y contexto militar | El trabayu social na documentación y tresmisión de la cultura tradicional. Los Nabos del Conceyón: de Carraluz a Turón | Alexander Wetmore en el Puerto de Payares (1930). Observaciones del paisaje natural y cultural de la Cordillera Cantábrica

NA COREXA. DEL PIZARRÍN AL PUNTERO. TESTIMONIOS Y EXPERIENCIAS DE LA ESCUELA RURAL EN LENA | EL HOTEL VALGRANDE. ESTABLECIMIENTO PRECURSOR DEL TURISMO EN LENA | MARIANTONIA SALOMÉ. ANOTACIONES PARA UNA BIOGRAFÍA ARTÍSTICA | LA IGLESIA DE SAN PEDRO DE XOMEZANA RIBA. NOTAS HISTÓRICO-ARTÍSTICAS PARA UN RECORRIDO FOTOGRÁFICO | APUNTES SOBRE LA CULTURA DE LA SIDRA EN EL CONCEJO DE LENA



ÍNDICE

-5- **Presentación / Entamu**

ARTÍCULOS

- 4- **Una historia (diferente) de la alta montaña asturiana**
Nuevos datos arqueológicos procedentes de las sierras de La Sobia (Teverga) y Las Ubiñas (Lena)
Alfonso Fanjul Peraza, Ben Krause-Kiora, David Suárez Rey, Alvar Martiño Sánchez, Alfonso Sánchez Pozo
- 20- **Pintaius, signifer astur en Germania**
Revisión de su origen y contexto militar
Jorge Oca Palacios
- 34- **El trabayu social na documentación y tresmisión de la cultura tradicional**
Los Nabos del Conceyón: de Carraluz a Turón
Enedina García Durán
- 46- **Alexander Wetmore en el Puerto de Payares (1930)**
Observaciones del paisaje natural y cultural de la Cordillera Cantábrica
David Ordóñez Castañón

NA COREXA

- 70- **Del pizarrín al puntero**
Testimonios y experiencias de la escuela rural en Lena
Isabel Suárez Álvarez
- 80- **El hotel Valgrande**
Establecimiento precursor del turismo en Lena
Miguel Infanzón González
- 90- **Mariantonia Salomé**
Anotaciones para una biografía artística
José Fernández Fernández
- 104- **La iglesia de San Pedro de Xomezana Riba**
Notas histórico-artísticas para un recorrido fotográfico
Fernando Álvarez Estrada, Camilo Alonso
- 112- **Apuntes sobre la cultura de la sidra en el concejo de Lena**
Manuel E. Gutiérrez Busto
- 122- **LA ASOCIACIÓN**

Colaboran:



APUNTES SOBRE LA CULTURA DE LA SIDRA EN EL CONCEJO DE LENA

Manuel E. Gutiérrez Busto



La cultura sidrera asturiana fue reconocida en 2024 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, en atención al valor de las prácticas asociadas a los procesos de producción, distribución y consumo de la sidra natural. Esta bebida constituye un emblema de la identidad asturiana. En torno a ella se han configurado rituales, espacios y formas de convivencia que refuerzan los vínculos sociales y comunitarios. La sidra atesora una enorme riqueza cultural, sustentada en los saberes y experiencias necesarios para su elaboración y consumo, transmitidos de generación en generación, así como en un vocabulario propio y en su estrecha relación con el paisaje tradicional, la gastronomía típica, las fiestas y la conservación y transmisión de un valioso patrimonio musical y lingüístico.

Este reconocimiento invita a profundizar en los orígenes y en la evolución de una tradición con larga historia en Lena. Con este propósito, Manuel Gutiérrez Busto, natural de La Pola y reputado crítico sidrero —catador oficial desde 1980 en certámenes como Nava o Villaviciosa, presidente del Jurado Internacional de las Sidras de Gala y colaborador habitual de la revista La Sidra—, traza una historia de la sidra en nuestro concejo y evoca sus recuerdos de juventud en torno a esta bebida.

↑ Figura 1.

Celso Granda (pintor). **Lagar con autorretrato** (óleo, 25 x 32 cm), firmado y fechado (1973), fue propiedad de Constantino G. Rebutiello.

Fuente: Pedro Caravia Hevia. Pintores asturianos [Ventura Álvarez Sala y Celso Granda] (Oviedo: Banco Herrero, 1977), pág. 268.

1. PRIMERAS NOTICIAS HISTÓRICAS EN LA EDAD MEDIA

El historiador griego Heródoto (484 a. C.–425 a.C.) dejó constancia de que los astures consumían una bebida a la que llamaban *zythos*. Posteriormente, los historiadores romanos Estrabón (63 a. C.–24 d.C.) y Columela (4–70 d.C.) mencionaron también el jugo fermentado de la manzana propio de estas tierras.

La primera referencia documentada a la sidra en Lena data del 17 de septiembre del año 904, siendo, además, la más antigua en la diplomática de Asturias.¹ El documento recoge la venta otorgada por Sisemundo de una heredad con manzanos en el lugar de *Pitacios*, recibiendo como pago una determinada cantidad de sidra.² El original se conserva en el Archivo Catedralicio de León y está redactado en cursiva visigótica sobre pergamino (n.º 56; 90 × 115 × 235 mm). A continuación del crismón figura el siguiente texto:

En el nombre de Dios, Sisemundo a ti Macxito y a tu esposa Avita, en el Señor, salud.

Plúgonos y convinimos en que yo os vendiera toda nuestra parte de la heredad que tenemos de nuestro padre Creceturo en Lena en el lugar denominado Pitatios; tanto tierras, como pomares, ejidos, montes fuentes, entradas y salidas.

Como arriba señalamos, todo lo que allí tenemos os lo vendemos, y vosotros me disteis por precio a mí. Sisemundo un lienzo de lino [por valor] de tres modios, un nietro de sidra y un caballo en Angario, junto a Castro Fruela. Y de este precio nada quedó en vuestro poder.

