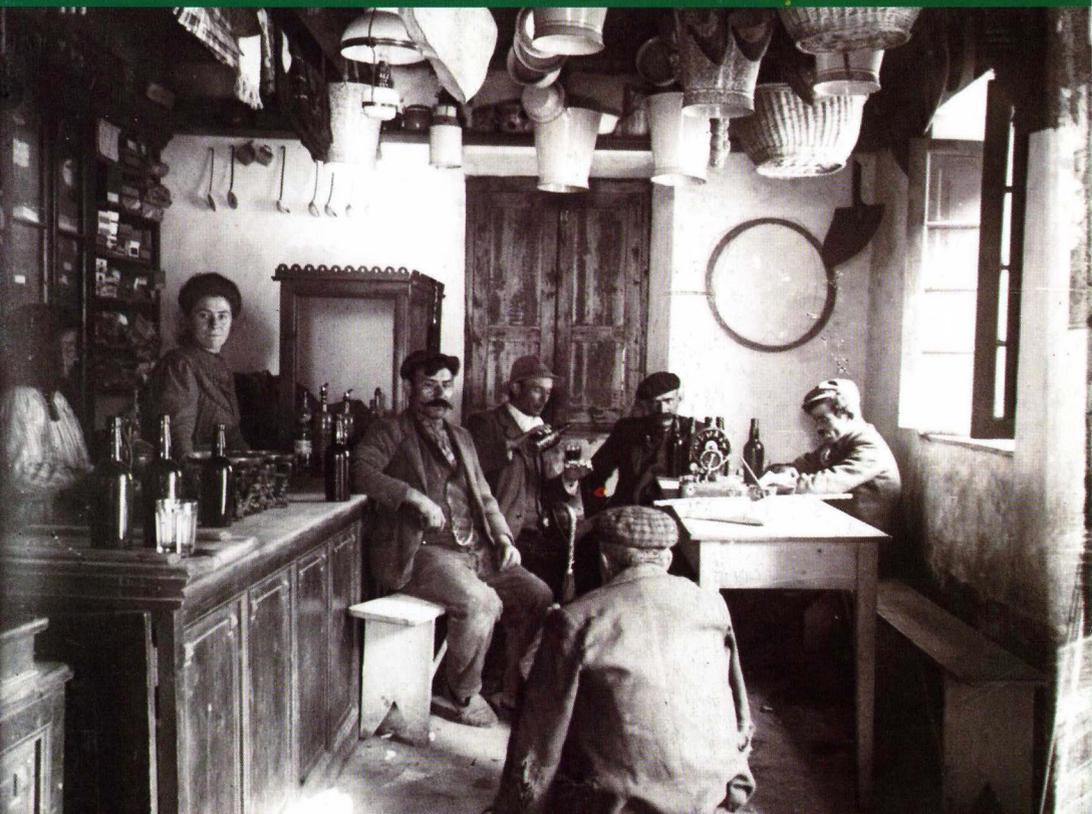




Agua, Sidra y Vinu

Cacios pa beber







AGUA, SIDRA Y VINU

Cacios pa beber

Comer y beber son dos hechos ineludibles en todas las culturas para que los hombres puedan subsistir. En las sociedades antiguas y en las actuales menos desarrolladas la mayor parte de la población dedica casi todo su tiempo y esfuerzo a conseguir alimentos. La comida y la bebida son hechos culturales que abarcan aspectos económicos, sociales e ideológicos. Pero a menudo se olvida que esos actos requieren unos utensilios mínimos para poder satisfacer esas necesidades. La exposición que presenta el Museo del Pueblo de Asturias trata de las tres bebidas más comunes de los asturianos: el agua, la sidra y el vino. En ella se exponen los *cacios* o recipientes empleados a lo largo de los últimos doscientos años para transportar, servir y beber esos tres líquidos; son utensilios que fueron corrientes y que hoy constituyen una parte de nuestro patrimonio cultural.

◀ Ferrada para el agua.



1. 1881955961

▲ Canadas y pucheras de madera empleadas para medir y servir el vino.

AGUA, SIDRA Y VINU

Cacios pa beber

Comer y beber son dos fechos ineludibles en toles cultures pa que los homes seyan a sobrevivir. Nes sociedaes antigües, y nes actuales menos evolucionaes, lo más de la población echa casimente tol tiempo y esfuerzu en consiguir alimentos. La comida y la bebóra son fechos culturales qu'abarquen aspectos económicos, sociales y ideolóxicos. Pero davezu escaezse qu'estos actos tienen falta d'unos instrumentos mínimos pa ser a cubrir estes necesidaes. La esposición que presenta'l Muséu del Pueblu d' Asturias trata de les tres bebíes más comunes de los asturianos: l'agua, la sidra y el vinu. Nella amuésense los *cacios* emplegaos nos últimos doscientos años pa tresportar, sirvir y beber estos tres líquidos; son *cacios* que foren corrientes y que güei son parte del nuesu patrimoniü.



Pero aún hay más. La contemplación de los objetos que se muestran en esta exposición y el conocimiento de su función nos permiten comprender algunas de las características de la sociedad tradicional asturiana, que atañen al autoconsumo, los trabajos domésticos y su división por sexos, las diferencias sociales, las actividades artesanales, etc. Asimismo, sirven para comprobar la evolución de dicha sociedad y los cambios que sufrió, especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XIX, cuando comienza su incorporación a una economía de mercado: aparición de materiales y recipientes de fabricación industrial, aumento del consumo de sidra y vino, etc.

▲ Botas de vino con bocal de madera torneada.

Pero entá hai más. En viendo los obxetos que s'amuesen nesta esposición y conociendo la so función, somos a pescanciar delles de les característiques de la sociedad tradicional asturiana no tocante al autoconsumu, los trabayos d'en casa y la so división por sexos, les diferencies sociales, les actividaes artesanales, etc. Tamién valen pa comprobar la evolución de la sociedad y los cambeos que dio, especialmente depués de la segunda metada del sieglu XIX, cuando entama la so incorporación a una economía de mercáu: apaición de materiales y cacios de fabricación industrial, medría del consumu de sidra y vinu, etc.

Las materias primas más antiguas y más características de la sociedad tradicional para confeccionar estos *caçíos* eran la madera, el barro cocido, los cuernos de ganado vacuno y el cuero. Los recipientes de madera eran fundamentalmente jarras y cuencos, a menudo fabricados con un torno, y *ferradas* hechas con *duelas*. El barro se trabajaba en los alfares de Faro (Oviedo), Caceda (Nava) y otros de Piloña y Cangas de Onís, así como en Miranda (Avilés) y Llamas del Mouro (Cangas del Narcea), donde predominaba la cocción reductora. Las piezas más corrientes eran jarras de diferentes tamaños, botijos, toneles y tazas. Desde estos centros de producción se distribuían por toda Asturias a través de los mercados y ferias. Con las astas se hacían vasos: unos estaban muy poco trabajados y para su confección sólo se cortaba el cuerno y se le colocaba una madera por la parte inferior; otros eran torneados y con la base también de cuerno. Por último, con las pieles de oveja se confeccionaban botas de vino y especialmente *pellejos*, que eran los recipientes más comunes para transportar vino.

Les materies primes más antigües y más característiques de la sociedad tradicional pa facer estos caçíos yeren la madera, el barru cocío, los cuernos de ganáu vacuno y el cueru. Los caçíos de madera yeren más que nada xarres y concos fechos davezu con un tornu, y tamién ferraes feches con duelles. El barru trabajábase nos talleres de Faro (Uviéu), Cécéa (Nava) y otros de Piloña y Cangues. Tamién en Miranda (Avilés) y Llamas del Mouru (Cangas), onde se daba más más la cocedura reductora. Les más de les pieces yeren xarres de tamaños diferentes, xarros pal agua, toneles y taces. Dende estos centros de producción distribuyiense per toa Asturias nos mercaos y ferias. Colos cuernos faciense vasos: unos taben malapenes trabayaos y pa facelos namás se cortaba'l cuernu y colocábase-y una madera pela parte de baxo; otros taben torniaos y cola base tamién de cuernu.

Pa cabu, col pelleyu d'oveya faciense botes de vinu y especialmente pellejos, que yeren los recipientes más emplegaos pa tresportar vinu.

▼ Vasos de cuerno.





A fines del siglo XVIII se sumaron a estos materiales unos recipientes elaborados con cerámica esmaltada o loza, que comenzaron a fabricarse en Villar (Siero). Este proyecto fue promovido por unos comerciantes que trajeron varios operarios franceses a trabajar a la fábrica; la iniciativa fracasó, pero sirvió para que unos cuantos alfareros de la parroquia de Vega de Poja, junto a Pola de Siero, aprendieran una técnica nueva y más tarde se instalaran por su cuenta. Esta es la cerámica conocida por El Rayu, nombre de un barrio de la parroquia mencionada, que se caracteriza por su baño blanco con dibujos en azul cobalto. Durante mucho tiempo esta cerámica fue la vajilla más lujosa de los campesinos asturianos.

▲ Botellas de sidra fabricadas en La Industria, Xixón.

A la final del sieglu XVIII xuntánonse a estos materiales unos cacíos fechos con cerámica esmaltao o porzolana, qu'entamanon a facese en Villar (Siero). Esti proyeutu emburriánonlu dellos comerciantes que trixeron dellos operarios franceses a trabayar a la fábrica; la iniciativa fracasó, pero valió pa qu'una porción de xarros de la parroquia de Samartino (co La Pola Siero), deprendieren una técnica nueva y pa que depués s'instalaren pela so cuenta. Esta ye la cerámica conocida por El Rayu, nome d'un barriu de la parroquia mentada, que se caracterizó pol so bañu blancu colos dibuxos n'azul cobalto. Per munchu tiempu esta cerámica foi la cacía más luxosa de los llabradores asturianos.

Por último, la instalación en Gijón a mediados del siglo XIX de la fábrica de vidrios "La Industria" y la fundición "La Begoñesa", más tarde transformada en Laviada y C^a, supondrá un cambio bastante importante en el uso de nuevos recipientes relacionados con el agua, la sidra y el vino. La fabricación masiva de botellas y vasos de sidra, así como de cubos para el agua y jarras de hierro con baño de porcelana provocará que los viejos recipientes comiencen a desaparecer.

Pa cabu, l'asitiamientu en Xixón na metada del sieglu XIX de la fábrica de vidru "La Industria" y la fundición "La Begoñesa", depués tresformada en Laviada y C^a, va suponer un cambéu abondo importante nel usu de nuevos cacíos rrellacionaos col agua, la sidra y el vinu. La fabricación masiva de botelles y vasos de sidra, y tamién de calderos pal agua y xarres de fierro con bañu de porzolona va dar en que los vieyos cacíos entamen a dexar d'usase.