[Siguen la cláusula, la datación y las suscripciones].

Posteriormente, un pergamino de la *Colección Diplomática de Santa María de Otero de las Dueñas* (León),³ fechado el 17 de abril de 1033, recoge la venta otorgada por Gorgina y Cida a Froila Muñoz y su mujer Gunteroda de una tierra en *Olles* (Güeljes), junto al río Lena. En el mismo documento se consigna la venta de una heredad

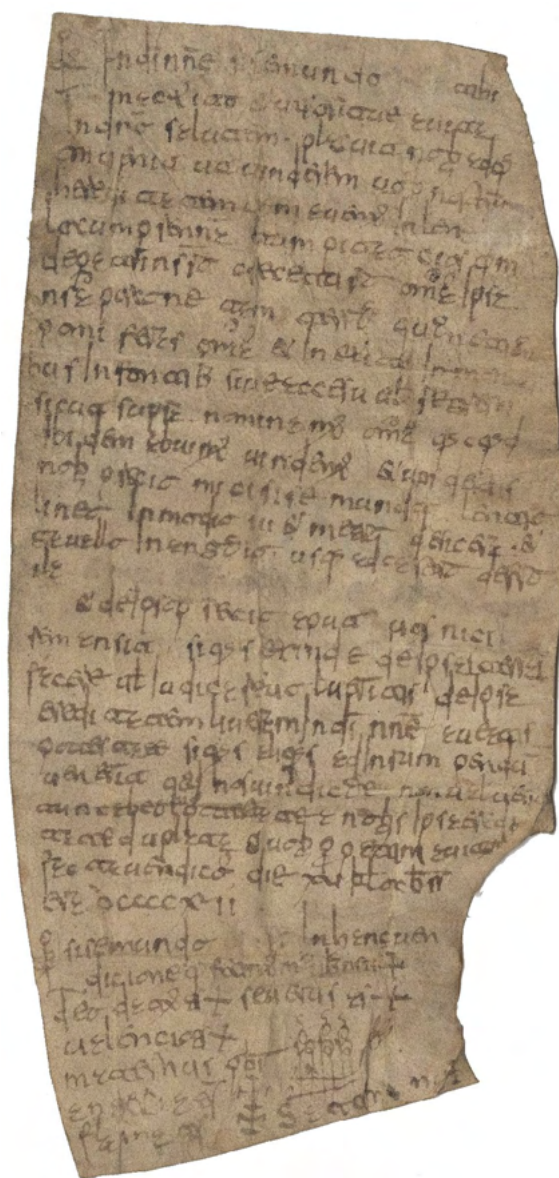


Figura 2.

Documento de compraventa entre Sisemundo y Mactito, del año 904, que contiene la referencia más antigua conocida a la sidra en Asturias, mencionada como pago en especie por una heredad en Lena. Archivo de la Catedral de León, fondo particular n.º 56. (Fotografía: Archivo de la Catedral de León).

¹ Este documento ha sido recopilado por Javier Rodríguez Muñoz y Alfonso García Leal en el libro *Colección de textos y documentos para la historia de Asturias* (Gijón: Silverio Cañada, 1990), donde se identifica de la siguiente manera: «904, septiembre, 17».

Sisemundo vende la parte que le corresponde de una heredad situada en Lena, en el lugar denominado Pitatcios, a Macxito y a Avita, la esposa de éste. En pago recibe un lienzo de vino valorado en tres modios, un nietro de sidra y un caballo. ACL [Archivo de la Catedral de León], n.º 56. Original. Pergamino, 90/115 x 235 mm. Escritura cursiva visigótica.»

² El término que emplea el escribiente es metro (castellano, nietro) medida usada para áridos y líquidos, cuya capacidad depende del tiempo y lugar, oscilando entre los 158 y los 200 litros. Cfr. Pablo Lara Izquierdo y Dolores Pons de Pablo. «Metrología Histórica de Sobrarbe». *Argensola: Revista de Ciencias Sociales del Instituto de Estudios Altoaragoneses*, n.º 103 (1989), págs. 113-150.

³ Recopilado por Gregorio del Ser Quijano. *Colección Diplomática de Santa María de Otero de las Dueñas (León) (854-1037)* (Salamanca: Universidad de Salamanca, 1994). Núm. 154, pág. 164. AHDL. Fondo Otero de las Dueñas, n.º 141. Pergamino, 140x113 mm.

de Gogina por la que percibe una saya de dos cuartos, un carnero, un cuarto de escanda y dos sextarios⁴ de *sicra* (sidra).

El siguiente documento del que tenemos constancia es un pergamino con fecha de 22 de diciembre del año 1113, conservado en el convento de las Pelayas de Oviedo y procedente del Archivo del Monasterio de San Vicente. Según este diploma, Pelagio Citiz y su esposa Vita Gozmari venden a Gonzalvo Alvariz y a su mujer María Pelaiz la mitad de su heredad en la villa de Erías (Lena), por el precio de cuatro bueyes, de cuatro modios cada uno, además de pan y *cicera* (sidra).⁵

Los documentos mencionados constituyen los testimonios más antiguos conocidos con alusión expresa a la sidra en Lena. No obstante, en la *Colección Diplomática de Santa María de Otero de las Dueñas* (León) se conservan otras escrituras de venta y donación de pomaradas. Una de ellas, datada en el año 1015, es la carta de venta otorgada por Dulcidia a favor de Froila Sonazi y su esposa Muna, relativa a unos manzanos en Oles (Güel·les).⁶ Otro diploma, del año 1027, recoge cómo Tanalso, junto con su mujer y sus hijos, profilia a Froila Muñoz y a su esposa Amuna la tercera parte de una villa que poseen en Olles (Güel·les) y les venden las dos terceras partes restantes por el precio de un buey y una heredad en Robledo, en cuya descripción se mencionan expresamente «*terras et pumares*». Estas referencias testimonian el cultivo del manzano en el territorio de Lena durante el siglo xi.