"La Industria" fue fundada en 1844 por una sociedad integrada por los asturianos Juan Menéndez, Mariano Suárez Pola y Anselmo Cifuentes, y el suizo Luis Truan. Este último será el encargado de la dirección técnica. Los primeros operarios fueron mayoritariamente extranjeros, provenientes de diferentes núcleos vidrieros europeos, sobre todo de la región de Burdeos. En 1902, esta fábrica tenía 600 trabajadores. Sus productos eran muy variados y de mucha calidad, comercializándose por toda España, así como en Cuba y algunos países de Europa.

▲ Xarres de El Rayu (Siero).

"La Industria" fundóla en 1884 una sociedad a que taben los asturianos Juan Menéndez, Marino Suárez Pola y Anselmo Cifuentes, y el suizu Luis Truán. Esti últimu foi l'encargáu de la dirección téunica. Los más de los primeros trabajadores yeren foriatos, venien de dellos núcleos vidreros europeos, sobre manera de la rexón de Burdeos. En 1902, esta fábrica tenía 600 operarios. Los sos productos yeren enforma variaos y de muncha calidá. Comercializábense per toa España, y tamién en Cuba y dellos países d'Europa.

“La Begoñesa” fue creada en 1850 por Julio Kessler, en el paseo de Begoña. Su expansión llegó bajo la razón social de Laviada y C^a. En 1901 se trasladó al barrio del Llano y daba ocupación a 300 obreros. Fuertes Arias afirma que esta fábrica fue la primera que “construyó en España objetos de acero con baño de porcelana, según patente adquirida”. En 1902 fabricaba “3.000 piezas diarias de excelente variedad de objetos de batería de cocina y vajillas, cubos, palanganas, baños, etc.”, que antes se importaban a Asturias desde Alemania e Inglaterra.

“La Begoñesa” creóla en 1850 Julio Kessler, nel paséu de Begoña. La so espansión llegó cola razón social de Laviada y C^a. En 1901 treslladóse al barriu d'El Llano y nella trabayaben 300 obreros. Fuertes Arias diz qu'esta fábrica foi la primera que “fexo n'España obxetos d'aceru con bañu de porzolana, según patente adquirida”. En 1902 facía “3.000 pieces diaries d'escelente variedá d'obxetos de la cacia, calderos, palancanes, baños, etc.”, que primero importábense a Asturias dende Alemania y Inglaterra.

▼ Calderos para el agua, fabricados por Laviada y C^a, Xixón.



Junto a estas manufacturas también aparecen las fábricas de loza de “La Asturiana”, en Gijón, y de “San Claudio”, en Oviedo, creadas en 1874 y 1901, respectivamente, que fabricarán algunas piezas nuevas destinadas a beber, pero que tendrán en este ámbito menos importancia que las dos industrias anteriores.

Xunta estes manufactures tamién apaecen les fábricas de porzolana de “La Asturiana”, en Xixón y de “San Cloyo”, n'Uviéu, creaes en 1874 y 1901 respectivamente, que fabricarán delles pieces nuevas pa beber, pero que van tener nesti ámbitu menos importancia que les dos industries anteriores.



▲ Vaso de porcelana fabricado por Laviada y C^a, con motivo de la Exposición Regional celebrada en Xixón, en 1899.



EL AGUA

El agua en la sociedad tradicional.

El agua es un elemento básico de la vida humana, que tiene las funciones y propiedades siguientes: 1. Imprescindible para el cuerpo humano, para el cultivo de las tierras y la cría de animales. 2. Fuerza motriz de artefactos mecánicos fundamentales para el mantenimiento de la sociedad tradicional: molinos harineros, batanes para dar consistencia a los tejidos de lana, sierras para cortar madera, y ferrerías y mazos para fundir el mineral de hierro y trabajarlo. 3. Poder curativo por sus propiedades químicas (aguas medicinales y balnearios) o aguas milagrosas asociadas a santuarios, como la fuente de Covadonga, buena para la garganta y también para encontrar marido las solteras, y la fuente de N. S. de Bedramón, en Allande, recomendada para prevenir el bocio.

Las fuentes y el agua para beber.

Las fuentes eran un elemento imprescindible para el asentamiento humano. En las ciudades y villas eran obras públicas, y en los pueblos pequeños las construían y mantenían

▲ Terminación de una fuente en una casa del concejo de Eilao/Illano, 1926.

L'AGUA

L'agua na sociedad tradicional

L'agua ye un elementu básicu de la vida humana, que tien estes funciones y propiedaes: 1. Imprescindible pal cuerpu humanu, pal cultivu de les tierres y la cría d'animales. 2. Fuerzia motriz d'artefactos mecánicos fundamentales pal caltenimientu de la sociedad tradicional: molinos de fariña, batanes pa da-y consistencia a los texíos de llana, tronzadores de madera, y ferreries y mazos pa fundir el mineral de fierro y trabajalo. 3. Poder curativu poles sos propiedaes químiques (agües melecinales y balnearios) o agües milagroses rellacionaes con santuarios, como la fonte de Cuadonga, bona pal gargüelu y tamién p'alcontrar home pa les solteres, y la fonte de N. S. de Bedramón, n'Ayande, que s'encamienta pa prevenir el bociu o papu.

Les fontes y l'agua pa beber

Les fontes yeren un elementu imprescindible pal asitiamientu humanu. Nes ciudades y villes yeren obres públiques, y nos pueblos pequeños

los mismos vecinos. Algunas fueron donadas por emigrantes deseosos de favorecer a sus vecinos y promocionarse socialmente entre ellos. Las fuentes y los lavaderos eran ámbitos de trabajo femenino, y por tanto lugares de reunión y conversación de las mujeres, donde los hombres eran considerados unos verdaderos intrusos. El agua corriente no llegará a las casas hasta bien entrado el siglo XX, y en muchos pueblos es todavía una conquista reciente.

Las mozas y mujeres de la casa acudían una o dos veces al día a buscar agua a la fuente. Era un trabajo exclusivamente femenino, que, como el hilado con rueca y fuso, se empleó para representar el papel de la mujer en la sociedad tradicional. El agua se llevaba en *ferraes* o *sellas*, y en recipientes ceramicos (*xarros* o barriles, botijos, penadas). Las primeras eran cubos hechos con duelas de madera ceñidas con aros de hierro o cobre, que se llevaban sobre la cabeza. Este modo de transporte también distinguía al sexo femenino, pues los hombres jamás llevaban la carga sobre la testa. Las *ferradas* fueron sustituidas en las primeras décadas del siglo XX por calderos de hierro con baño de porcelana, fabricados por la S.A. Laviada, de Gijón.

construyienles y caltenienles los mesmos vecinos. Delles donárenles emigrantes deseosos d'echar una gabita a los sos vecinos y promocionase socialmente ente ellos. Les fontes y los llavadorios yeren ámbitos de trabayu femenín, llugares de conceyu y conversación de les muyeres, onde a los homes considerábase-yos intrusos verdaderos. L'agua corriente nes cases nun llegará hasta bien entráu'l sieglu XX y en munchos puebllos inda ye una conquista recién.

Les mozes y muyeres de la casa acudien una o dos vegaes al día a por agua a la fonte. Yera un trabayu femenín dafechu, que, como filar con rueca y fuso, usóse pa representar el papel de la muyer na sociedá tradicional. L'agua llevábase en ferraes y en cacíos de cerámica (xarros, barriles, penadas). Les primeres yeren calderos fechos con duelles de madera ciñies con aros de fierro o cobre, que se trayien na cabeza. Esti mou de tresporte tamién yera del sexu femenín, desque los homes enxamás trayien la carga na testa. Les ferraes foren substituyies nes primeres décadas del sieglu XX por calderos de fierro bañaes en porzolana, fabricaos pola S.A. Laviada, de Xixón.

Xarros para el agua o botijos de Miranda (Avilés),
 ▼ El Rayu (Siero) y la fábrica de San Claudio (Uviéu).





El agua se dejaba a la entrada de las casas junto a la cocina, y las *ferraes* o calderos se colgaban en un *ferraeru* o calderero. Allí iba toda la familia a beber con el *canxilón*, que era de cobre, bronce, hierro y más recientemente de porcelana fabricada por Laviada en Gijón. Para beber se valoraba mucho que el agua traída de la fuente reposase durante un tiempo, pues de lo contrario podía originar catarros.

Las aguas medicinales: los balnearios.

Las fuentes no eran todas iguales: había aguas buenas, aguas que daban catarros y aguas que curaban enfermedades. Antes de beber, cuando existían dudas sobre la calidad del agua, se hacía la señal de la cruz y se decían rezos como los siguientes:

Jesucristo dijo al vino
 Santa María dijo al agua
 Si tienes alguna gafura
 de tres soplidos se vaya.

Por aquí pasó Jesús
 con tres veles y una cruz,
 y me dixo que bebiera
 toda l'agua que quisiera.

▲ Vasos empleados para beber agua en el Bañerario de Las Caldas (Uviéu), fabricados en La Industria (Xixón).

L'agua dexábase a la puerta les cases xunta la cocina, y les ferraes o calderos colgábense nun ferraeru. Ellí diba tola familia a beber pol canxilón, que yera de cobre, bronce, fierro y más acá de porzolana fabricaos por Laviada en Xixón. Pa beber valorábase abondo que l'agua trayío de la fonte posase per un tiempu pa nun garrar catarros.

Les agües melecinales: los balnearios.

Les fontes nun yeren toes iguales: había agua bono, agua que daba catarru y agua que curaba enfermedaes. Primero de beber, cuando había duldes sobre la calidá del agua, faciase la señal de la cruz y diciéense rezos como estos:

Jesucristo dixo al vino
 Santa María dixo al agua
 Si tienes dalguna gafura
 de tres soplios se vaya.

Per equí pasó Jesús
 con tres veles y una cruz
 y díxome que bebiera
 toa l'agua que quixera.

Había fuentes a cuyas aguas se les atribuían propiedades para curar enfermedades, como la de Medeo, en Cangas del Narcea, que en 1802 se tenía “por medicinal para el mal de orina”.