En la documentación medieval sobre los cenobios locales también se registran referencias a viñas, pomares y otros frutales.⁷ En uno de estos diplomas, los religiosos del monasterio de Santa Eulalia de Erías donan al propio monasterio todos los bienes que poseen —villas, ganado, objetos litúrgicos y ajuar doméstico—, entre los cuales se menciona el *torcularibus*, esto es, el lagar o el lugar donde se encuentra el lagar, relacionado con los términos latinos *torcularius -a -um* (relativo al tórculo, prensa, o lagar); *torculo -as -are* (exprimir, pisar en el lagar); *turculum -i* (túrculo, prensa, lagar).⁸ Tanto la sidra como el vino —este último ligado a la liturgia— estaban muy presentes en el ámbito monástico. A lo largo de



la Edad Media y la Edad Moderna, los monasterios eran los verdaderos propietarios de las pomaradas. De hecho, desempeñaron un papel relevante en la mejora de los pumares a través del injerto y la selección varietal, transformando variedades silvestres en manzanas más dulces, menos agrias y ácidas, como las de mesa.

En aquella época la sidra no era de consumo cotidiano —igual que otros alimentos de mayor coste, como la carne—, sino que se reservaba para grandes ocasiones: para agasajar a invitados, en *andechas* (trabajos comunales con celebración) y, ya en épocas más recientes, en la matanza del cerdo. Como toda bebida fermentada, contiene alcohol, lo que favorece la alegría y la locuacidad entre los comensales. Tomando como referencia para las ventas el equivalente de un sextario (0,546 litros) o el nietro (entre 158 y 200 litros) nos hacemos la idea de la insignificancia de esas cantidades en relación con el consumo actual.



Figura 3.

Lagar de Ronzón.

Fotografía: David Ordóñez Castañón.



Figura 4.

Edificio que alberga el lagar de sidra, situado a pocos metros de la casona solariega de Los Fueyos. (Fotografía: Manuel E. Gutiérrez Busto)

Figura 5.

Molino y lagar de apretón, en Los Fueyos.

4 Medida de los romanos, equivalente a 0,5468 litros.

5 Recopilado por Juan Ignacio Ruiz de la Peña Solar y María Josefa Sanz Fuentes. *Colección diplomática del Monasterio de San Vicente de Oviedo* (Oviedo: J.I. Ruiz de la Peña, 1991), Núm. 251. Es un pergamino (16 × 24 cm) redactado en letra visigótica minúscula. El diploma se inicia con las fórmulas «Chistus in Dei nomine» y «Hec est karatula venditionis», seguidas de la identificación del otorgante, objeto y precio. En la datación se consigna, de manera poco habitual, el día de la semana (*II feria*). El 13 de junio del mismo año consta un documento de Fernando Citiz haciendo una donación sobre una villa en Erías, sobre el río Lena. Obsérvese que Citiz es el mismo apellido del vendedor de la escritura anterior, por lo que podrían ser parientes y probablemente terratenientes o gente pudiente. Es curioso que cita como Regnante a Doña Urraca y a su hijo, «párvulo» Alphonso, que sería el posterior rey de León, Alfonso VII.

6 Recopilado por Gregorio del Ser Quijano. *Colección Diplomática de Santa María de Otero de las Dueñas (León) (854-1037)* (Salamanca: Universidad de Salamanca, 1994). Núm. 77, pág. 97. AHDL. Fondo Otero de las Dueñas, n.º 69. Pergamino, 180x90 mm.

7 Elena Díaz Palacios. «El monasterio de Santa Eulalia de Erías». *Repoblación y reconquista: seminario. Actas del III Curso de Cultura Medieval*, coord. por José Luis Hernando Garrido y Miguel Ángel García Guinea (Aguilar de Campoo, 1991), págs. 243-248.

8 Estos términos y definiciones aparecen ya en Vitruvio, arquitecto, ingeniero y tratadista romano que vivió entre los años 80 y 15 a. C; y Plinio, militar y escritor romano del siglo I.



2. LA PRODUCCIÓN DE SIDRA EN LAS CASONAS LENENSES: EL CASO DE LOS FUEYOS

Desde los primeros documentos medievales, a los que acabamos de aludir, y que recogerían la protohistoria de la sidra, hasta la Edad Moderna, encontramos menos referencias. No obstante, necesariamente se puede asegurar que siempre se recogió la manzana y que una de las fórmulas de aprovechamiento de la misma, en particular en años sin vecería y de cosecha abundante, era la transformación del fruto en sidra, como muestran testimonios tempranos para otros territorios europeos (documentos del siglo vi en Landévennec, Bretaña).

Desde el siglo xvi, los protocolos notariales de Lena —compraventas, arriendos, pleitos, testamentos, entre otros— recogen numerosas menciones a pomares, manzanos y frutales.⁹ Sin embargo, los lagares estaban solo al alcance de los terratenientes y de la nobleza. Contaban con lagar casas señoriales lenenses como el palacio de los Marqueses de Regueral, el del Marqués de San Feliz, el de García-Tuñón de Fresneo (Villayana), el de los Mendoza (Valle, Zurea), así como las casonas de Ronzón y de Ferreras (Campumanes), entre otras que se han podido confirmar.

Un caso paradigmático es el de la casona de Los Fuegos, en Muñón Cimiru. En 1690 aparecen como moradores en ella Diego Fernández Cabo, casado con Doña María Bernardo de Quirós, siendo posiblemente estos los promotores de la edificación.¹⁰ Pedro Fernández Cabo fue cura en la parroquia de Muñón Cimero, pero fue Diego Fernández Cabo Castañón el que aparece como dueño y señor de las casas de los Fuegos, patrono, «administrador in solidum» de la prebenda y Obra Pía que instituyó Pedro, cura de

Muñón Cimero. En 1705 consta en testamento la heredad de dos casas, una de favor y la otra de corral, pajar y hórreo, junto a otros terrenos de aquí.¹¹

La señora Elvira, antigua moradora de la casona, con la que el autor de este artículo tuvo la oportunidad de hablar, contaba que su abuelo fue escribiente y en un baúl conservaba los documentos antiguos que testimonian aquellos quehaceres sidreros. El inmueble es un caserón con espacios amplios. En los dinteles se distinguen cruces y signos. Además de gran cantidad de restos óseos, también se encontraron utensilios de la prensa de lagar, por lo que se deduce que la producción de sidra tradicional era importante.