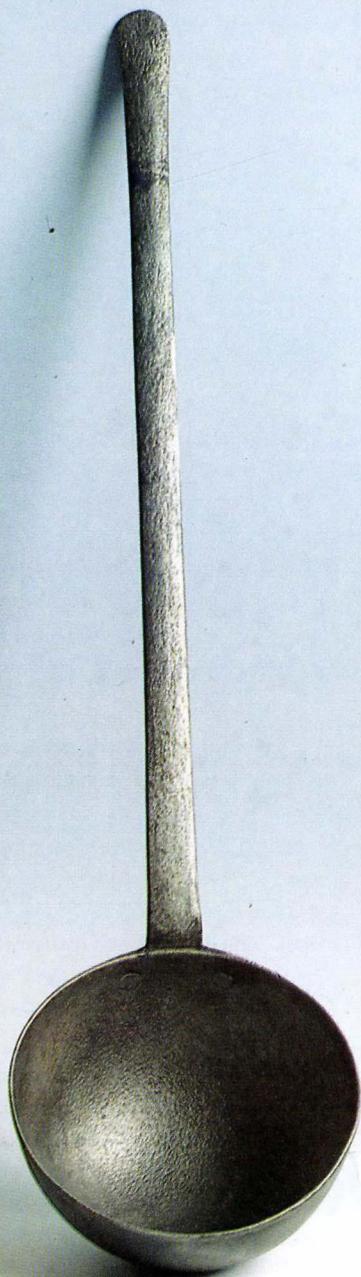
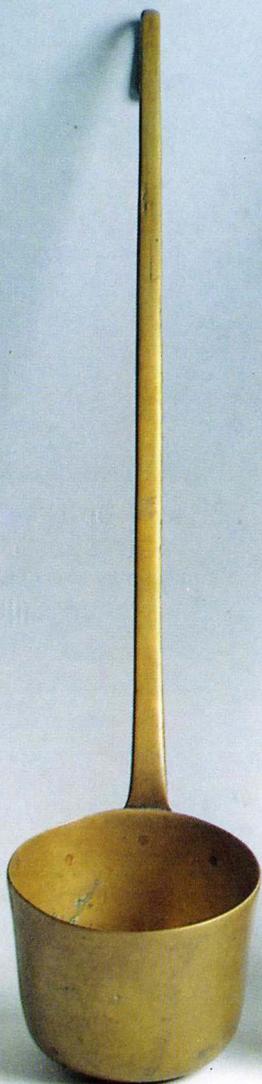
Había fontes con agua a lo que se-y suponía propiedades pa curar enfermedaes, como la de Medéu, en Cangas, qu'en 1802 tenía se “por melicincible pal mal d'orina”.



Las aguas termales se conocían desde antiguo y comenzaron a explotarse a fines del siglo XVIII. Los balnearios se convirtieron en el siglo XIX en sanatorios y lugares de recreo. En Asturias existieron balnearios en Las Caldas (Oviedo), Borines (Piloña), Fuensanta (Nava), Prelo (Boal), Mestas (Ponga) y El Puelo (Cangas del Narcea). El de Las Caldas fue construido en 1776 por la Junta General del Principado de Asturias y fue ampliado en sucesivas reformas realizadas en el siglo XIX, llegando a ser el más importante de la región. En estos balnearios, se empleaban frecuentemente para beber las aguas vasos de bolsillo y otros cilíndricos pequeños, a menudo rotulados con iniciales y “Recuerdo de ...”.

▲ Lavanderas en Melendro, Llanes (h. 1920).

Les agües termales conociense de cuantayá y entamanon a explotase a la final del sieglu XIX en sanatorios y sitios de recréu. N'Asturies hubo balnearios en Les Caldes (Uviéu), Borines (Piloña), La Huentesanta (Nava), Prelo (Bual), Mestas (Ponga) y El Puelu (Cangas). El de Les Caldes construyólu en 1776 la Xunta Xeneral del Principáu d'Asturies y ampliósse en delles reformes feches nel sieglu XIX, llegando a ser el más importante d'Asturies. Nestos balnerios emplegábense davezu pa beber les agües vasos de bolsu y otros cilíndricos pequeños, munches veces retulaos con iniciales y “Recuerdo de...”.



LA SIDRA Y EL VINO

Hasta los últimos años del siglo XIX, la sidra y el vino no eran bebidas de todos los días para los campesinos, sino de fechas señaladas: romerías, fiestas familiares, reuniones de trabajo, etc. Vigón escribió en 1881 que “la bebida ordinaria de los labradores asturianos es el agua, aunque en las fiestas y convites dan preferencia a la sidra, que el país produce en abundancia”. Años después, Bellmunt y Canella confirman esta realidad: “Nuestros aldeanos apenas prueban el vino en su casa; a su tiempo y cuando se vende barato, suelen beber alguna puchera de sidra, no la achampañada, sino la clásica, fermentada con panizal o burbujeo natural, que permite beber cantidades increíbles, principalmente en espicha o comienzo de un tonel en llagar próximo”. El aumento del consumo de sidra y vino llegará con la industrialización y se dará sobre todo en los ambientes urbanos, donde la taberna o chigre constituyó un lugar de reunión diario para obreros fabriles y mineros.

La sidra es la bebida que identifica a los asturianos. En Asturias se decía:

Cantaba una ñebata
dende un manzanu,
el que non bebe sidra
non ye asturianu.

Y fuera de Asturias se afirmaba: “Vino de manzanas, ni es vino ni es nada; bébalo la gente asturiana”.

La sidra se vendía y transportaba a las romerías en barricas. Para beberla se usaban *xarres* de madera y, sobre todo, de barro. Estas últimas se fabricaban en los alfares de Faro (Oviedo) y en otros situados en los concejos de Nava, Piloña y Cangas de Onís.