La elaboración de sidra en Los Fuegos alcanzó gran relevancia en el siglo xix. Había un lagar de apretón con doble tornillo y un molino para triturar la manzana. Bajo la marca «Sidra superior achampanada El Pomar, de Los Fuegos (Pola de Lena), Hijos de Buylla, Asturias» se embotellaba una sidra cuya etiqueta, a usanza de la época, presentaba tipografías y motivos en dorado. Fue premiada en todas las exposiciones en las que se presentó y en la Exposición Universal de París de 1900 recibió la única medalla de oro otorgada a las sidras españolas participantes.

Además de la sidra tradicional, se elaboraba también sidra achampanada. La champanización se obtenía mediante unos aparatos llamados saturadores de CO₂, caros y difíciles de conseguir. La primera empresa que los utilizó fue Industrial Zarracina (fundada en 1857

⁹ Sirva como ejemplo la escritura de partida entre Pedro de Alcedo y su hijo Juan de Alcedo de la Vega del Ciego, de fecha 3-V-1674, en la que se puede leer: «La heredad del cueto de las viñas...más la mitad del prado de las viñas más la mitad de la casa que está en él...más la mitad del cuchero que esta delante de la casa en que viven y un **pumar** el más grande de los que están en el güerto de delante de dicha casa...llevar y lleve el portal y bodega de dicha casa...que ha de ser hacia la casa de la Capilla de las Nieves...con el **pumar** que está en él». Archivo Histórico de Asturias. Fondo de Protocolos Notariales, distrito notarial de Lena. Caja 10367.

¹⁰ Cuenta la tradición oral, transmitida por los más viejos, y moradores actuales, que antiguamente vivieron en el lugar unos monjes de origen francés.

¹¹ Manuel Gutiérrez Busto. «La sidra más esotérica: Los Fuegos – Llena». *Revista La Sidra* n° 83 (2010), págs. 32-36.



Figura 6.

Etiqueta de la «sidra extra superior champagnada» elaborada por «Hijos de Buylla» en Los Fuegos.

en Gijón), pionera en España al aplicar el método de segunda fermentación en botella para elaborar sidra espumosa, seguida posteriormente por Sidra El Gaitero. Desconocemos si este proceso se realizaba en Los Fuegos o en otras dependencias fuera de la propiedad, pues conviene recordar que los Bernaldo de Quirós disponían

de una industria de destilación y bebidas en Mieres. No se tiene constancia de cuándo cesó la producción sidrera en Los Fuegos, pero cabe asociar su declive con el auge de la industria extractiva de las minas de La Soterraña y sus efectos contaminantes.

3. PRODUCCIÓN Y CONSUMO EN EL SIGLO XX

Antes de abordar la producción y el consumo de sidra en el siglo pasado, resulta obligado recordar a Vital Aza Álvarez-Buylla (1851-1902), médico, escritor, comediógrafo, periodista y poeta lenense, autor de un celebrado panegírico dedicado a la sidra. Fue publicado el 5 de diciembre de 1915 en la revista *Asturias* de La Habana y en él Aza ensalza en tono festivo las virtudes de esta bebida —tónica, sedante, febrífuga, diurética o laxante, entre otras—. El cartel con el poema, reproducido e ilustrado, sigue siendo habitual en numerosas sidrerías asturianas, como testimonio del arraigo popular y afectivo de la sidra en nuestra cultura.

Lagares y productores de sidra

A inicios del siglo xx existían diversos lagares, situados sobre todo en los pueblos bajos del concejo. En el porfolio de Fiestas de La Pola del año 1924 figuraban como anunciantes la Gran Fábrica de Sidra Faustino Villanueva (de la Barraca), el lagar de sidra en «La Rasa» de Adolfo González Tuñón (La Vega'l Rey) y el lagar de Gabino Aza Rodríguez (Pola de Lena). Otro de los fabricantes era Juan Rodríguez Vigil, apellido muy ligado al concejo, donde varios de sus integrantes fueron médicos, pediatras y políticos. Los pequeños lagares de La Pola y alrededores se surtían de las manzanas procedentes de las pomaradas de La Crespa, Rocés y Cuamoros, unos pocos metros sobre la vía férrea, y también en las vegas al lado del río. De hecho, todavía en los años sesenta bajaban con burros

y alforjas llenas de manzanas a vender por las casas, sobre todo las primeras manzanas de septiembre, reservándose las más tardías de noviembre para mayar.

La Nozala

Un llagar de referencia era el de La Nozala, en Campumanes, próximo a la vía férrea, unos quinientos metros al norte de la estación. Funcionaba al menos desde el año 1922. En el año 1925 se anunciaba La Nozala a través de unos versos que decían: «*Para el año veinticinco, el que quiera comer con gana y beber buena sidrina, que se vaya a la Nozala, en casa de Primitivo, merendaréis y bebereis y abulturavos barato, cuando la cuenta paguéis*».¹² Más recientemente, después de la guerra civil, funcionaron los vales por seis *culetes* de sidra.

El lagar era de una sola planta de fábrica, rectangular, tenía prado, pomar y merendero, por lo que la sidra se podía sacar fuera. En los últimos años se acometieron unas obras de reforma, que están sin concluir. Primitivo tenía varios hermanos y familia, que en las condiciones de aquellos tiempos facilitaba la endogamia. La marca fue registrada por Víctor Escalada, alumno de las primeras promociones del colegio del Pilar de La Pola y en su momento fue presidente de la Denominación Protegida Sidra de Asturias, siendo el que mantiene la marca La Nozala, aunque actualmente la embotella Samuel Trabanco.

¹² *Álbum gráfico y literario de Lena*, 1924.

LA SIDRA

Como no soy en sidra competente,
pues no bebo más que agua de la fuente,
me dirigí a **Pepín el de Miyares**,
filósofo y sidrero impenitente
que se pasa la vida en los lagares,
y el gran Pepín me dijo lo siguiente:

«No hay bebida más sana
que el zumo embriagador de la manzana.
Y como fue tan codiciado fruto
por el que Dios lanzó del paraíso
a Eva y a Adán, y estamos los mortales
—por culpa de esa tonta y ese bruto—
sufriendo los castigos terrenales,
Dios, que es muy bueno, consolarnos quiso,
y así le dijo un día a la manzana:
—Tú vas a ser, porque me da la gana,
mi fruto predilecto. ¡Huye serpiente!
¡No más a la mujer ni al hombre acosos
y déjalos vivir tranquilamente!
El zumo de manzana es excelente.
¡La sidra será néctar de los dioses!
¡Bien sabía el Señor lo que se dijo!
Y no es la sidra dulce, achampañada,
(propia de damisela remilgada),
la que los dioses beberán, de fijo.
Es la pura, la limpia y transparente,
cuyo grato amargor nos enajena;
la que busca el sidrero inteligente:
¡la sidra de tonel! ¡Esa es la buena!
Hay quien suele decir que es irritante:
que hay que beber muy poca. ¡Qué simpleza!
¡si no se sube nunca a la cabeza!
Se bebe y se desbebe en un instante.
¿Que emborracha decís? ¡Qué poca lacha!
La sidra alegra, pero no emborracha.

Si, por ejemplo, en noche tenebrosa,
un hombre que ha bebido unos culetes
va a su casa y le pega unos cachetes
a la señora madre de su esposa,

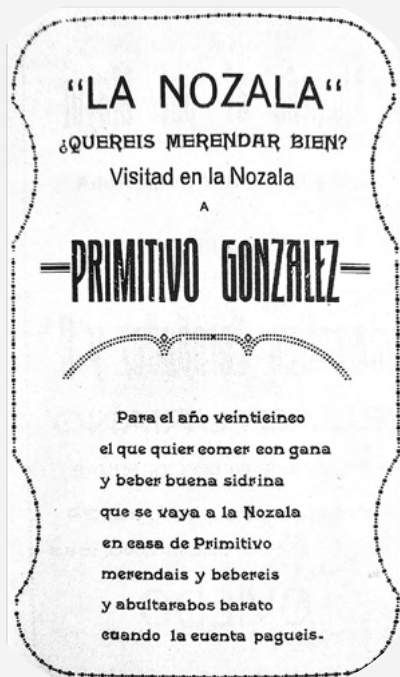
que es, según dicen todos, una arpía,
eso no es borrachera, ¡es alegría!
Quédese el pernicioso alcoholismo
para esos bebedores imprudentes
que marchan de cabeza al abismo
y abusan de los vinos y aguardientes,
que son unas bebidas indecentes.
Gente incivil, de espíritu bellaco.
¡Así la sociedad se desmorona!
¡Esos son los discípulos de Baco!
¡Nosotros los amantes de Pomona!
La sidra es panacea;
bálsamo que al espíritu recrea
y da fuerza y vigor al organismo.
Y conste que esta idea
no es mía, es de un doctor muy afamado.
Me la dijo ayer mismo
bebiendo en un lugar muy retirado
y comiendo en mi amable compañía,
el centollo más grande que allí había.
El buen doctor decía entusiasmado:
—Yo no he sido jamás un temulento.
Veo en la sidra un gran medicamento.
Esta bebida es **tónica, sedante,**
febrífuga, diurética y laxante.
No hay agua de Vichy ni de Vittel
comparable a la sidra de tonel;
y contra los atascos de la bilis
en la **sidroterapia** está el busilis.—
Esto dijo el doctor y yo lo apruebo.
Vayan al diablo vinos y licores.
Sidra no más a todas horas bebo
y tengo una salud de las mejores.
¡Y no cambio un copín de manzana
por todas las bodegas jerezanas!

Como en esto no tengo opinión propia,
de lo que habló **Pepín** con pie de oro,
os transcribo, lectores, esta copia,
y me retiro humilde por el foro.

Vital AZA



Transcripción artículo Vital Aza. «La sidra». Asturias: revista gráfica semanal nº71 (5/12/1915), pág. 15.



Figuras 7 y 8. Publicidad de las espichas de 1925 en La Nozala y vale por seis culetes. (Cortesía de Miguel Infanzón).



Figuras 9, 10, 11 y 12. Espicha en el Molín de la Sala (Cortesía de Miguel Infanzón).

El lagar de Don Valentín del Rosal

Entre las actividades industriales que la familia del Rosal promovió en la Vega'l Ciigu, junto con la Fábrica de Luz, se encontraba la producción de sidra. Los amplios terrenos que don Valentín y su hermano heredaron fueron transformados en pomaradas, de las que obtenían anualmente varias toneladas de manzanas: una parte se exportaba al extranjero, otra se vendía en la región, y el resto se destinaba a la elaboración de sidra.¹³ La plantación abarcaba dos espacios diferenciados: uno, más amplio, comprendido entre la carretera de Castilla y el río Lena, a espaldas de la fábrica de luz; y otro, cercado por muros de piedra, situado entre la carretera y el ferrocarril. Este último se dividía en dos zonas, una con manzanos y otra con perales, lo que permitía elaborar sidra tanto de manzana como de pera. En esta parte de la explotación se encontraba el lagar, un edificio de ladrillo y mampostería, emplazado al pie de la carretera y bien conservado en la actualidad.