LA SIDRA Y EL VINU

Hasta los últimos años del sieglu XIX, la sidra y el vinu nun yeren bebíes de tolos díes pa los llabradores, sinón de feches señalaes: romeríes, fiestas familiares, xuntances de trabayu, etc. Vigón escribió en 1881 que “la bebida ordinaria de los llabradores asturianos ye l'agua, aunque nes fiestas y convites dan preferencia a la sidra, qu'el país produz n'abundancia”. Años depués, Bellmunt y Canella confirman esta realidá: “Los nuestos aldeanos malapenes preben el vinu en casa; cuando ye tiempu y cuando se viende barato suelen beber dalguna puchera de sidra, non lo axampanao, sinón lo clásico fermentao con panizal o gorgolitéu natural, que dexa beber cantidaes increíbles, principalmente n'espicha o entamu d'un tonel en llagar prósimu”. La medría del consumu de sidra y vinu va llegar cola industrialización y va dase sobre manera nos ambientes urbanos, onde la tabierna o chigre foi un sitiu de conceyu de diario pa operarios fabriles y mineros.

La sidra ye bebida qu'identifica a los asturianos. N'Asturies díciase:

Cantaba una ñebata
dende un manzanu
el que non bebe sidra
non ye asturianu.

Y fuera d'Asturies afirmábase: “Vino de manzanas ni es vino ni es nada; bébalo la gente asturiana”.

La sidra vendíase y tresportábase a les romeríes en pipes. Pa bebelo usábense *xarres* de madera y, sobre manera, de barru. Estes últimes faciense nos talleres de Faro (Uviéu) y n'otros asitiaos nos conceyos de Nava, Piloña y Cangues.

◀ Canxilonos de
porcelana, bronce y hierro, para beber agua.

En las primeras décadas del siglo XX también hubo en Somió (Gijón) un alfar en el que se fabricaron gran cantidad de xarres con destino a los numerosos llagares de sidra que había en este concejo.

El tamaño de *les xarres* oscilaba entre las que contenían un cuarterón (aproximadamente 0,20 l.) y las que llevaban cuatro litros; las que se usaban para beber sidra no tenían pico y su capacidad más común eran el cuarterón y el cuartillo o *puchera* (0,75 l.).

A fines del siglo XVIII sólo se embotellaba sidra para exportarla a América, pues se conservaba mejor que envasada en toneles; en 1772, las botellas se traían de Inglaterra. Con la instalación de la Fábrica de Vidrios en Gijón, en 1844, se comenzaron a fabricar botellas para sidra y también vasos. Las primeras hicieron innecesario el transporte en barricas y los segundos fueron sustituyendo paulatinamente a *les xarres*.

Nes primeres décadas del sieglu XX tamién hubo en Somió (Xixón) un taller nel que se fabricaron bien de xarres que diben p'abondos llagares de sidra qu'había nesti conceyu.

El tamañu de les xarres diba de les que llevaben un cuarterón (aproximao 0,20 l.) y les que llevaben cuatro litros; les que s'usaben pa beber sidra nun tenien picu y la so capacidá más común yeren el cuarterón y el cuartillu o puchera (0,75 l.).

A la final del sieglu XVIII namás s'embotellaba sidra pa esportalo a América, desque se caltenía meyor envasao en toneles; en 1772, les botelles trayense d'Inglaterra. Col asitiamientu de la Fábrica de Vidru en Xixón, en 1884, entamóse a facer botelles pa sidra y tamién vasos. Les primeres fixenon innecesariu'l tresporte en pipes y los segundos fonon sustituyendo pasu ente pasu a les xarres.

Xarres de Faru, (Uviéu). ▼





La botella de sidra asturiana procede de las botellas bordelesas y se fabricaba con molde de madera, y más tarde, a partir de 1880, de hierro. La fabricación masiva de botellas y la introducción de la sidra champagne durante esos mismos años favorecerán la implantación y el desarrollo de una industria sidrera muy importante, cuyo producción se dirigirá principalmente a América, donde esta bebida se convertirá en una seña de identidad de nuestros emigrantes.

En 1982, con el cierre de la fábrica de vidrio de Gijón, dejaron de producirse las botellas de sidra en Asturias.

El vaso de sidra también tuvo sus comienzos en la Fabrica de Vidrios de Gijón. Los primeros eran grandes, con capacidad para 50 cl., gruesos y de forma varillada. Posteriormente se hicieron lisos y poco a poco fueron haciéndose más delgados. El vaso actual mantiene el mismo tamaño que los antiguos, pero sus paredes son muy finas y su peso es muy inferior.

▲ Xarres de sidra de Faru (Uviéu).

La botella de sidra asturiano remanez de les botelles bordeleses y fabricáse con moldura de madera, y depués, de 1880 p'altantre, de fierro.

La fabricación masiva de botelles y la introducción de la sidra champagne nesos mesmos años van favorecer l'astimientu y el desenvolvimientu d'una industria sidrera perimportante. La so producción empobínase mayormente a América, onde esta bebida conviértese nuna seña d'identidá de los nuegos emigrantes.

En 1982 al pesllar la fábriqua de vidru de Xixón, dexanon de fàcese les botelles de sidra n'Asturies.

El vasu sidra tamién aparez cola Fábrica de Vidrios de Xixón. Los primeros yeren grandes, con capacidá pa 50 cl., gordos y con aristes. Depués fexénonse lisos y pasu ente pasu fonon endelgazando. El vasu d'anguañu catiñe el mesmu tamañu que los antiguos pero les sos parees son perfines y el so pesu ye más pequeñu.