El Molín de la Sala

Otro clásico imprescindible era el llagar del Molín de la Sala, regentado por Víctor y Pinelo, donde se elaboraba sidra desde principios del siglo XIX. Era lugar de parada ineludible el día de La Flor, que se celebra el primer lunes después de Pascua, cuando se realiza la jira alrededor de la ermita, con *puya'l ramu* y comida campestre. La jornada constituía una ocasión de encuentro entre los lenenses residentes y quienes vivían fuera, que solían regresar ese día para participar en la fiesta. Las familias llevaban empanadas y otras viandas, y a la bajada, ya a la hora de la comida, paraban en el Molín para tomar sidra y comer, pues el lagarero lo único que ofrecía, aparte de la sidra, era algún huevo cocido. La sidra se espichaba directamente del tonel, aunque también se rellenaban algunas botellas que se distribuían entre las familias y grupos sentados a las mesas, para evitar los continuos desplazamientos cada vez que alguien quería beber.

La espicha no solo se celebraba el día de La Flor, sino que —según recordaba mi padre—, en la década de 1940 podía prolongarse desde el viernes o sábado hasta el martes. Entre las anécdotas más recordadas figura la de una señora muy encopetada, casada con un lenense y llegada desde Madrid. Desconocedora de las costumbres locales, preguntó a Jamín el Roxu, de la familia del Molín, dónde estaban los servicios. Él le respondió: «Mire, pase por la puerta grande y siga hacia dentro». La buena mujer entró y se encontró en medio de la cuadra, rodeada de vacas. Salió enseguida y dijo al rapaz: «No encontré ningún váter ni servicio, solo unas vacas y todo sucio». A lo que él replicó: «Ese es el váter, donde vamos todos a hacer las necesidades: hombres, mujeres y animales».

13 Gaudencio Tomillo Montes. *El concejo de Lena en el siglo XX a través de sus personajes* (Oviedo: Trabe, 2004), págs. 275-276.



La fábrica era una cuadra adosada a la casa, con el lagar en la planta baja y la vivienda en el primer piso. Una gran antojana cubría la zona de la casa y la entrada a la cuadra, lo que permitía seguir consumiendo sidra cuando llovía. El conjunto contaba con un prado junto al río Naredo y algunos manzanos.

En épocas más recientes, se mayaba y envasaba la sidra en la cuadra de Aurelio «el Nisu», en La Caleyá, donde también se realizaba la matanza cuando era la época. La producción era modesta, destinada principalmente al consumo familiar y para agasajar a los vecinos que acudían a la matanza, que se hacía en *andechea*. El pintor y bohemio lenense Celso Granda realizó una caricatura de Aurelio, junto con retratos de otros paisanos conocidos de los años cuarenta a sesenta, que todavía se conservan en el Bar El Tribunal, lugar de reunión habitual de los lugareños y donde tienen comido hasta oso.

Las espichas

También se celebraban espichas en otros locales de La Pola, aunque los establecimientos que las organizaban no siempre elaboraban la sidra, siendo habitual traerla de la zona de Tiñana (Siero). Uno de estos locales era casa *Vamos*, en la Rampla. «Vamos» era el mote del dueño, que era muy jovial y positivo y siempre apostillaba lo de «vamos». Generalmente las espichas tenían lugar en el mes de febrero y nunca faltaba los *cantarinos* de Camué.

Era costumbre habitual anunciar o convocar a las espichas tirando voladores, cuya trayectoria permitía adivinar el lugar de la celebración entre caleyas, caminos y vericuetos. En la puerta del llagar o de la casa se colgaba además un ramo de laurel, como elemento identificativo de la espicha.

Como quedó apuntado anteriormente, se espichaba del tonel, los vasos eran de vidrio grueso, pero servían toda clase de vasos, sin ser el avarillado que se utilizaba a principios del siglo xx. Por supuesto, no habían llegado todavía los vasos finos y se bebía en lo que estaba al alcance de la mano. Se bebía, llegado el caso, hasta en tazas de café, como llegué a observar en algunas espichas en Castañera. Personalmente solo recuerdo haber visto servir la sidra en jarras de barro en Zurea, siendo guaje. También había zapicas, pero no se usaban, ya que se servía directamente del tonel.

Otra costumbre —que debe entenderse en el contexto de la época— era que las mujeres permanecían todas en un lateral. Habían preparado la comida de la espicha, pero no participaban en la mesa: ni comían ni bebían. Solo al final, cuando la reunión tocaba a su fin —en este caso se trataba de un encuentro del personal facultativo de HUNOSA—, se acercaban a comer lo que lo que los comensales habían dejado.



Figuras 13, 14 y 17. Celso Granda (pintor):
Caricaturas de Aurelio «el Nisu» y Ramonín
el de Chumina en el lagar de La Caleyá

Chigre (óleo, 46 x 55 cm), firmado.
(Fuente: catálogo de Subasta Real.)



Son dignas de recordar las organizadas en los años ochenta por el Coro La Flor para recaudar fondos y fomentar el sentimiento de hermandad. Varios locales las albergaron a lo largo del tiempo. De la organización y de la preparación de las viandas solían encargarse Tono y Presilla, colaborando el resto de los integrantes del coro. El Ayuntamiento daba permiso para organizar dos espichas anuales y solían celebrarse en los primeros fines de semana del mes de marzo.

Entre las viandas no podían faltar los huevos cocidos, con sal y pimentón, algunos fritos de bacalao o «concejales», tortilla en todas las versiones, sardinas saladas, lacón y chorizos secos. Estos no casan bien con la sidra por ser grasos, aunque si están picantes invitan a beber más, aspecto que el lagarero conocía bien. En lo que respecta a las empanadas, era costumbre intentar «engañar al cura» con el relleno durante la vigilia.

En toda espicha que se preciase, al menos desde los años cincuenta, no podían faltar los mariscos, particularmente los centollos o las nécoras. El marisco llegaba habitualmente a La Pola en el tren Botijo, que salía de Gijón y llegaba a partir de las siete de la tarde. En ese tren se enviaba el pescado a León y a los pueblos del Pajares.

Bares y sidrerías

De los bares donde se escanciaba el líquido elemento, el más renombrado, incluso allende el Pajares, era La Chumina, que cerró sus puertas en el año 1981. Era un restaurante de solera, con el típico serrín en el suelo en la zona de la barra. Allí se comía la mejor fabada y en los períodos de pesca eran muy renombradas las truchas y el salmón. La cocina del establecimiento era inmejorable, pero si además era Mino (que no debe confundirse con Mino el de la sidrería) quien echaba los culetes, aquello sabía a puro néctar y manjar de los dioses.

Casa Mino (Maximino Fernández fue su primer titular), que abrió sus puertas en 1890 como almacén de vinos y piensos en la plazoleta del antiguo mercado de ganados, conserva el tipismo que siempre tuvo. En los primeros tiempos, el mayor consumo era de vino, siendo secundaria la sidra, aunque siempre estuvo presente en las festividades o celebraciones, pero se acabó convirtiendo en la auténtica sidrería que hoy es. Antaño el ambiente era otro; poca luz, mucho humo, botellas por todos los lados, ninguna representación femenina.

Uno de los asiduos parroquianos, famoso por su mote, era Payares, que bebía la sidra a morro. Esta vertiente se denomina a la «manguana» y era habitual que los



Figura 15. Hombres de La Pola posan para la fotografía mientras uno de ellos escancia sidra, posiblemente en una celebración o jornada festiva. Se reconocen Alberto Aza (a la derecha), Paco Cienfuegos (detrás del escanciador) y Luisito Baquero (arriba).

Figura 16. Reunión alrededor de unas botellas de sidra en Casa Mino. (Cortesía de Miguel Infanzón).





4. A MODO DE CIERRE

llagareros tuviesen debajo de la cama una caja de sidra y para saber cómo evolucionaba y no bajar al llagar, sacaban una de las botellas y bebían a morro a lo largo de la noche, según testimonian varios llagareros ya fallecidos.

Otro de los asiduos, ya mencionado anteriormente, era Celso Granda, que, aunque era más de vino que de sidra, entraba hasta la cocina en Casa Mino, y en las noches de invierno, cuando se empañaban los cristales de vaho, allí dejaba su impronta, con dibujos, caricaturas de lo que se le ocurriese o de lo que se estuviera hablando en la tertulia, dibujos tan efímeros como lo que allí se discutía o hablaba.

La sidra solía ser habitualmente de un llagar ya desaparecido, Lecio, sito en Granda, Siero. En las épocas de mayor producción Lecio regalaba una barrica a Mino para que hiciese espicha para la clientela, llegando a consumirse una media de cincuenta o sesenta cajas a la semana.

Dejamos estos recuerdos en las décadas de 1960 y 1970 para que otros continúen, más adelante, escribiendo la historia sidrera de Lena hasta nuestros días. El paso del tiempo, las modas y los cambios sociales han influido —y seguirán haciéndolo— en las formas de producción y consumo de la sidra, que no es una práctica estática, sino un patrimonio vivo, sujeto a épocas de auge y de declive.

Con el desarrollo de la minería en Asturias el consumo de vino aumentó—las botellas no podían entrar en la mina— y se encareció el fruto, haciéndolo de mesa. La industrialización permitió una mejora de los sueldos que, junto con la llegada de nuevas influencias, puso de moda otras bebidas como el cubalibre, el gin-tonic o el destornillador (vodka con limón), en detrimento de la sidra.

Para adaptarse a las nuevas demandas, los llagares han evolucionado, incorporando conocimientos de química, biología y marketing con el fin de llegar a nuevos públicos y expandir el consumo, incluso más allá de Asturias. Hoy, la sidra se ha convertido en una auténtica industria agroalimentaria, con una amplia variedad de productos, aunque la sidra tradicional sigue siendo la sidra natural sin filtrar, elaborada sobre la madre, que constituye el pilar de un patrimonio inmaterial secular que perdura y se renueva con cada generación, manteniéndose vivo en Lena como parte esencial de su legado cultural y de su identidad colectiva.

Agradecimientos:

Un agradecimiento singular a mi amigo Miguel Infanzón, sabedor e investigador de lo más inédito de Lena, por la aportación de datos, documentos, recuerdos y fotos, que resultaron de gran valor para realizar este artículo.

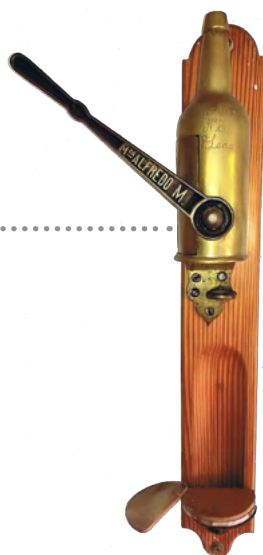


Figura 18. Chigre (descorchador) original del bar El Verde (posteriormente bar La Faya), datado en 1924. (Cortesía de Miguel Infanzón)

POLÍTICAS EDITORIALES**Enfoque y alcance.**

Vindonnus. Revista de patrimonio cultural de Lena es una publicación anual que recoge artículos originales procedentes de diversas disciplinas, relacionados con el patrimonio cultural y con el paisaje cultural y natural del concejo de Lena. La revista tiene como finalidad fomentar la investigación multidisciplinar del patrimonio, entendido en toda su amplitud semántica, así como promover el interés por estas cuestiones entre un público amplio y diverso.

La revista se estructura en dos secciones claramente diferenciadas:

A) Artículos: Textos de investigación y divulgación elaborados por investigadores y profesionales expertos en sus respectivos ámbitos de conocimiento.

B) Na Corexa: Textos no científicos relacionados con la tradición popular (folklore, gastronomía, mitología, etc.) y, eventualmente, otras informaciones de interés cultural local, tales como entrevistas, actualidad de asociaciones y entidades culturales, publicaciones o exposiciones.

Proceso de evaluación

Los trabajos recibidos serán revisados en primera instancia por el Consejo de Redacción, el cual podrá requerir al autor su modificación, para continuar el proceso de revisión, o bien rechazar aquellos textos que no se ajusten a la política editorial. Posteriormente, todos los originales recibidos serán evaluados por miembros del Comité Científico u otros revisores externos mediante el sistema de revisión por pares. Las sugerencias se enviarán a los autores para que realicen las modificaciones pertinentes.