El vino siempre fue escaso en Asturias. Hasta fines del siglo XIX se cosechaba vino tinto en Candamo y Les Regueres, y especialmente en los concejos del occidente de Asturias, donde todavía se fabrica (Cangas del Narcea, Allande, Pezós). Pero Asturias fue sobre todo una región donde el vino se importaba de Galicia y Castilla, y su precio era elevado.

El vinu siempre foi escaso n'Asturies. Hasta final del sieglu XIX collechábase vinu tinto en Candamu y Les Regueres, y especialmente nos conceyos del occidente d'Asturies, onde tovía se fai (Cangas, Ayande, Pezós). Pero n'Asturies el vinu solía importase de Galicia y Castiella y el so preciu yera altu.

Etiqueta litográfica para botellas de vino de Cangas, h. 1920.



Calendario con la imagen de una taberna, 1951.

FERRETERIA HERNANDEZ

FERRETERIA HERNANDEZ. De la Exposición en sus locales - Marzo 1951

PLAZA DEL GENERALISIMO, 3 * TELEFONO 2120

GIJON

© Sierra, S.A.E. Barcelona



▲ Transportando una pipa de sidra en Llanes, h. 1915.
Fotografía de Cándido García.

El vino se transportaba en barricas y pipas, y sobre todo en pellejos cuya capacidad oscilaba entre los 30 y los 100 litros, siendo los más comunes los de cincuenta litros. El vino era una bebida de prestigio, que acompañaba a los asturianos en los momentos más importantes de la vida. El vino blanco era un lujo que en algunos lugares sólo se compraba para dar a las mujeres recién paridas. En 1902, en el concejo de Tinéu era rara la mujer que durante el puerperio no tomaba más de sesenta litros de vino blanco y se consideraba que el marido que no colocaba un pellejo de este vino junto a la cama de su mujer era un “mal marido”. En otros concejos del oriente de Asturias, como Cabrales, se consumía preferentemente el vino tinto, “en la creencia, según los naturales del país, de que produce sangre”.

El vinu tresportábase en barraques y pipes y sobre manera en pellejos que tenían una capacidá ente los 30 y los 100 litros. Los más normales yeren los de 50 litros. El vinu yera una bebida de prestixu, que diba colos asturianos nos momentos más importantes de la so vida. El vinu blanco yera un luxu qu'en dellos llugares namás se mercaba pa da-yos a les muyeres acabante parir. En 1902, en conceyu de Tinéu yera raro la muyer que nun tomaba nel puerperiu más de sesenta litros de vinu blanco y considerábase que l'home que nun allugaba un pelleyu d'esti vinu al par de la cama de la so muyer yera un “mal home”. N'otros conceyos del oriente d'Asturies, como Cabrales, consumíase mayormente'l vinu tinto, “na creyencia, según los naturales del país, de que cría sangre”.



▲ Xarra y tazas de cerámica de Llamas del Mouro (Cangas del Narcea).

La mayor parte del vino fabricado en Asturias se consumía en las propias casas que lo cosechaban o se vendía localmente. En 1885, el vino de Candamo se vendía en las villas inmediatas de Grao, Pravia, Avilés y Gijón, y algo en Oviedo. Sólo a fines del siglo pasado y primeras décadas del siglo XX el vino de Cangas del Narcea fue embotellado y comercializado por grandes cosecheros que introdujeron técnicas de elaboración modernas. De este modo, el vino de Cangas se vendió en esos años en Oviedo y se exportó para América, donde era consumido por emigrantes asturianos.

En el occidente de Asturias se empleaban para servir y beber el vino cuencos y jarras (*canadas, pucheros y cuarterones*) de madera, y tazas y jarras de cerámica negra que fabricaban los alfareros de Llamas del Mouro. Los cuencos

Lo más del vinu fecho n'Asturies consumíase nes cases propies que lo collechaben o vendíase localmente. En 1885, el vinu de Candamu vendíase nes villes de la redolada; Grao, Pravia, Avilés y Xixón, y dello n'Uviéu. Nun ye hasta la final del sieglu pasáu y les primeres décadas del sieglu XX que'l vinu de Cangas foi embotellao y comercializao por grandes collecheros qu'introducienon téuniques d'elaboración modernes. D'esta miente, el vinu de Cangas vendióse nesos años n'Uviéu y esportóse p'América, onde lo consumien emigrantes asturianos.

Nel occidente d'Asturies emplegábens pa beber y sirvir el vinu concos y xarres de madera, y taces y xarres de cerámica negro que facien los xarreros de Llamas del Mouru. Los concos

de madera eran torneados y los había de dos clases: unos eran muy pequeños, a modo de escudillas, y otros eran grandes, con una boca muy abierta y paredes finas, son los denominados *cachos*. Estos últimos se llenaban directamente desde la barrica y por ellos se tomaba el vino en común. En la primera mitad del siglo XX, los recipientes de barro y los cuencos pequeños de madera fueron sustituidos por vasos, porrónes y jarras de cristal, y por jarras de porcelana fabricadas por Laviada, S.A. Los *cachos* todavía se utilizan.

Cuando era necesario transportar cantidades pequeñas de vino para quitar la sed en las tierras de labor o en las meriendas campestres, se utilizaban cuernas grandes y sobre todo botas de cuero con bocales de asta o madera torneadas.

de madera diben torniaos y habialos de dos clases: unos yeren pequeños, como escudielles, y otros yeren grandes, con una boca abierta enforma y parees fines, son los que-yos llamaben cachos. Estos últimos llenábense derechos dende la barrica y per ellos tomábase'l vinu en comuña. Na primer metade del sieglu XX, los cacíos de barru y los concos pequeños de madera fonon cambiándose por vasos, porros y xarres de cristal, y por xarres de porzolana feches por Laviada, S.A. Los cachos entá s'usen.