Frecuencia de publicación

Con carácter general, la revista tiene periodicidad anual, de forma excepcional bienal.

Política de acceso abierto

Los contenidos se ofrecen en línea, en la página web de la asociación Vindonnus: <https://asociacionvindonnus.com/revista-vindonnus/> tras la distribución de los ejemplares impresos. Esta revista proporciona sus contenidos en acceso abierto y a texto completo, bajo el principio de que permitir el acceso libre a los resultados de la investigación repercute en un mayor intercambio del conocimiento a nivel global.

Indexación

Base de datos: Dialnet, Latindex, reBIUN

EQUIPO EDITORIAL**Dirección:**

David Ordóñez Castañón. *Universidad de Sevilla*

Consejo de redacción:

Xulio Concepción Suárez; *Real Instituto de Estudios Asturianos*

María del Carmen Prieto González; *IES Pérez de Ayala*

Luis Simón Albalá Álvarez; *Investigador independiente*

Alberto Fernández González; *Biblioteca Pública de Lena «Ramón Menéndez Pidal»*

Comité científico asesor:

Santiago Sánchez Beitia; *Profesor Titular de Física Aplicada I Universidad del País Vasco UPV/EHU*

Carmen García García; *Profesora Titular de Historia*

Contemporánea; *Universidad de Oviedo*

Santiago Fortuño Llorens; *Catedrático de Literatura Española; Universidad Jaume I de Castellón*

Luis Santos Ganges; *Profesor de Urbanística y Ordenación del Territorio, Universidad de Valladolid*

Juan Calatrava Escobar; *Catedrático de Composición*

Arquitectónica, *Universidad de Granada*

Ramón de Andrés Díaz; *Profesor Titular de Filología Española y Asturiana, Universidad de Oviedo*

Carmen Oliva Menéndez Martínez; *Ex-profesora en la ETSA de la Universidad Politécnica de Madrid*

Adolfo García Martínez; *Antropólogo; Real Instituto de Estudios Asturianos / UNED*

Luis Manuel Jerez Darias; *Escuela Universitaria de Turismo Iriarte (adscrita a la Universidad de La Laguna)*

Michael M. Brescia; *Head of Research & Associate Curator of Ethnohistory, Arizona State Museum (University of Arizona), EE.UU.*

Miembros colaboradores:

Luis Núñez Delgado, Aurelia Villar Álvarez, Isabel Rodríguez Suárez, María Dolores Martínez García, Miguel Infanzón González, Asociación Asturcentral, Asociación Flash Lena.

ENVÍOS

Las instrucciones de envío y directrices detalladas para autores pueden consultarse en: <https://asociacionvindonnus.com/envios/>

- Sólo se aceptarán trabajos originales que no hayan sido publicados anteriormente en otras publicaciones.
- Las lenguas principales son el castellano y el asturiano.
- La extensión máxima de los originales será, por norma general, de 30.000 caracteres (con espacios, incluyendo títulos, notas y referencias). Se recomienda una extensión de entre 10 y 14 páginas, incluyendo imágenes, gráficos y tablas. El formato será A4, márgenes normales (3 cm). El corpus principal del texto irá en letra Garamond 11, interlineado 1,15. Aproximadamente el 30% de la extensión del artículo corresponderá a figuras.
- Al comienzo del artículo se debe incluir un resumen (máximo 10 líneas) en el idioma original del trabajo y en inglés. Asimismo, se incluirán entre 3 y 5 palabras claves, en el idioma original del trabajo y en inglés.
- Para la elaboración de las referencias bibliográficas se seguirá, preferentemente, el Estilo Chicago para Humanidades y, excepcionalmente, el Estilo Chicago para las Ciencias Físicas, Naturales y Sociales; empleando, respectivamente, notas a pie de páginas y referencias insertas en el texto.
- Las imágenes se incluirán en el texto en formato comprimido con su respectivo pie de foto; y también se enviarán en archivos aparte, con la máxima calidad, en formato JPG, TIFF o PNG.
- El Consejo de Redacción se encargará de realizar las correcciones ortotipográficas y de estilo de los trabajos que se publiquen, comprometiéndose su autor a realizar las modificaciones en un plazo de tiempo razonable.

Cada artículo se enviará en formato WORD y PDF, junto con la autorización de publicación al e-mail: asociacionvindonnus@gmail.com. Las imágenes pueden enviarse por sistemas telemáticos alternativos.

FINANCIACIÓN

Esta publicación ha contado con ayudas concedidas por el Gobierno del Principado de Asturias, a través de la *Convocatoria de subvenciones para la difusión, estudio y fomento del valor del patrimonio cultural asturiano (2025)*, y por el *Conceyu de Lena, a través de la Convocatoria de subvenciones para asociaciones culturales (2025)*.

CONTACTO

Asociación Vindonnus.

Grupo de estudio del patrimonio cultural de Lena

Dirección postal: Plaza Alfonso X El Sabio, 7 – 2ª planta 33630 – La Pola (Lena), Asturias, España

Web: <https://asociacionvindonnus.com/revista-vindonnus/>

Email: asociacionvindonnus@gmail.com

Teléfono: 611 093 156

DATOS EDITORIALES

Edita: Asociación Vindonnus. Grupo de estudio del patrimonio cultural de Lena

Lugar de edición: La Pola (Lena), Asturias, España.

Diseño y maquetación: ÁREANORTE

Imprime: Gráficas Summa

Depósito legal: AS-01181-2017

ISSN: 2530-8769

e-ISSN: 2695-3714

Licencia: Creative Commons (CC BY-NC-ND 4.0)

Diciembre de 2025.

Tirada: 600 ejemplares



**Principáu
d'Asturies**

Consejería de Cultura,
Política Llingüística y
Deporte



Conciyu Llenu