Cuando había mester de tresportar cantidaes pequeñas de vinu pa quitar la sede nes tierres de llabor o nes meriendes de campu, usábense cuernos grandes y sobre maneras botes de cueru con vocales de cuernu o madera torniaes.

Cachos, vaso y concos de madera torneada utilizados para beber vino.



Colaboran en esta exposición
las siguientes instituciones y personas:

Museo Basilio Sobrecueva,
Muñigu (Cangues d'Onís)
Maximino Blanco del Dago, *Cangues d'Onís*
Martín Carrasco Marqués, *Tapia*
Francisco Crabiffosse Cuesta, *Coruño (Llanera)*
José Luis García-Villalba, *Madrid*
Javier García-Villalba Sotos, *Madrid*
James Fernández McClintock y Renate Lellep,
Cangues d'Onís
Francisco Guisasola Montoto, *Cayés (Llanera)*
Juan Jurado Alonso, *Seloriu (Villaviciosa)*
José M. Legazpi, *San Esteban de las Dorigas (Salas)*
Julia López Díaz, *Uviéu*
Manuel Maya Conde, *Llanes*.
Senén Rivero Cueto, *Villaviciosa*.
Josefa Vega, *Corao (Cangues d'Onís)*
M^a de los Ángeles y M^a Jesús Villaverde Amieva
Posada (Llanes)

Texto

Juaco López Álvarez

Traducción al asturiano

David Guardado Díez

Fotografías

Mara Herrero

Edita

Fundación Municipal de Cultura, Educación
y Universidad Popular del Ayuntamiento
de Gijón

Diseño y maquetación

Taller Gráfico Llanos y Heredia S.L.

Fotomecánica

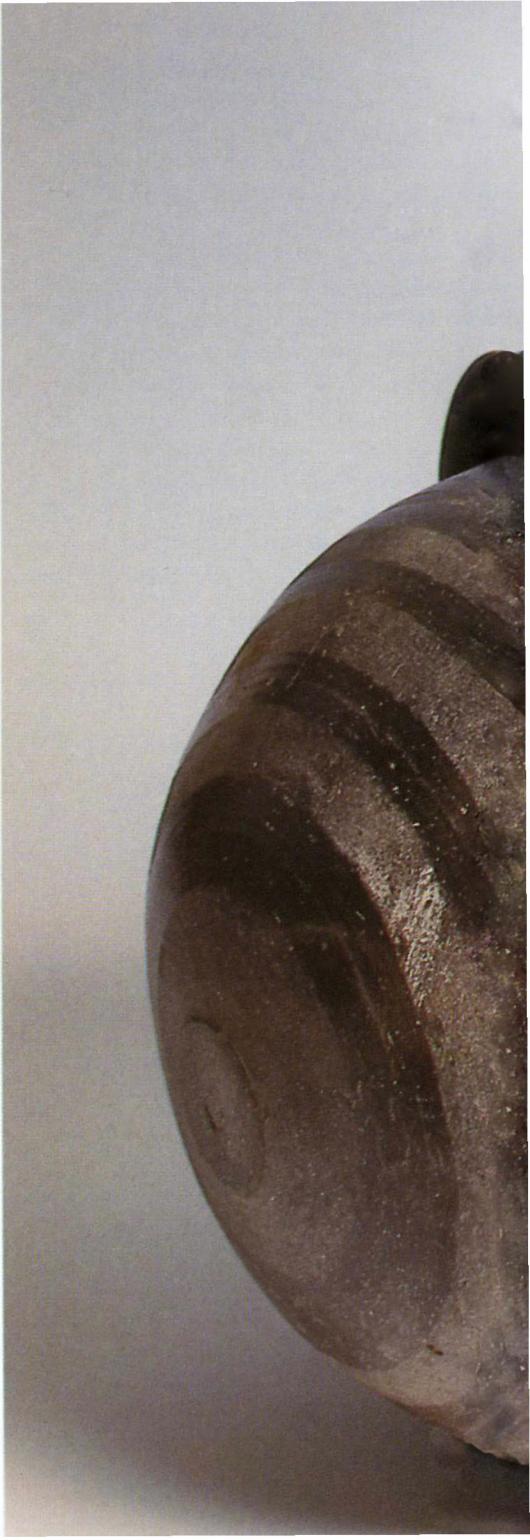
Fotomecánica Asturiana S. C. L.

Imprime

Imprenta D.G.M. La Industria S.L.

Depósito Legal

AS. 1.176/97





MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

Agosto de 1997 – Abril de 1998

Xixón/Gijón

Horario de invierno:

Martes a sábado de 10 a 13 y de 17 a 20 horas.

Julio y Agosto:

De 11 a 13:30 y de 17 a 21 horas.

Domingos y festivos de 11 a 14 horas.

Dirección Postal: La Güelga, s/n. 33203 Xixón/Gijón.

Teléfonos: 533 22 44 - 537 33 35

Fax: 533 22 44



FUNDACION MUNICIPAL DE CULTURA,
EDUCACION Y UNIVERSIDAD POPULAR

Ayuntamiento de Gijón